

Rezept Eierstich

Eierstich wird vor allem in der sogenannten „Hochzeitssuppe“ als Suppeneinlage verwendet.

Zutaten:

2 Eier
125 ml Milch
1 TL Petersilie
Salz, Muskat

Zubereitung:

Die Eier verquirlen, die Milch sowie die Gewürze zufügen und erneut verquirlen.

Den Eierstich in eine feuerfeste Form füllen.

Den Eierstich nun entweder im Ofen oder in einem heißen Wasserbad stocken lassen.

Im Ofen dauert dies ca. 30 Minuten.

Alternativ kann die Form auch in die Mikrowelle bei 600 Watt gestellt werden. Nach etwa 4 bis 5 Minuten sollte die Masse gestockt sein.

Den Eierstich anschließend in Würfel schneiden.

Natürlich kann der Eierstich auch durch die Zugabe weiterer Gewürze o.ä. verfeinert werden. Durch die Zugabe von z.B. passierter Paprika erhält der Eierstich außerdem eine rötliche Färbung.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)