



Eingelegte Eier

(Menge kann dupliziert werden für den Vorrat im Kühlschrank. Größe der Gläser richtet sich nach dem Bedarf)

Zutaten: 4 Eier, 4 Rohrzucker, 2 -3 Chilischoten, 10 Nelken, 10 Lorbeerblätter, 6 Pimentkörner, 3 Teelöffel Senfsamen, 1 Teelöffel Meersalz, 20 ml Weißwein – besser Sherryessig, 20 ml Apfelessig

Zubereitung: Eier anstechen und in richtig sprudelndem Wasser 10 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Eier in die Gläsern verteilen.

1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Chilischoten von der Spitze her einritzen und die Samen herauskratzen. Chilischote, Salz, Zucker und Gewürze zugeben, wenn der Zucker gelöst ist den Essig zufügen und die Marinade über die Eier gießen. Erkalten lassen, Gläser verschließen und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen