

Rezept

Brühe mit Eierstich

Ein Rezept von Brühe mit Eierstich, am 16.09.2024

Zutaten

1/2 TL Butter	2 Eier
4 EL Milch	1 EL gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	1/2 l Fleischbrühe
Streuwürze	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Ein Wasserbad vorbereiten und eine kleine Schüssel oder Tasse mit der Butter ausfetten. Die Eier mit der Milch und der gehackten Petersilie verquirlen. Die Mischung mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Die Eiernmilch in das gefettete Schüsselchen gießen und mit Alufolie abdecken. In das heiße Wasserbad stellen (es sollte etwa zu 2/3 im Wasser stehen) und in etwa 35 Min. stocken lassen.
3. Inzwischen die Fleischbrühe erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Streuwürze abschmecken. Den fertigen Eierstich aus dem Schüsselchen auf die Arbeitsfläche stürzen und in Würfel schneiden oder kleine Motive ausstechen. In Suppentassen verteilen und mit der heißen Brühe aufgießen.