

DAS PERFEKTE SOLEI

Die Vorbereitung:

1. Ca. 12-15 Eier 15 min lang hart kochen. Danach die Schale vorsichtig mehrfach anknacken.
2. Ca. 1,5 Liter Wasser mit 10 Wacholderbeeren, 20 schwarzen Pfefferkörnern, 3 Lorbeerblättern, 2 Esslöffel Salz und 2 Chilischoten aufkochen und erkalten lassen. Den kalten Sud in einer Schüssel über die Eier gießen, bis diese vollständig mit Sud bedeckt sind. Das Ganze sollte mindestens 2 Tage ziehen, darf aber gerne auch bis zu 5 Tage sein.

Zutaten für die richtige Zubereitung:

- Essig (Weinessig, Weinbrandessig)
- Öl (Sonnenblumenöl)
- Maggie-Würze
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Fondor
- Senf
- Messer
- Teller
- Schüssel für die Schale

Solei essen, das muss für den Unwissenden gesagt sein, ist etwas ganz besonderes. Hier wird nicht einfach ein Ei gegessen um den Hunger zu stillen, nein, das Solei essen muss sozusagen zelebriert werden. Wahrscheinlich werden Soleier nur deswegen überwiegend zu Ostern zubereitet, um dem Ganzen einen gebührend heiligen Rahmen zu geben.

Jetzt zur Zubereitung an sich:

1. Zutaten in der richtigen Reihenfolge anordnen
2. Die Eier sehen in etwa so aus



3. Eier vorsichtig pellen und halbieren und



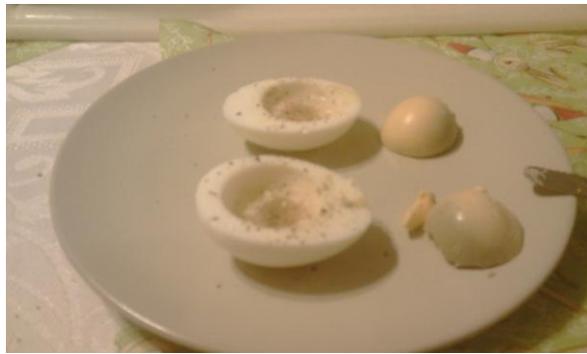
4. Eigelb geschickt herauslösen



5. Essig (nicht zu wenig), Öl und Maggie angießen



6. Mit Salz, Pfeffer und Fondor bestreuen



7. Senf dazugeben und das Eigelb beifügen



8. Ganz wichtig: In EINEM Bissen genießen!



Die Symbiose der Ingredienzien am Gaumen ist eine Erfahrung, die erlebt werden muss. Das Zusammenspiel der Zutaten, der säuerliche Essig, der alsbald in völliger Harmonie von den anderen Geschmäckern umgeben wird...ein Hochgenuss.

GUTEN APPETIT !