

Tee-Eier

Ein exotisches Rezept aus China: Die Tee-Eier sind ein kulinarisches und optisches Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
2 EL	Tee (schwarzen oder grünen)
1 EL	Fünf-Gewürze-Pulver
0.5 Stk.	Zimtstangen
1 Stk.	Sternanis
2 EL	Sojasauce
1 EL	Salz

Zubereitung

1. Für die Tee-Eier reichlich Wasser in einem Topf aufstellen und mit Tee, Fünf-Gewürze-Pulver, Sternanis, der Zimtstange, Salz und Sojasauce einmal aufkochen lassen.
2. Hitze reduzieren und die Eier vorsichtig hineinlegen. Einige Minuten kochen lassen, dass die Schale der Eier mit einem Löffel vorsichtig anschlagen, aber nicht pellen!
3. Im leicht köchelnden Sud ca. 2 Stunden ziehen lassen, so dass sich unter der Schale ein Netzmuster bildet. Eier herausnehmen, auskühlen lassen und schälen. Nach Belieben halbieren oder vierteln und servieren.

Tipp

Durch die Zugabe weiterer oder anderer Zutaten in den Sud kann der Geschmack der Tee-Eier nach Herzenslust variiert werden.