

Eierstich



Zutaten für 3-4 Portionen:

- 2 Eier
- 1 Msp Salz
- 1 EL Milch
- 1 kleines Stück Butter

Besondere Hilfsmittel:

kleinere Auflaufform

1. Eier mit Salz und Milch in einem hohen Kunststoffbecher mixen.

2. Eine kleinere Auflaufform mit Butter fetten und die Eiermischung eingießen.

3. Die Form mit Alufolie abdecken und ca. 20 min im Wasserbad garen, bis der Eierstich schnittfest ist. Das kann man z.B. in einem größeren Bräter im Backofen machen. Man gießt einfach kochendes Wasser in den Bräter, stellt die Auflaufform hinein und dann ab in den auf 120° vorgeheizten Backofen.

Hinweise:

Eierstich ist zunächst eine Suppeneinlage für klare Brühen. Man kann ihn aber auch so essen, z.B. mit frisch gehackter Petersilie auf Brot.

Eierstich kann man in Würfel oder Streifen schneiden oder mit Formen gefällig ausstechen.

Durch Zugabe von 1 TL Tomatenmark kann man Eierstich rot färben, durch Zugabe von gehackter Petersilie erhält er eine grünliche Färbung.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Grundrezepte, Suppeneinlagen, Eierspeisen, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 22.01.2023