

Rührei



Zutaten für 2 Personen:

4 frische Eier

1/2 EL Butter

Schnittlauchröllchen (etwas länger geschnitten, optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Mambo

1. Eine mittlere beschichtete Pfanne auf Stellung 4 von 9 zwei Minuten vorheizen. Mit 1/2 EL Butter einstreichen und leicht salzen.

2. Eier öffnen und in die Pfanne gleiten lassen.

3. Eier etwa zur Hälfte stocken lassen. Dann die Hitze zurücknehmen und die Eigelbe mit einem Mambo zerteilen. Das ganze dann vorsichtig mischen.

4. Optional mit Schnittlauchröllchen und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Wenn man - wie üblich - die Eier vor dem Braten leicht verschlägt, macht man nach Alfons Schuhbeck eigentlich "scrambled eggs".

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Eierspeisen, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023