

Eier im Würzsud

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Ei

Zutaten für: 4 Portionen

12		Eier, hartgekocht
500	ml	Wasser
250	ml	Weisswein
2	Teel.	Pfefferkoerner
1	Teel.	Pimentkoerner
1/2	Teel.	Ingwerpulver
1	Teel.	Salz
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Dill
6	klein.	Pfefferschoten; aus dem Glas
2		Lorbeerblaetter

Anleitung:

Wasser mit Weisswein und Gewuerzen vermischen und etwa 8 bis 10 Minuten leicht kochen lassen. Die hartgekochten Eier schaelen, in ein Glas oder einen Steinguttopf schichten und mit dem heissen Wuerzsud uebergiessen. Den Topf mit Alufolie oder auch Einmachfolie verschliessen und die Eier mindestens 1 Woche im Kuehlschrank durchziehen lassen.