Wachteleier richtig einlegen

Wenn man Wachteleier richtig einlegt, sind sie eine echte Delikatesse. Mit diesem Rezept gelingt das relativ zeitnah.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

12 Stk.	Wachteleier
4 Stk.	Peperoncino
6 Stk.	Wacholderbeeren
4 Stk.	Gewürznelken
4 Stk.	Lorbeerblätter
6 Zweige	Rosmarin
6 Zweige	Thymian
2 EL	Salz
1 Stk.	Zwiebel
60 ml	Essig
2 Stk.	Knoblauchzehe
600 ml	Wasser

Zubereitung

1. Um Wachteleier richtig einzulegen, kocht man diese zuerst circa 5 Minuten. Danach die Eier abschrecken und abpellen.

2. In einem mittleren Topf Wacholderbeeren, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Peperoncino mit genügend Wasser bedecken. Den Knoblauch und die Zwiebel abschälen. Die Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden und ebenfalls zu der Flüssigkeit geben. Den Knoblauch im Ganzen hineingeben. Die Hälfte der Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben und das Ganze erhitzen und ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.

3. In ein großes Einmachglas die restlichen Thymian- und Rosmarinzweige geben, die gepellten Eier dazu und das alles mit dem Gewürzsud und den Gewürzen bedecken. Das Glas sollte bis zum Rand mit Flüssigkeit gefüllt sein.

4. Nun das Glas gut verschließen und umdrehen. Auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. Danach das Glas mindestens 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Die Eier sind bis zu 2 Monate essbar.

Tipp

Leckere richtig eingelegte Wachteleier schmecken als Snack zwischendurch sehr lecker, aber auch für eine Party sind sie der Knaller. Einige Menschen genießen die Eier noch mit einem Schuss Maggi.