

## Rezept

# Kräuter-Eierstich

Ein Rezept von Kräuter-Eierstich, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> Eier	<b>2</b> Eigelb
<b>100 ml</b> Milch	<b>2 EL</b> Sahne
<b>2 EL</b> gemischte TK-Kräuter (z. B. 8-Kräuter-Mischung)	Salz
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer
<b>1 TL</b> Butter	<b>1</b> Knoblauchzehe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Eier und Eigelbe mit Milch und Sahne in einer Schüssel verrühren. Die TK-Kräuter hinzufügen, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Knoblauch halbieren, eine Form (ca. 10 x 15 cm) damit ausreiben. Form mit Butter einfetten, die Eiermilch hineinfüllen. Den Boden eines weiten Topfs 2 cm hoch mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen, die Form hineinstellen und mit einem Teller abdecken. Die Eiermasse knapp unter dem Siedepunkt ca. 25 Min. stocken lassen. Eierstich abkühlen, herauslösen, in Würfel schneiden und noch kurz in der Suppe ziehen lassen.