Weiches Ei

Ein weiches Ei gehört zu Gerichten, die man als Kochanfänger als erstes lernt. Das Rezept hierfür ist kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
	Wasser

Zubereitung

1. Für das weiche Ei einen Topf mit Wasser aufsetzen und erhitzen. Das Ei am stumpfen Ende mit einem spitzen Messer, einer Nadel oder einem Eier-Anstecher einmal anstechen.

2. Das Ei mit einem Löffel in das kochende Wasser geben und darin - je nach Geschmack - zwischen 3 und 6 Minuten kochen lassen. Bei einer Kochzeit von 3-4 Minuten wird das Ei eher flüssig oder weich, ab 6 Minuten wird es hart.

Tipp

Wenn ein weiches Ei beim Kochen aufspringt und beginnt auszulaufen, einfach etwas Essig oder Zitronensaft ins kochende Wasser geben, so wird das Auslaufen gestoppt.