Eierspeis mit Speck

Die Eierspeis mit Speck schmeckt lecker und die Zubereitung ist mit diesem Rezept einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

12 Stk.	Eier
18 Scheiben	Speck
140 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zu Beginn für die **Eierspeis mit Speck** ein Wasserbad in einem großen Topf ansetzen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Speck in schmale Streifen schneiden. Anschließend die Speckstreifen ohne Fett in einer Pfanne oder im Backofen-Grill solange braten, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Das Fett abtropfen lassen und dann den Speck bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

2. Die Butter in einem Topfeinsatz zerlassen. Mit einer Gabel die Eier schaumig schlagen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nun die Eiermasse der zerlassenen Butter hinzufügen.

3. Jetzt den Topf mit der Eiermischung in das Wasserbad hängen. Die Masse in ca. 10 Minuten bei geringer Hitze stocken lassen, dabei ständig mit einem Holzlöffel gut umrühren, sodass die Eiermasse sich nicht am Topfrand ansetzt. Den Topf vom Herd ziehen, dabei immer weiter rühren, da die Eierspeis ansonsten zu trocknen wird. Jetzt noch die restliche Butter unterrühren.

4. Servierschüsseln aus Glas mit den angebratenen Speckstreifen belegen, jeweils halb mit der Eierspeis auffüllen. Darüber kommt wieder ein Speckstreifen, anschließend die restliche Eierspeis. Die letzte Schicht besteht aus einem weiteren Speckstreifen.

Tipp

Je nach Geschmack können unter die Eierspeis mit Speck auch Gurkenwürfel beigemengt werden.