

Pikante Eier / Soleier

Zutaten:

- 8 Eier
- 1 L Wasser
- 2 EL Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 4-5 kleine rote Chilischoten
- 1 grüne Pfefferschote, Scheiben
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 10 Minuten, Marinierzeit 2 Tage

Eier 8 Minuten kochen, dann noch 10 Minuten im Wasser liegen lassen, schälen. Salz mit dem Wasser 5 Minuten kochen, dann abkühlen lassen. Die Eier mit den Gewürzen in ein hohes Glasgefäß legen. Die kalte Salzlake darüber gießen und mindestens 2 Tage durchziehen lassen. Pur oder, wie Soleier, mit verschiedenen Saucen und Gewürzen essen.

Am besten schmecken die Soleier nach 36 Stunden. Länger als 1 Woche sollte man sie nicht aufbewahren.