



Zutaten

- 4 Eier - wer es etwas edler mag nimmt Wachteleier
- 1 l Wasser
- 1 EL neutraler Essig
- 1 TL Salz

Vorspeise

Pochiertes Ei

Entdecken Sie unser Rezept für perfekt pochierte Eier! Einfach nachkochen und genießen. Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Rezepte!

So wird's gemacht:

1. Eier öffnen und in 4 kleine Tassen aufteilen. Wasser, Essig und Salz aufkochen lassen. Hitze reduzieren und mit einem Löffel das Wasser so rühren, dass ein Strudel entsteht. Eier nach und nach in die Mitte des Strudels geben und ca. 5 Minuten garen. Wachteleier benötigen nur 2 Minuten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf dem Tatar servieren.