

Rezept Verlorene Eier

Verlorene Eier sind auch als pochierte Eier bekannt, sie werden ohne Schale in kochendem Wasser gegart.

Zutaten:

6 Eier
Salz
etwas Essig

Zubereitung:

In einem Topf Wasser mit einer ordentlichen Prise Salz und einem Schuss Essig zum Kochen bringen.

Die Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen und vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen.

Das Eiweiß soll dabei das Eigelb umhüllen, erst so sehen die Eier später wie typisch Verlorene Eier aus. Nach 4 bis 5 min die Verlorenen Eier mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Verlorene Eier kann man zu Spinat reichen, als Brotbelag oder auch mit einer Senfsauce.

Zurück zu den Eierspeisen