

Rezept

Rote-Bete-Eier

Ein Rezept von Rote-Bete-Eier, am 19.04.2024

Zutaten

300 ml Rote-Bete-Saft
2 Nelken
Salz
6 Eier (M)

1 EL Essig
1 grüne Kardamomkapsel
1 TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 6 Eier | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: ca. 1 Woche

Zubereitung

1. Rote-Bete-Saft, Essig, Nelken, Kardamom, 1 TL Salz und Zucker in einen Topf geben und zugedeckt zum Kochen bringen. Den Sud bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung auskühlen lassen. Während der Sud kocht, die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, abgießen, in kaltem Wasser abkühlen lassen und schälen.
2. Die Eier in ein großes Glas oder mehrere Gläser geben und mit dem Sud aufgießen, bei Bedarf beschweren. Wenn nicht alle Eier mit Sud bedeckt sind, etwas Wasser dazugeben. Die Eier 3-8 Std. im Sud ziehen lassen. Während dieser Zeit ab und zu umrühren, damit keine weißen Stellen dort entstehen, wo die Eier am Glas anliegen.
3. Je länger die Eier ziehen, desto intensiver wird die Farbe und desto tiefer dringt sie ein. Ab 3 Std. ist ein schöner Farbrand zu erkennen. Bis zu 8 Std. bleibt der rote Rand ungefähr gleich breit, die Intensität des Aromas nimmt aber zu. Bei einer Einlegezeit von 1 Tag ist das Eiweiß bereits fast vollständig rot gefärbt. Die Eier aus dem Sud nehmen und vor dem Halbieren mit Küchenpapier abtupfen - sonst färbt sich durch den Schnitt auch das Innere. Die Rote-Bete-Eier sind im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.