

Rezept

Klassische Soleier

Ein Rezept von Klassische Soleier, am 17.04.2024

Zutaten

8 Eier	70 g Salz
2 Lorbeerblätter	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Kümmelsamen	1 TL gelbe Senfkörner
1/2 TL Pimentkörner	4 Gewürznelken
einige Tropfen Essig	einige Tropfen 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.