

# Weiches Ei

Ein weiches Ei gehört zu Gerichten, die man als Kochanfänger als erstes lernt. Das Rezept hierfür ist kinderleicht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Ei</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
Wasser

## Zubereitung

1. Für das weiche Ei einen Topf mit Wasser aufsetzen und erhitzen. Das Ei am stumpfen Ende mit einem spitzen Messer, einer Nadel oder einem Eier-Anstecher einmal anstechen.
2. Das Ei mit einem Löffel in das kochende Wasser geben und darin - je nach Geschmack - zwischen 3 und 6 Minuten kochen lassen. Bei einer Kochzeit von 3-4 Minuten wird das Ei eher flüssig oder weich, ab 6 Minuten wird es hart.

## Tipp

Wenn ein weiches Ei beim Kochen aufspringt und beginnt auszulaufen, einfach etwas Essig oder Zitronensaft ins kochende Wasser geben, so wird das Auslaufen gestoppt.