

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

EIER IM WÜRZSUD

Zutaten:

Diese Variante von Soleiern ist heiß begehrt auf kalten Büffets.

12 Deutsche Frisch-Eier
1/2 l Weißwein, 1 l Wasser
1/2 EL weiße Pfefferkörner
1 TL Pimentkörner
1 TL Senfkörner
1/2 TL geriebener Ingwer
1 TL Salz
2 Zweige Thymian
1 kl. Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Die Eier hartkochen und kalt abschrecken. Den Weißwein mit dem Wasser aufkochen, zur Seite stellen und die Gewürze zugeben.

Die Eier schälen, in ein Glas oder in einen Steintopf schichten und mit dem Würzsud übergießen. Mindestens 1 Woche lang kühl lagern, bevor sie serviert werden.

P. St. 490 kJ/120 kcal