

Soleier

Zutaten:

10 Eier, 1 l Wasser, 50 g Salz, 2 Lorbeerblätter, 1 getrocknete Chili, braune trockene Schale von 1-2 Zwiebeln, 1 TL Kümmel, 1 TL Senfkörner, 1 TL Senfkörner, 1 TL Piment, 1 TL Pfefferkörner, 1 TL Wacholderkörner.

Zubereitung:

Die Eier 10 Minuten hart kochen. Im Anschluss die kompletten Gewürze aufkochen lassen und etwas abkühlen lassen. Die Schale der Eier anknacken, in ein Glas geben und mit dem Gewürzsud übergießen. Mindestens 3-4 Tage in der Lake ziehen lassen.

Guten Appetit!