

Wachteleier richtig kochen

Wer Wachteleier richtig kochen möchte, sollte sich nach diesem Rezept richten. Die Eier sind nicht nur kleiner, sondern auch empfindlicher als normal Hühnereier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 Stk. Wachteleier
250 ml Wasser

Zubereitung

1. Um Wachteleier richtig zu kochen auch diese mit einem Eierpikser oder einem spitzen Messer anpicken. Dabei ganz vorsichtig vorgehen, damit die dünne Schale nicht komplett springt. Das Anpicken soll verhindern, dass die Eier beim Kochen platzen.
2. In einem kleinen Topf genügend Wasser zum Kochen bringen. Es muss so viel Wasser im Topf sein, dass die Eier leicht damit bedeckt sind. Wenn das Wasser kocht, die Eier vorsichtig mittels eines Esslöffels in den Topf legen.
3. Die Wachteleier sind nach bereits 2 – 3 Minuten weich gekocht. Um ein hartes Ei zu bekommen, braucht man maximal 5 – 7 Minuten.

Unsere Empfehlung

Topfset Edelstahl 2-teilig
inkl. Glasdeckel, Induktion

[hier bestellen](#)



Tipp

Um Wachteleier richtig zu kochen, ist ein wenig Fingerspitzengefühl erforderlich. Sie schmecken aber besonders lecker!