

Ei im Glas



Zutaten für zwei Personen:

1 frisches Ei pro Person

etwas Grünes als Garnitur
(muss nicht auch noch zum
Essen geeignet sein)

Salz

1. Eier mittlerer Größe exakt
vier Minuten und 30
Sekunden kochen.

2. Abschrecken, auf-
klopfen, Schale entfernen
und das geschälte Ei mit
der Dekoration ins Glas
legen.

3. Das Salzen bitte dem
kundigen Genießer
überlassen.

Hinweise:

Das weiche Ei - eine jeden
Tag neu zu lösende
Aufgabe. Es soll Menschen
geben, die keinen Spaß
verstehen, wenn man Ihnen
ein hart gewordenes Ei
vorsetzt.

Der beste Sketch dazu ist
von Lorient. Es reicht
demnach nicht aus, wenn
das Ei "zufällig" weich ist.

Das Ei auf dem Foto war
ein bisschen zu hart,
obwohl es im Salzburger
Fünf-Sterne-Romantik-Hotel
Schloss Mönchstein serviert
wurde.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.
5 min, Frühstück, Brunch,
Eierspeisen, international