

Soleier in Pikanter Wein - Marinade

Kategorien: Selfmade, Einmachen, Ei

Zutaten für: 1 Rezept

8		Eier
500	ml	Weisswein
3	Essl. Salz	
250	ml	Weissweinessig
3	klein.	Zwiebeln, rot
2		Knoblauchzehen
4		Peperoni, rot
1	Teel.	Senfkoerner
2		Wacholderbeeren

Anleitung:

Eier hart kochen, abschrecken und pellen. In ein Einmachglas mit Schnappverschluss geben.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln vierteln, Knoblauchzehen halbieren. Peperoni waschen und putzen. Weisswein mit Salz und Essig zum Kochen bringen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni mit Senfkoernern und Wacholderbeeren in den heissen Wein-Essig-Sud geben. Die Eier damit begiessen und ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten - Marinierzeit : ca. 24 Stunden