

Rezept

# Klassische Soleier

Ein Rezept von Klassische Soleier, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> Eier	<b>70 g</b> Salz
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1 TL</b> Kümmelsamen	<b>1 TL</b> gelbe Senfkörner
<b>1/2 TL</b> Pimentkörner	<b>4</b> Gewürznelken
<b>einige Tropfen</b> Essig	<b>einige Tropfen</b> Öl
schwarzer Pfeffer	mittelscharfer Senf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 1,5 l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Eier hart kochen und abkühlen. Mit einem Löffel rundherum anschlagen. 1 l Wasser mit Salz und Gewürzen aufkochen, zugedeckt ca. 5 Min. kochen, dann abkühlen lassen. Eier in das Glas schichten, mit Sud und Gewürzen bedecken. Glas verschließen und im Kühlschrank mindestens 2 Tage (maximal 10 Tage) reifen lassen.
2. Eier herausnehmen, pellen, längs halbieren und die Eigelbe herauslösen. Eiweißmulden mit einigen Tropfen Essig und Öl beträufeln und pfeffern. Eigelbe in die Mulden setzen und mit Senf bestreichen.