



Verlorene Eier

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Dieses Rezept für „verlorene Eier“ passt z.B. zu Gekonntgekocht's feiner Petersilienwurzel Suppe und vielem mehr.

Zutaten

- 4 kalte Eier
- 4 El Weinessig
- 1 ½ l Salzwasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier einzeln in Kaffeetassen schlagen, ca. 1, 5 l Salzwasser mit dem Weinessig versetzen, aufkochen, zurück ziehen, unterhalb des Siedepunkts halten. Mit einem Kochlöffel um den Topfrand fahren, einen kleinen Strudel erzeugen.

Schritt2

Die Eier vorsichtig nacheinander hinein gleiten lassen. Das Eiweiß mit einer Tischgabel um das Eigelb legen, 4 - 5 min. leise garen, keinesfalls kochen lassen.

Schritt3

Danach die Eier mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Rezeptart: Eierspeisen, Kleine Gerichte **Tags:** eier

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