

Eierspeisen



Eier taugen nicht nur als Rühr- oder Spiegelei mit Spinat und Kartoffeln - man kann sie zu vielen leckeren anderen Sachen verarbeiten!



Eier in Currysauce (Rezept für 4 Personen)



750 g Kartoffeln
1 Eßlöffel Butter oder Margarine
1 Zwiebel
50 g frische Champignons
1 Päckchen Currysauce
1/4 l Fleischbrühe
50 g gekochter Schinken
8 Eier
1 Eßlöffel Petersilie

Kartoffeln waschen, aufsetzen und ca. 35 - 40 Minuten kochen. Währenddessen:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Petersilie fein hacken.

Champignons putzen (nicht waschen!) und blätterig schneiden.

Schinken kleinschneiden.

Eier kochen und schälen.

Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Champignonscheibchen ca. 10 Minuten dünsten.

Currysauce nach Anweisung zubereiten - *jedoch Fleischbrühe statt Wasser verwenden!*

Zwiebel-Champignonmischung und den gehackten Schinken dazugeben.

Eier in die Sauce geben, auf minimaler Herdstufe ziehen lassen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen in einer Pfanne mit etwas zerlassener Butter schwenken (nicht anbraten), in eine Schüssel geben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tip:

Wenn man anstelle von Currysauce Senfsauce - ebenfalls aus der Packung - verwendet, schmeckt das auch ganz lecker!

Ein grüner Salat macht sich sehr gut als Beilage.



Eierpfannkuchen (Rezept für 4 Personen)



250 g Mehl
1 - 2 Teelöffel Salz
½ Teelöffel Pfeffer
2 Eier
1/4 l Milch
1/4 l Wasser
je 2 Eßlöffel Schnittlauch und Petersilie (frisch, gehackt)
Biskin oder sonstiges Bratfett

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken.

Salz, Pfeffer, Eier, Milch und Wasser zugeben und mit dem Schneebesen (oder einem Mixer, so man einen hat) verquirlen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Teig möglichst 20 - 30 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann.

Auf einer Kochplatte bei Stufe 1 oder 2 (bei einer Scala von 9) ein feuerfestes Gefäß stellen, in das die fertigen Pfannkuchen zwischengelagert werden.

Soviel Fett in der Pfanne erhitzen (etwa Stufe 6 oder 7), daß der Boden leicht bedeckt ist. Einen Suppen-Schöpflöffel voll Teig in die Pfanne geben. Warten, bis der Teig nicht mehr läuft. Dann sofort wenden und auf der anderen Seite backen.

- Das ganze wiederholen, bis der Teig alle ist. (Gibt ca. 8 Pfannkuchen).

Tip:

Wer die Pfannkuchen lieber süß mag mit Apfelbrei oder Zucker und Zimt, nimmt anstelle von Salz, Pfeffer und Kräutern ca. 3 - 4 Eßlöffel Zucker.

Wer es deftig mag, kann die Pfannkuchen mit der Bolognese-Sauce reichen, oder mit Spinat, oder mit Champignons.

Klasse schmeckt es auch, je einen Pfannkuchen auf einen Teller geben, darauf eine Scheibe gekochten Schinken legen und einige Spargel und mit Sauce Hollandaise (Fertigprodukt, am besten von "Wela") übergießen und den Pfannkuchen zuklappen!



Eiersalat mit Spargeln (Rezept für 4 Personen)



ca. 500 g gekochte Spargeln (evtl. Rest vom Vortag)
4 gekochte Eier
150 g gekochter Schinken
1 Kästchen frische Kresse

Für die Sauce:

1 Becher Joghurt oder saure Sahne
3 Eßlöffel Öl
1 - 2 Eßlöffel scharfer Senf
Salz, Pfeffer

Spargeln schälen, in Stücke schneiden und ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen (falls man keinen Rest vom Vortag hat!)

Eier schälen und in Stücke schneiden.

Schinken in Stücke schneiden.

Joghurt, Öl, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen.

Spargeln, Eier und Schinken dazugeben, vorsichtig verrühren. Etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Kresse mit der Schere abschneiden und darübergeben, nochmals kurz umrühren und sofort servieren.

Tip:

Dazu passen sehr gut Bratkartoffeln, aber man kann auch Weißbrot dazu reichen.

Als Getränk paßt ein trockener Weißwein.

Man sollte *keinesfalls* Dosen­spargel verwenden, weil die eingedosten einen eher strengen Geschmack haben.

Wenn man zum fertigen Produkt greift, dann sollte man tiefgekühlte Spargel nehmen.