



SOLEIER

Zutatenliste

1 L Wasser

50 g Salz

gelbe Schale von 3 Zwiebeln

1 TL Kümmel

12 Eier

Ruhezeit: 2 – 3 Tage

Zubereitung

Das Wasser mit dem Salz, den Zwiebelschalen und dem Kümmel 10 Minuten kochen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Die Eier in 10 Minuten hart kochen, abschrecken und die Schalen leicht anschlagen, so dass sie Sprünge zeigen. Die Eier abkühlen lassen. Die Eier anschließend in ein hohes Glas oder in einen Steinguttopf schichten und mit dem Sud übergießen. 2 – 3 Tage darin ziehen lassen.

Und so schmecken sie am besten: Die Eier schälen, der Länge nach durchschneiden, das Eigelb hochheben. In die Höhlung etwas scharfen Senf, Essig und Öl geben und das Eigelb wieder einsetzen. Die Eihälften möglichst auf einmal in den Mund schieben.

Dazu passt wunderbar Roggenbrot mit Butter.

Guten Appetit!