

Soleier

- 20 Eier (am liebsten BIO)
- 2 Liter Wasser
- 50 g Salz
- 1 EL Zucker
- 2 EL Weißweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- Zwiebelschalen (optional zum Färben)

20 Eier hart kochen und abkühlen lassen.

Wasser mit Zucker, Salz und den ganzen Gewürzen aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Ebenfalls abkühlen lassen.

Die gekochten Eier etwas anschlagen und dann in den abgekühlten Sud für mindestens 48 Stunden geben und durchziehen lassen.

Die fertigen Soleier pellen, halbieren und das Eigelb herauslösen. Nun etwas Öl, Essig, Senf zu dem Eigelb geben und eine cremige Paste herstellen. Die Paste wird wieder in das ausgehöhlte Ei geben.

Guten Appetit

Die Eier halten sich in dem Sud gekühlt mindestens 1 Woche. Wer nicht möchte, daß sich der Geschmack verstärkt sollte die Eier aus dem Sud nehmen und im Kühlschrank lagern.