

Eierstich

Die Grundlage der klassischen Hochzeitssuppe: Dieses Rezept für Eierstich als Suppenbeilage, zum Frühstück oder nur als Häppchen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier
120 ml	Milch
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Eierstich die Hälfte der Eier trennen. Eidotter mit den restlichen Eiern und der Milch in einer Schüssel vorsichtig verquirlen, so dass kaum Luft unter die Masse gelangt. Mit Salz und Muskat abschmecken.
2. Die Form leicht einfetten und durch ein Sieb die Eimasse einfüllen. In einem flachen Topf die Form vorsichtig hineinstellen und bis zu $\frac{3}{4}$ der Formhöhe den Topf mit Wasser füllen. Auf dem Herd zugedeckt für 10 Minuten den Eierstich stocken lassen.
3. Das Ganze abkühlen lassen, Form stürzen und den Eierstich in Würfel schneiden.

Tipp

Es lassen sich verschiedene Varianten des Eierstichs zubereiten. Einfach der Masse Schnittlauchröllchen oder getrocknete Tomatenflocken zugeben.