

Eierkren

Der cremige Eierkren mit fruchtiger Note und angenehmer Schärfe ist der perfekte Aufstrich oder Beilage zu Räucherfleisch, anderen Fleischgerichten und Fisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
1 Stk.	Apfel
250 g	Sauerrahm
3 EL	Kren (gerieben, Meerrettich)
1 EL	Apfelessig
1 Schuss	Pflanzenöl
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Eierkren** die Eier etwa 10 Minuten hart kochen, anschließend abschrecken, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben. Dadurch bekommt der Eierkren eine frische, leicht süßliche Note.
2. In einer Schüssel [Sauerrahm](#), geriebenen Apfel, Kren, Essig und Öl gut verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die klein gewürfelten Eier vorsichtig unterheben, sodass die Stücke erhalten bleiben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und den Eierkren kurz im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten.

Tipp

Eierkren schmeckt besonders gut auf frischem Bauernbrot oder als Beilage zu Geselchtem und gekochtem Osterfleisch.

