

Rezept

Pochierte Eier in Rotweinsauce

Ein Rezept von Pochierte Eier in Rotweinsauce, am 10.05.2026

Zutaten

3 Schalotten	150 g durchwachsener Räucherspeck
100 g Champignons	60 g Butter
3 TL Mehl	3/8 l trockener Rotwein
3/8 l Hühner- oder Fleischbrühe	4 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	Salz
Pfeffer	8 Scheiben Toastbrot
1/8 l Rot- oder Weißweinessig	8 sehr frische Eier (Größe M)
1/2 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Vom Speck die Schwarte abschneiden. Speck in kleine Würfel schneiden, dabei alle Knorpel wegschneiden. Champignons mit einem feuchten Küchenpapier sauber abreiben, Stielenden abschneiden. Die Pilze auch ganz klein würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen. Pilze, Schalotten und Speck bei mittlerer Hitze darin andünsten. Das Mehl darüberstreuen, unter Rühren goldgelb bräunen. Kräftig weiterrühren und den Wein und die Brühe in den Topf gießen. Thymian waschen, trockenschütteln und mit dem Lorbeerblatt einlegen. Die Sauce offen 12-15 Minuten köcheln lassen, bis sie schön sämig ist, ab und zu umrühren.
3. In der Zeit die übrige Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die Toasts darin auf beiden Seiten goldbraun braten und in vier tiefe Teller legen.
4. In einem weiten Topf 1 1/2 l Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen, Hitze auf schwache Stufe stellen. Eier nach und nach in eine Suppenkelle aufschlagen und ins Essigwasser rutschen lassen. (Wer jetzt schnell und geschickt ist, löffelt das Eiweiß rund ums Eigelb in Form. Aber ungestylt geht's auch.) Eier im Wasser knapp 4 Minuten leise sprudelnd ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf den Toasts verteilen.
5. Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken und über die Eier und die Brotscheiben gießen. Sofort essen.