

Soleier

Vorbereitung

½ Liter Wasser mit 5 Teelöffeln Salz, 1 Teel. Kümmel und Zwiebelschalen zum Kochen bringen, danach abkühlen lassen, Zwiebelschalen herausfischen. Sole etwas abkühlen lassen.

4 – 5 Eier kochen

Eier einlegen

Die gekochten Eier vorsichtig rundum etwas anklopfen und in ein großes Glas (Einkochglas) schichten. Mit der abgekühlten Sole übergießen und mindestens 2 Tage lang kalt stellen, am besten in einen kühlen Kellerraum.

Zum Verzehr:

Eier abpellen und halbieren. Eigelbe vorsichtig herausholen, in die entstandene Höhle zuerst etwas Senf und einige Tropfen Öl einfüllen. Dann das Eigelb wieder einsetzen und obenauf ein wenig guten Essig träufeln. – Wer es mag, kann noch etwas Pfeffer drüberstreuen.

Die Eier halten sich in der Sole und kalt gestellt etwa 7 Tage und schmecken mit einem Butterbrot lecker, guten Appetit! Ohne Zubereitung zum Verzehr sind sie auch gut geeignet für Reiseproviant.

