

Reste

Rezept

SOL Eier in Randigsaft



von Alexander Kowarc-Stangl,
Kochfit

Zutaten

Zutaten für 8 Stück Hühnereier (Gr. M)

8 Stk frische Eier (Kl. M)
2 Stk Zwiebeln
60 g Zucker
60 g Salz
1 EL Senfkörner
1 EL Kümmel
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 Stk rote Chilischote
3 Stk Wacholderbeeren
2 Stk Pimentkörner
3 Stk Lorbeerblätter
200 ml Rote-Bete-Saft
190 ml Weißweinessig
1 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie
1 Stk unbehandelte Zitrone
(die Schale)

Zubereitung

Zubereitungszeit: 25 Minuten

1. Eier in 10 bis 12 Minuten hart kochen, mit kaltem Wasser abspülen und pellen. Zwiebeln ungeschält halbieren. Die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. In einem Topf 1,3 Liter Wasser mit Zwiebeln, Zucker, Salz, Senfsaat, Kümmel, Pfefferkörnern, Chilischote, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblättern, Rote-Bete-Saft und Essig aufkochen. Sobald sich Zucker und Salz aufgelöst haben, den Sud bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
3. Dill, Petersilie, Zitronenschale und Eier in ein großes, gut verschließbares Glas schichten. Mit dem abgekühlten Sud übergießen und etwa 24 Stunden ziehen lassen. Die Soleier sind mindestens eine Woche haltbar.

Tipp:

So werden Soleier gegessen: Ei halbieren, das Eigelb herausheben. In jede Eiweißhälfte Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Senf geben. Das Eigelb hineinsetzen und genießen. Die Edelvariante für Gäste: Eigelb aus den Eihälften herausheben. Eigelbe mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Worcestersauce würzen und mit Schneebesen oder Handrührgerät cremig rühren. Die Eiweißhälften mit der Eigelbmasse füllen und mit frischer Kresse bestreuen.

Offener
Kühlschrank