

Osterrezepte

☒ Ostern, das Frühlingsfest mit dem der Winter entgültig vertrieben werden soll. Es wurde schon lange vor dem christlichen Osterfest in vielen Ländern gefeiert. Ostern ist ein gutes Beispiel dafür wie heidnische Elemente in das christliche Osterfest integriert wurden. Das Ei, einst Sinnbild für Fruchtbarkeit wurde zum Symbol der Auferstehung Christi. Das ganze Osterfest dreht sich nach wie vor um das neu erwachende Leben im Frühling. Im Norden Deutschlands wird Ostern mit einem grossen Osterfeuer gefeiert. Soleier werden eingelegt und am Ostermorgen gegessen und gekochte Eier werden bunt bemalt und Ostern verschenkt. Für kleine Kinder gibt es nichts schöneres als am Ostermorgen im Garten nach den Süssigkeiten bzw. Osternestern zu suchen, die der Osterhase dort versteckt hat.

Tipps um Ostereier zu bemalen:

NATURFARBEN: Benutzen Sie doch mal natürliche Farben zum ☒ färben Ihrer Ostereier. Safran und Kümmel ergeben einen schönen Gelbton, Tee erzeugt schöne braune Schattierungen, Spinatsaft färbt die Eier grün, rote Beete Saft ergibt ein schönes Rot. Einfach die entsprechenden Zutaten zu einem Sud verkochen und um eine intensivere Farbe zu bekommen noch 1 oder 2 Esslöffel Essig zugeben.

RESERVIEREN: Zaubern Sie mit Bättern oder anderen Motiven Muster auf das Ei. Einfach die Motive mit etwas Eiweiss auf dem Ei befestigen und ins Farbbad geben, danach die Motive entfernen, und schon haben Sie das Motiv in weisser Farbe auf dem gefärbten Ei.

WACHSBATIK: Etwas Wachs verflüssigen und mit einer Nadel oder einem Zahnstocher kleine Muster auf das Ei zeichnen. Das Wachs


trocknen lassen und das Ei in das nicht zu heisse Farbbad eintauchen. Wenn die Farbe getrocknet ist, das Wachs mit einem Messer abkratzen oder vorsichtig das Wachs mit einer Kerzenflamme erhitzen.

KRATZTECHNIK: wer künstlerisch etwas begabt ist und Herausforderungen sucht, der besorgt sich Eier mit einer dicken Schale und kratzt mit einem Federmesser oder einer Rasierklinge kleine Kunstwerke in das zuvor eingefärbte Ei.

Sie können auch wunderschöne Motive zum Verzieren der Eier kaufen. Sie werden wie kleine Tattoos befeuchtet, auf das Ei geklebt und die Schutzfolie vorsichtig abgezogen. Ihre Kinder kennen sich garantiert mit dieser Methode aus.

Osterrezepte:

Soleier – ein typisch deutsches Gericht

Was sind eigentlich Soleier? Soleier sind ein typisch  Deutsches Gericht, das besonders gerne in der traditionellen Berliner Küche zubereitet wird. Dort werden sie sehr oft zur Brotzeit gegessen, entweder pur oder auf dem Brot und sind eigentlich in jeder guten Kneipe oder Wirtschaft zu bestellen. Wie der Name schon sagt (sol = Salz) handelt es sich hierbei um Eier die salzig schmecken.

Die Zubereitung ist ganz einfach und kann jedem gelingen, zunächst muss man die gewünschte Menge mittelgroßer Eier hartkochen und abkühlen lassen. Um die Schale später leicht entfernen zu können, muss man die Eier mit kaltem Wasser abschrecken. An einer Stelle sollte man dann die Schale der Eier an einigen Stellen anbrechen, jedoch nicht schälen. Während die Eier abkühlen, kann man schon einmal einen großen Topf Wasser mit etwas Essig, am besten Weißweinessig, und Salz zum Kochen bringen.

Je nachdem welchen Geschmack man haben möchte, kann man das Wasser mit verschiedenen Gewürzen verfeinern. Vor allem Pfeffer oder Zwiebelschalen sind sehr beliebt, aber auch Chili, Thymian, Rosmarin oder Olivenöl passen sehr gut. Die noch heiße Flüssigkeit sollte dann zusammen mit den Eiern in ein verschließbares Gefäß gefüllt werden und mindestens einen Tag ziehen können. Je länger desto intensiver schmecken die Eier, jedoch maximal 8 Tage.

Die Eier nehmen die Flüssigkeit und die Gewürze auf und bekommen dadurch einen unvergesslichen Geschmack. Serviert werden sie dann entweder als ganze Eier, oder auseinander geschnitten auf einem Stück Brot oder Brötchen. Durch die Salzlösung werden die Eier übrigens haltbarer, so dass man sie auch nach ein paar Tagen noch verzehren kann.

Eine weitere Variante, die Soleier zu essen:

Die Soleier halbieren und die halben Eidotter entfernen, die Eimulde mit ein wenig Essig, Öl, Senf und Salz und Pfeffer füllen, das Eidotter wieder aufs Ei und schnell Essen, schmeckt einfach köstlich!