

Rezept

Chinesische Tee-Eier

Ein Rezept von Chinesische Tee-Eier, am 28.04.2025

Zutaten

Für den Sud:

2 Beutel schwarzer Tee	4 EL Sojasauce
1 EL Zucker	Salz
1 Sternanis	2 Nelken
1 kleine Zimtstange	2 Lorbeerblätter
1/2 TL Szechuan-Pfefferkörner (ersatzweise schwarze Pfefferkörner)	1/2 TL Fenchelsamen (nach Belieben)

Außerdem:

6 Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 6 Eier | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: 3-4 Tage

Zubereitung

- 1.** Für den Sud 600 ml Wasser, die Teebeutel, die Sojasauce, den Zucker, 1 TL Salz und die ganzen Gewürze in einen Topf geben. Das Wasser zugedeckt zum Kochen bringen. Den Tee bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und den Tee auskühlen lassen. Die Teebeutel entfernen, die Gewürze im Sud belassen.
- 2.** Die Eier in einen Topf mit kochendem Wasser einlegen. Für wachsweiße Eier ca. 7 Min., für harte Eier ca. 10 Min. kochen. Anschließend in kaltem Wasser abkühlen lassen.
- 3.** Die Eier rundherum mit einem Löffel anschlagen, um die Schale etwas aufzubrechen und später die Marmorierung zu erzeugen. Die Schale darf dafür nicht zu leicht angeschlagen werden, aber auch nicht so fest, dass sie sich ablöst. Erst mal vorsichtig beginnen.
- 4.** Die Eier in ein großes Glas oder mehrere Gläser geben und mit dem Sud aufgießen. Falls sie nach oben treiben, mit einem Löffel beschweren. Sollten nicht alle Eier mit Sud bedeckt sein, entweder etwas Wasser angießen oder einen Gegenstand (kleine Schüssel, Murmeln etc.) in das Glas geben, um den Wasserspiegel zu heben.
- 5.** Die Tee-Eier bei Zimmertemperatur ca. 1 Tag im Sud ziehen lassen, dann sind sie fertig. Anschließend im Kühlschrank lagern.