

Rezept

Ajitsuke Tamago - Eingelegte Eier

Ein Rezept von Ajitsuke Tamago - Eingelegte Eier, am 23.04.2024

Zutaten

- 3 Eier (M)
- 4 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 6 EL Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 3 g F, 4 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf erhitzen und die Eier in 6 Min. bei mittlerer Hitze wachweich kochen. Inzwischen Sojasauce, Mirin und 150 ml kaltes Wasser verrühren und in ein Schraubglas (ca. 500 ml) füllen.
2. Die gekochten Eier sofort abgießen, kalt abspülen, vorsichtig pellen und in Eiswasser legen, damit das Eigelb nicht weiter stockt. Nach 5 Min. die Eier herausnehmen, abtropfen lassen und vorsichtig in die Marinade legen. Die Eier mit einem Gewicht, z. B. einem mit Wasser gefüllten Beutel, beschweren, sodass sie vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Dann im Kühlschrank 24 Std. bis maximal 48 Std. ziehen lassen.
3. Abgetropft und luftdicht verschlossen können die Eier 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die eingelegten Eier können in allen Rezepten mit gekochten Eihälften verwendet werden.