

Rezept

# Hausgemachte Soleier

Ein Rezept von Hausgemachte Soleier, am 26.04.2024

## Zutaten

|             |                          |             |                |
|-------------|--------------------------|-------------|----------------|
| <b>12</b>   | Bio-Eier                 | <b>3 EL</b> | Salz           |
| <b>1 TL</b> | schwarze Pfefferkörner   | <b>2</b>    | Lorbeerblätter |
| <b>2</b>    | getrocknete Chilischoten | <b>1 EL</b> | Koriandersamen |
| <b>1 TL</b> | Fenchelsamen             |             |                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 GROSSES GLAS À 1,5 L INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Eier beidseitig anstechen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen und in 10 Min. hart kochen. Das Wasser abgießen, die Eier kalt abschrecken und in das vorbereitete Glas schichten.

---

2. Für die Sole 1 l Wasser aufkochen, Salz und die Gewürze hineingeben. Die kochend heiße Mischung auf die Eier gießen und das Glas verschließen. Die Eier an einem kühlen, dunklen Ort 3-4 Tage durchziehen lassen.