

Rezept

Gefüllte Oliven

Ein Rezept von Gefüllte Oliven, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 45 sehr große grüne Oliven mit Stein (Ascolana-Oliven, etwa 450 g) | 1 Zwiebel |
| 3 Knoblauchzehen | je 80 g Hähnchenbrust, Schweine- und Kalbsschnitzel |
| 1 TL getrockneter Thymian | 1 TL getrockneter Oregano |
| 1 Msp. Cayennepfeffer | Salz |
| reichlich Olivenöl | 1 Eigelb |
| | Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR ETWA 45 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Oliven mit dem Kirschensteiner entsteinen und für mindestens 6 Std. in kaltes Wasser legen. Abtropfen lassen und trockentupfen.
2. Die Zwiebel schälen und halbieren. Das Fleisch in Stücke schneiden, Knoblauch schälen. Diese Zutaten zusammen im Mixer sehr fein pürieren. Die Masse mit den Gewürzen abschmecken und das Eigelb unterrühren.
3. Die Masse mit Hilfe eines Löffelstiels oder eines schmalen Spachtels in die Oliven füllen. Das Öl zum Ausbacken auf 180° erhitzen.
4. Die Oliven nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln wälzen und im heißen Öl knusprig braun braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.