

Rezept für 1 Portion gekochte Eier von salzigs KIG

Zutaten gekochte Eier:

Eier	2 Stück
Salz von salzigs	so viel wie nötig, bis es schmeckt

Zubereitung:

1. Eier aus dem Kühlschrank nehmen und circa 3-5 Minuten in warmes Wasser (circa 30 Grad) legen. Durch einen zu grossen Temperatur Unterschied kann die Schale platzen.
2. Eier sehr vorsichtig in einen Topf mit siedendem Wasser geben.
3. Sobald das Wasser aufgeköcht hat, beginnt die Kochzeit.

Weichgekochte Eier	Circa 3 Minuten
Wachsweiche Eier	Circa 6 Minuten
Hartgekochte Eier	Circa 10 Minuten
4. Die Eier kurz unter kaltem Wasser abschrecken, damit der Kochprozess unterbrochen wird.
5. Die Eier schälen und mit Salz von salzigs würzen. Auf dem Bild haben wir Kräuter Salz verwendet.

