

Zutaten

- 4 Bio-Eier
- 1 Prise Salz
- Frischhaltefolie
- Küchengarn
- Butter zum Fetten
- 4 Stücke Folie abreißen (je ca. 20 cm).

Vorspeise

Pochiertes Bio-Ei

Entdecken Sie unser Rezept für pochierte Bio-Eier! Einfach nachzukochen und köstlich. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Jedes mittig mit Butter bestreichen und über eine kleine Tasse oder Glas legen, sodass eine Mulde entsteht. In jede Mulde ein Ei aufschlagen. Nun die Ecken der Folie wie ein Päckchen zusammenbringen und mit etwas Küchengarn verschließen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren.