

Rezept

# Rührei Grundrezept

Ein Rezept von Rührei Grundrezept, am 28.06.2026

## Zutaten

8 Eier	100 g Sahne (ersatzweise Crème fraîche oder Milch)
40 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier einzeln aufschlagen und in eine Schüssel geben. Die Eier mit einem Schneebesen verschlagen und die Sahne unterrühren.

---

2. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald die Butter gerade flüssig ist, die Temperatur reduzieren. Die Eiermasse in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren garen.

---

3. Sobald die Masse gestockt, aber noch sehr cremig ist, die Pfanne vom Herd nehmen und das Rührei mit Salz und Pfeffer würzen.