

Rezept Spiegelei

Zutaten:

Eier (nach Bedarf und Größe, etwa 2 Stück pro erwachsener Person, 1 Stück pro Kind)

Butter oder Margarine (1 EL auf 3 Eier)

Salz, frisch gemahlener, weißer oder schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Pfanne sollte genügend groß sein, damit die Eier genügend Platz haben, um sich auszubreiten.

Butter in der Pfanne langsam erhitzen.

Die Eier einzeln in eine Tasse geben, die Frische kontrollieren, eventuell vorhandene Schalenreste entfernen und vorsichtig in eine Pfanne gleiten lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen (es kann auch nach dem Braten gewürzt werden).

Die Bratdauer richtet sich danach, wie hart man das Ei haben möchte. Einige bevorzugen, wenn das Eigelb noch flüssig ist, andere wollen es hart haben.

Wenn man den Brattiegel mit einem Deckel zudeckt, wird das Eiweiß auch über dem Eigelb weiß und fest.

Zurück zu den Eierspeisen