



# Pochierte Wachtel Eier

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Für edle Consommé, sicherlich nicht für jeden Anlass

## Zutaten

- Ca. 1 l Salzwasser
- 3 EL Estragon - oder guter Weißweinessig
- 4 - 5 frische Wachtel Eier

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Wachtel Eier in kleine Mocca Tassen schlagen.

### Schritt2

Das Salzwasser mit dem Essig zum Kochen bringen und dann kurz unter dem Siedepunkt halten.

### Schritt3

Mit Hilfe eines Schneebesens einen leichten Strudel erzeugen und die Eier einzeln rein gleiten lassen. Das Eiweiß mit einer Tischgabel um das Eigelb legen, 2 - 3 min. nur ziehen lassen.

### Schritt4

Mit der Schaumkelle heraus heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zu Geflügel Essenz geben.

**Rezeptart:** Eierspeisen, Suppeneinlagen, Wachtel, Wild **Tags:** estragon, nicht für jeden anlass, pochiert, Weißweinessig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pochierte-wachtel-eier/>