

Rezept

# Schwiegersohn-Eier (Khai Luk Koei)

Ein Rezept von Schwiegersohn-Eier (Khai Luk Koei), am 01.06.2023

## Zutaten

8 Eier	3 Knoblauchzehen
10 Schalotten	2 EL Öl
150 g Palmzucker	5 EL Fischsauce
1 EL Austernsauce	2 EL Tamarindensaft (selbst gemacht oder Asienladen)
500 ml Öl zum Frittieren	2 Stängel Koriander

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal, 43 g F, 16 g EW, 42 g KH

## Zubereitung

1. Die Eier in einem Topf mit Wasser in 12 Min. hart kochen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und schälen.

---

2. Inzwischen die Knoblauchzehen und die Schalotten schälen. Die Knoblauchzehen in dünne Scheiben, die Schalotten in dünne Ringe schneiden.

---

3. Für die Sauce das Öl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen. Die Schalottenringe und Knoblauchscheiben darin bei starker bis mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Dann die Hitze reduzieren. 100 ml Wasser, Palmzucker, Fisch- und Austernsauce sowie Tamarindensaft dazugeben. Alles aufkochen und 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Sauce leicht andickt, dabei gelegentlich umrühren.

---

4. Das Öl zum Frittieren in einem Wok oder einer Pfanne auf 180° stark erhitzen. Die geschälten Eier portionsweise mit einem Schaumlöffel vorsichtig ins heiße Öl tauchen und darin wenden. Im heißen Öl in 3-4 Min. goldgelb und knusprig frittieren, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen.

---

5. Zum Servieren die frittierten Eier halbieren und auf einer Platte anrichten. Die vorbereitete Sauce darübergießen und die Eier mit den Korianderblättern garnieren.