Hartes Ei

Ein Rezept für ein hartes Ei? Ja! Auch beim Kochen fängt jeder mal bei den kleinen Dingen an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 12 min

Zutaten

1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
100 ml	Wasser

Zubereitung

1. Um ein **hartes Ei** zu kochen, das Ei in einen Topf mit warmem Wasser legen, so dass das Ei komplett mit Wasser bedeckt ist. Wasser zum Kochen bringen und 8-10 Minuten kochen lassen.

2. Bei einer Kochzeit von 8 Minuten ist der Eidotter innen noch etwas cremig, bei einer Kochzeit von 10 Minuten ist das komplette Ei hart gekocht.

3. Nach der Kochzeit das Wasser abgießen und das Ei kurz mit eiskaltem Wasser abschrecken.

Tipp

Wenn ein hartes Ei während des Kochens ausläuft oder die Schale aufspringt, sofort etwas Essig oder Zitronensaft ins Wasser geben und das Ei weiterkochen.