



Kaviar - Rahmrührei

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der edle, tolle Snack auf jedem Brunch Buffett

Zutaten

- 5 - 6 taufrische Eier
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 kleines Gläschen (ca. 25g) Sevruga Malossol Kaviar
- (Geht auch mit rotem oder schwarzem Seehasenrogen)
- Etwas Butter
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier mit einem Messer im oberen Drittel „köpfen“, das Innere heraus nehmen. Den größeren Teil auswaschen, verwahren, denn

Schritt2

darin wird das Kaviar Ei serviert.

Schritt3

Die Eier mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer verklappern und die steif geschlagene Sahne unterheben. (Macht das Rührei besonders luftig und zart)

Schritt4

Nunmehr, in etwas Butter ,bei nicht zu großer Hitze, und unter ständigem Rühren, ein leichtes, keinesfalls zu hartes Rührei herstellen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

„Üppig“ in die Eierschale geben, mit einem Teelöffel Kaviar vollenden, in Eierbechern servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** brunch, edel, kaviar, snack, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaviar-rahmruehrei/>