

SOLEIER NACH GROßMUTTERS ART MIT BÄRLAUCHÖL SERVIERT

12 braune Bioeier
60g Meersalz
1TL Zucker
1TL Kümmel
1TL schwarze Pfefferkörner
3 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
braune Schale einer Zwiebel

Eier an der runden Seite anpiksen und vorsichtig in einem grossen Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und auf der Arbeitsfläche rundherum die Eierschale leicht anschlagen.

Nun 3/4l Wasser erhitzen und darin Salz und Zucker auflösen, Gewürze mit einem Mörser leicht anstossen und mit der Zwiebelschale zum Sud hinzufügen. Das Ganze ca. 15 Minuten köcheln und dann etwas abgekühlt(40° C), die Zwiebelschale entfernen, über, in ein dekoratives Glas (am liebsten mit Deckel) gelegten Eier giessen, sodass diese völlig bedeckt sind.

Nach dem Abkühlen sollten die Eier mindestens 24 Stunden stehen um das Aroma der Gewürze anzunehmen, besser sind 3-4 Tage im Kühlschrank.

Zum Servieren die Eier pellen, vorsichtig halbieren, das Eigelb heraus nehmen, in die Eiweißhälften einen kleinen Schuss **Bärlauchöl** träufeln und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Jedes Jahr an Ostern entfachen die Soleier bei uns einen kleinen "Gourmetstreit", da der eine gerne noch einen kleinen Schuss Essig hinzufügt, der andere aber einen Klacks Senf bevorzugt. Ich finde jede Variante lecker...

Tipp: gekühlt sind die Eier noch eine weitere Woche geniessbar!

