

Würzige Soleier

Zutaten für 10 Eier:

- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Schalotten
- 10 Eier
- 500 ml Wasser
- 400 ml Essig
- 200 ml Weißwein
- 1 Chili-Schote
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- 5 EL Salz
- 10 Körner Pfeffer
- 10 Körner Piment
- 1 TL Senfkörner

Schalotten und Zwiebeln mit der Schale halbieren. Knoblauchzehen andrücken. Die Eier hart kochen, auskühlen lassen und die Schale anschlagen.

Wasser, Weißwein, Essig, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und die Gewürze in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten kochen. Eier in ein hohes Glas, etwa ein Einmachglas, geben und den ausgekühlten Sud mit allen Zutaten und Gewürzen hinzufügen.

Eier mindestens 4 Tage in der Marinade ziehen lassen, sie halten sich darin etwa 1 Monat.

Anrichten:

- Ketchup
- scharfer Senf
- Chili-Soße
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Eier aus der Marinade nehmen, pellen, halbieren und die Eigelbe entnehmen. Senf und Ketchup in die Aushöhlungen geben, dann die Eigelbe wieder daraufsetzen. Mit Chilisoße und Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Meersalz bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 28.03.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen