AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Deutschland

SOLEIER MIT KURKUMA



Rezept: lecker.de, 2. 4. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Früher fand man Soleier in fast jeder Kneipe als kleine Stärkung für zwischendurch. Zur Freude des Wirtes schmeckten sie nicht nur gut, sondern waren auch ungekühlt mehrere Wochen haltbar.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Zwiebel	2	Lorbeerblätter
40 g	Salz	1 TL	Kurkuma
2 TL	Kümmel	8	Ei
1 TL	Pfefferkörner	4 L	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen und würfeln. Wasser, Salz, Zwiebelwürfel, Kümmel, Pfeffer, Lorbeerblätter und Kurkumapulver aufkochen.
2. In einer weiteren Pfanne die Eier hart kochen. Eier abschrecken, schälen, in ein Glas schichten und mit der heissen Salzlake übergiessen.
3. Glas verschliessen und die Soleier 2 Tage durchziehen lassen. Je länger sie in der Lake liegen, desto würziger werden sie. Die Eier sind 2 Wochen haltbar.

TIPP: Anstelle des gelben Kurkumas können die Eier auch mit anderen natürlichen Mitteln eingefärbt werden. Z.B. mit Zwiebelschalen oder roten Randen.