Eingelegte Eier

In England sind die Pickeld Eggs/ die eingelegten Eier ein willkommener Snack im Pub. Dieses Rezept erklärt die einfache Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Bund	Dille
20 Stk.	Eier
5 EL	Einlegegewürz
750 ml	Essig
2 EL	Kräutersalz
250 ml	Wasser
2 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für die eingelegten Eier anfangs die Eier hart kochen und abkühlen. Eier schälen und diese in Gläser legen. Dille waschen und abtropfen. Dill leicht zupfen und in die Gläser streuen.

2. Essig in einem Topf gießen. Einlegegewürz hinzufügen und mit dem Essig aufkochen.

3. Zitronen gründlich waschen, abtrocknen, um diese in feine Scheiben zu schneiden. Zitronenscheiben in die Gläser geben. Im Abschluss heißen Essigsud hineingießen und Gläser sofort verschließen.

4. Eingelegte Eier sollten mindestens 2 Wochen an einem kühlen Ort ziehen und können als Snack zu einem kühlen Bier angeboten werden.

Tipp

Die eingelegten Eier lassen sich auch mit Petersilie anstelle von Dille zubereiten.