Teufel Eier

Ein tolles Rezept für Teufel Eier, das auf keinem Buffet fehlen sollte. Lecker und einfach, so punktet man bei seinen Gästen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min

Zutaten

12 Stk.	Eier
2 EL	Dijonsenf
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Worcestershiresauce
1 TL	Chilisauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 Glas	Oliven (schwarze)

Zubereitung

1. Für Teufel Eier zuerst die Eier hart kochen. Diese hierfür anpiksen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen. Wenn das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und

die Eier, je nach Größe 10 – 12 Minuten ziehen lassen. Um die Eier besser abpellen zu können, sie danach mit kaltem Wasser abspülen und erkalten lassen.

2. Nach dem Pellen die Eier der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel vorsichtig das Eigelb herausholen. In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit Senf, Worcester Sauce, Chili Sauce, Salz und Pfeffer mischen und mit einer Gabel verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das Ganze abschmecken und eventuell mit Paprikapulver nachwürzen.

3. Damit die gefüllten Eier auch optisch ein Highlight sind, die Masse in eine Spritztülle mit Sternchenform füllen und zurück in die Eiermulde spritzen. Olivenhälften oben auf und die Eier für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen und kalt servieren.

Tipp

Die beliebten Teufel Eier sind besonders lecker mit richtig scharfem Senf!