

pochiertes Ei

Zutaten

- 4 Eier
- 1 l Wasser
- 2 El Essig
- Prise Salz

Zubereitung

- Jeweils 1 Ei in einer Tasse aufschlagen
- Wasser , Essig , Salz aufkochen und vom Herd nehmen
- Das Ei langsam in das Essigwasser einlaufen lassen und ca.3 min pochieren.
- Mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausgeben und das Wasser auf Serviette abtropfen lassen.

einen guten Appetit wünschen Ihnen
Andreas Hofmann & sein Team vom Speckbacher Hof



**** Alpen Hotel

Speckbacher Hof GmbH

A-6069 Gnadental

Gnadental 2

Tel +43(0)5223 52511

Fax +43(0)5223 52511-55

www.speckbacherhof.at

info@speckbacherhof.at



Speckbacher's Profi-Tipp

Im Wasser mit einem Löffel einen Strudel machen und dort das Ei einlaufen lassen, damit der Dotter rundherum mit Eiweiß umgeben ist.