

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Alles Kinderkram – Kinder kochen mit Eiern I

In diesem Monat stellen wir erstmalig Rezepte vor, die so kinderleicht sind, dass sie von Kindern je nach Alter allein oder mit geringfügiger Anleitung hergestellt werden können. Der Spruch „Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmer mehr“ ist wohl nicht ganz so zutreffend, aber es lernt sich im Kindesalter doch einfacher. Und wenn es Spaß macht und die Resultate überzeugend sind, bleiben Kinder auch am Ball! Übrigens, etliche Rezepte in unserem Archiv können auch für diese „Kinderarbeit“ genutzt werden, wie z.B. die Brote aus dem Vormonat, oder die Amerikanischen Pfannkuchen aus dem Januar.

Eierspießchen

Nicht nur Käse und Obst können aufgespießt eine gute Figur auf einem Buffet machen, sondern auch die folgenden Vorschläge.

Eier und andere Kleinigkeiten werden auf mundgerechte gebutterte Brotstückchen - Graubrot, Vollkornbrot u.a. - aufgespießt.

Beispiele:

- Brotscheibe, Eierscheibe, Gurkenscheibe, Cherrytomate
- Brotscheibe, Eierscheibe, eine gerollte Räucherlachscheibe, eine Perlzwiebel
- Brotscheibe, Eierscheibe, gerollte kleine Kochschinkenscheibe, Petersilie zur Garnierung

Tipp: Kleine Eier sollten möglichst nur halbiert – ob in der Höhe oder in der Länge – serviert werden. Hierzu wird keine Brotscheibe benötigt. Beispiele:

- Halbiertes Ei und eine kleine Salzbrezel
- Halbiertes Ei mit fertigen Röstzwiebeln garnieren
- Halbiertes Ei mit Räucherlachs

Fliegenpilze

Eier werden hart gekocht und nach dem Abkühlen geschält. Die beiden Spitzen werden nun gekappt, so dass das Ei aufrecht stehen kann und wie ein Pilzstengel aussieht. Von der Größe her passende Tomaten werden halbiert und jeweils eine Hälfte als Hütchen auf ein Ei gesetzt. Nun nur noch ein paar Mayonnaise-Tupfer darauf und einige Schnittlauchröllchen drumherum – und fertig ist eine bunte Dekoration für ein leckeres Büfett.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Frankfurter Grüne Soße

Rund 1 l Wasser zum Kochen bringen. 5 rohe Eier vorsichtig hineingeben und hart kochen, das dauert ca. 6 bis 7 Minuten. Nach dem Kochen die Eier herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Schale abpellen. Das feste Eiweiß von dem Eigelb trennen und beides getrennt aufbewahren. Bei dieser kalten Sauce dann das Gelb von den Eiern mit ¼ Tasse Öl, 1 kleinen Becher Joghurt, 1 kleinen Becher saure Sahne mit einem Schneebesen oder Rührgerät glatt rühren. Ein Kräuterbund aus mind. 7 verschiedenen Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kresse, Ampfer, Estragon, Kerbel ...) (auch ein Bund nur aus Schnittlauch und Petersilie tut es auch), 1 Gewürzgurke, das gekochte Eiweiß und 1 Knoblauchzehe fein hacken, zur Saucenbasis geben, und mit 1 Teelöffel Zitronensaft, etwas Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dazu gekochte Eier und kräftiges Brot reichen.



Zutaten:
4 frische Eier
2 Essl. Butter
4 Essl. Sahne
2 Essl. gerieb. Käse
Paprikapulver,
Salz

Zubereitung:
Die Butter in der Pfanne erhitzen, die Sahne dazugeben und anschließend die Eier hineinsetzen und würzen. Wenn das Eiweiß fest ist, die Eier mit dem Käse überstreuen und in der geschlossenen Pfanne schmelzen lassen. Mit Schwarzbrot als Beilage servieren. Diese Menge ergibt eine sättigende Hauptmahlzeit für 2 Personen. Das Überbacken des Käses kann bei mehr Menge auch im Ofen mit Grill vorgenommen werden.

Schweizer Eier

Der gute Koch ...

... Ein paar Tipps zum Eierkochen

- Große Eier werden zwecks Luftaustausch am stumpfen Ende angepiekst, bei kleinen ist es nicht nötig. Bei letzteren reicht es häufig, sie nicht direkt aus dem Kühlschrank in den Topf zu geben. Ansonsten hilft gegen das Auslaufen ein kleiner Schuss Essig im Kochwasser.
- Zum Abpellen sollten die Eier, besonders die ganz frischen, in einem großzügigen kalten Wasserbad abgeschreckt (!!!) werden.
- Gekochte Eier im Kühlschrank lagern und binnen einer Woche verzehren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Und noch mehr kinderleichte Rezepte, die wir bei einem Schlemmerabend vorstellten:

Also nichts wie ran - zum Nachkochen!

Eier auf Curry-Sahne

8 Eier nach Belieben hart kochen. Einen halben Becher Sahne (125 g) steif schlagen und mit 1 Teel. Curry und 1 Essl. Tomatenketchup und ggf. mit Salz würzen. 125 g gekochten Schinken in feine Würfel schneiden und unter die Sahne heben. Ggf. mit etwas Milch verdünnen. Eier halbieren und mit Toastbrot und der Sahne anrichten.

Senf-Eier-Dipp

5 hartgekochte Eier mit 3 Essl. Senf, 2 Essl. Essig, 3 Essl. Rapsöl pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und ggf. Zucker abschmecken. 1 Bund Schnittlauch hacken und unterheben. Dazu gekochte Eier und kräftiges Brot reichen. Passt auch sehr gut zu Rohkost.

Eierlikör-Joghurt

Aus 300 ml Milch und einem Päckchen Sahne-Puddingpulver (für normal 500 ml Milch) einen dicken Pudding kochen. Im Wasserbad erkalten lassen. Zwischendurch mehrfach umrühren und 2 Essl. Zucker sowie etwas Zimt und Vanille nach Belieben einrühren. In lauwarmen Zustand können dann 75 ml Eierlikör und 500 g Sahnejoghurt untergearbeitet werden. Dazu passt eine saure Beerensoße z.B. von rotem Johannisbeersaft.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M