GOURMET FLAMAND

TEE-EIER

Zutaten:

6 Eier
0,5l Wasser
2 ½ Teelöffel Ostfriesentee
½ Teelöffel Anis
1 EL Sojasauce
1 TL Salz

Zubereitung:

Die Eier 10 Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen und dann die Eier mit der Handfläche über einen Tisch rollen, bis sie rundherum angeschlagen sind. Mit kochendem Wasser den Tee aufbrühen, Anis, Sojasauce und Salz dazu geben. Jetzt die Eier dazu geben und die Beize immer leicht köchelnd halten. Nach 1 ½ Stunden vom Herd nehmen und die Eier abkühlen lassen, schälen und servieren.

Die Eier sollten jetzt eine interessante Musterung auf dem Eiweiß haben. In China wird das Tee-Ei zum Frühstück gegessen.

©2017 Gourmet Flamand • Inh.: Agnes Meyer • Rathausring 4 • 26849 Filsum