

Pochierte Eier (Variante 3)



Zutaten:

frische Landeier (Größe L)

1 EL Apfelessig

besondere Hilfsmittel:

halbhoher Edelstahltopf 18 cm

mittelgroßes engmaschiges Sieb
(10-12 cm)

1. Halbhohen Edelstahltopf fast voll mit Wasser füllen, 1 EL Apfelessig unterrühren und mit eingelegtem mittelgroßen Sieb (10-12 cm) aufkochen lassen.
2. Ei in ein kleineres Schüsselchen schlagen.
3. Sieb aus dem Wasser heben, sodaß nur mehr der Boden ein wenig im Wasser ist. Ei hineingleiten lassen und Sieb so eintauchen, dass das Ei ganz im Wasser ist. Etwa 3 bis 3,5 min pochieren. Das Wasser nicht sprudelnd kochen lassen.

4. Herausheben und das Ei mit einem Suppenlöffel zur weiteren Verwendung herausnehmen. Eventuell auf Küchenpapier überschüssiges Wasser aufsaugen.

Hinweise:

Nach etwa 3 pochierten Eiern setzt sich das Sieb zu und muss wieder gesäubert werden.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min (für 3 Stück), Grundrezepte, Eierspeisen, international