

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Rührei – ein Klassiker beim Brunch!

Allerseits beliebt und damit auch bekannt sind Rühreier mit Speck und Bratkartoffeln oder bunt mit Kräutern wie Petersilie und Schnittlauch. Egal wie ein Rührei verfeinert und wofür es verwendet wird - wichtig ist, dass es langsam und bei mäßiger Hitze gegart wird, um eine cremige Konsistenz zu bekommen - Die Amerikaner verwenden deshalb anstatt einer Pfanne eine Kasserolle und stocken im Wasserbad. Bei der Zubereitung eines Rührei sollte zum Verquirlen von Eiklar und Eigelb nur eine Gabel benutzt werden, damit kein Schaum entsteht.



Grundrezept:

6 bis 8 Eier, Salz, Pfeffer, 6-8 Essl. Milch oder 4 Essl. Sahne, Butter für Pfanne/Kasserolle. Zutaten verquirlen und in einer heißen gebutterten Pfanne stocken. Mit einem Spatel ab und zu vorsichtig über den Pfannenboden ziehen. Das Rührei muss locker, weich und großflockig werden.

Tipp: Rührei als Appetithappen in gut ausgewaschenen Eierschalen servieren.

Rührei - Variationen:

- Mit gekochtem Schinken: 125 gr. feingeschnittenen Schinken kurz in Butter erhitzen und aus der Pfanne nehmen. Eine kleingewürfelte Zwiebel anschließend im Fett andünsten. Eimasse mit dem Schinken und gehacktem Basilikum herstellen und über die Zwiebeln gießen und stocken lassen.
- Schweizer Art: Kurz vor Ende der Garzeit 100 gr. geriebenen oder gewürfelten Käse unterrühren.
- Mit Schafskäse: Je eine große rote und grüne Paprika würfeln und in Öl andünsten. Gehackten Thymian und 250 gr. gewürfelten Schafskäse dazugeben und alles warmhalten. In einer anderen Pfanne Rührei zubereiten und zusammen mit dem Gemüse-Käse auf vier Tellern anrichten.
- Mit Spargel: Spargelabschnitte aus der Dose in heißer Butter wenden und anschließend Eier darübergerben. Und weiter vorsichtig zu Rührei verarbeiten. Besonders lecker sieht es mit grünem Spargel aus.

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 -

- Rührei auf Salatherzen: die inneren Blätter von 4 gewaschenen Salatköpfen auf 4 Teller verteilen. Dressing aus 2 Essl. Essig, 4 Essl. Öl, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer auf den auseinandergedrückten Salatherzen verteilen. 200 gr. gewürfelte durchwachsene Speck knusprig braten und ebenfalls auf den Salat geben. Nach Grundrezept zubereitetes Rührei auf die 4 Salatteller verteilen und mit Schnittlauchrollen garnieren.

Ganz schön teure Eier!

Die wohl teuersten und wertvollsten Eier dürften die des Juweliers Fabergé sein. So schenkte der russische Zar Nikolaus II seiner Mutter ein solches mit 3000 Diamanten besetztes Ei. Es zeigt im Inneren einen Korb voller Frühlingsblumen. Heutiger Schätzwert: 4 - 6 Mio. Dollar !!!

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