

Rezept

Soleier

Ein Rezept von Soleier, am 23.04.2024

Zutaten

60 g Salz	2 EL Zucker
1 EL ganzer Kümmel	1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner	3 Pimentkörner
200 ml Weißweinessig	8-10 hart gekochte Eier
3 Stiele Estragon	1/2 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 1,2 l Wasser mit Salz, Zucker, den Gewürzen und dem Essig aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Dann den Sud etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Eier pellen, die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Eier mit den Kräuterzweigen in ein großes Schraubglas schichten. Den lauwarmen Sud darübergießen, sodass alle Eier gut bedeckt sind. Das Glas verschließen und die Eier mindestens 24 Std. – besser noch 2 Tage – im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Zum Servieren die Soleier längs halbieren und die Eigelbe herauslösen. Die Mulden im Eiweiß mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und etwas Senf würzen und die Eigelbe mit der runden Seite nach oben wieder daraufsetzen.