

Rezept Soleier

Soleier sind Eier, die in einen Gewürzsud eingelegt werden, so sollten sie mindestens zwei Tage lang ziehen. Wir essen die Soleier ab Karnevalsdonnerstag (Altweiberfastnacht) bis Ostern.

Zutaten:

4 Eier
500 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 TL Salz
2 TL Senfkörner

Zubereitung:

Die Eier zunächst in einem Topf hart kochen, kalt abschrecken. Das Wasser aufkochen, die Gewürze hinzugeben, aufkochen und für 5 min köcheln lassen.

Anschließend diesen Kochsud für Soleier abkühlen lassen.

Die hartgekochten Eier nun so mit einem Löffel anklopfen, dass die Schale leichte Risse bekommt, aber nicht abpellt.

Diese Eier nun vorsichtig in ein Einmachglas schichten und mit dem kalten Gewürzsud übergießen.

Soleier nun für mindestens zwei Tage ziehen lassen.

Soleier werden nun geschält, halbiert, das Eigelb vorsichtig herausgedrückt.

Nun eine Mischung aus Tabasco, Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Senf in diese Mitte geben und das Eigelb mit der Wölbung nach oben wieder darauf setzen, die Soleier sofort mit einem mal in den Mund stecken. Den Tabasco lasse ich persönlich meist weg, aber mein Sohn schwört drauf.

Soleier werden im Rheinland gerne in den Kneipen angeboten.

[Zurück zu den Eierspeisen](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)