

Eierspeisen mit Gemüse

Eier mit Spinat im Ofen gebacken

Zutaten: 12 Eier, 500 g Spinat, 2 – 3 Stangen Frühlingszwiebeln (klein geschnitten), 2 EL Dill, 300 g Öl, 1 TL Muskat, Salz und Pfeffer

Spinat waschen, putzen und grob zerkleinern. In einem Topf die Zwiebeln in Öl andünsten. Dann den Spinat, den Dill, Muskatnuss, etwas Wasser, Salz und Pfeffer dazutun und alles bei Mittelhitze etwa 15 Min. schmoren lassen.

Von der fertigen Spinatmischung 2 EL, je nach Belieben auch mehr, in eine kleine feuerfeste Form geben, verstreichen und 2 – 3 Eier darauf aufschlagen. Bei Mittelhitze ca. 5 Min. im Ofen backen. In gleicher Weise auch die anderen Eier mit dem übrigen Spinat backen.

Omeletts mit Wurst und Paprikaschoten

Zutaten: 12 Eier, 400 g pikante Bratwurst in Scheiben (z.B. leckere Rinderbratwurst vom Laakenhof), 3 – 4 grüne Paprikaschoten, 300 g Öl, Salz und Pfeffer

In einer Pfanne 2 EL Öl heiß werden lassen. Die klein geschnittene Wurst und die Paprikastreifen bei Mittelhitze etwa 5 Min. braten.

3 Eier in eine Schüssel schaumig schlagen und 2 EL von der gebratenen Paprika-Wurstmischung sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack hineingeben. Nun in einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer Flamme erhitzen.

Die Eimischung hineingeben, kurz umrühren und auf der einen Seite braten. Darauf das Omelett wenden und auf der anderen Seite braten. In gleicher Weise fortfahren, Omeletts zu braten, bis die Zutaten verbraucht sind. Heiß auftragen.

Versteckte Eier in Kartoffeln

Zutaten: 8 Eier, 8 mittelgroße Kartoffeln, 200 g Butter, Salz und Pfeffer, Alufolie

Die gewaschenen Kartoffeln in Aluminiumfolie wickeln, auf ein Blech legen und bei Mittelhitze etwas 1,5 Std. im Ofen backen.

Anschließend die Kartoffeln herausnehmen, aus der Folie wickeln und oben einen Deckel abschneiden. Mit einem Löffel die Kartoffeln zur Hälfte aushöhlen, Salz und Pfeffer hineinstreuen und ein kleines Stück Butter hineintun. Darauf in jede Kartoffel 1 Ei einschlagen und 5 Min. im Ofen backen. Heiß servieren.

Rühreier Kajana

Zutaten: 12 Eier, 3 -4 reife Tomaten (zerkleinert), 2 - 3 grüne Paprikaschoten (in Streifen geschnitten), Öl, 1 Tasse Milch, 2 TL Zucker, Salz und Pfeffer

In der Pfanne 3 EL Öl, Tomaten, Zucker, Paprika, Salz und Pfeffer 10 Min. zusammen dünsten lassen. Anschließend in einer Schüssel 3 Eier schlagen und 2 EL von der Tomaten-Paprika-Mischung, 2 EL Milch, Salz und Pfeffer zufügen.

In einer Pfanne 2 EL Öl, auf mittlere Flamme heiß werden lassen, die Ei-Gemüse-Mischung hineingeben und mit einem Holzlöffel umrühren.

Das Omelett soll nicht ganz trocken werden, aber gut durchbraten. Auf die gleiche Weise fortfahren zu braten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Nach Belieben auf dunkles geröstetes Brot legen und heiß servieren.

Eier mit grünen Bohnen

Zutaten: 1 kg grüne Bohnen, 1 Tasse Butter, 8 Eier, 3 -4 Zwiebeln, reichlich Petersilie, Salz und Pfeffer

Die Bohnen putzen, waschen und in Wasser kochen. Das Wasser abgießen. Die Zwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne in Butter andünsten. Die Bohnen zugeben, mit der fein gewiegten Petersilie, Salz und Pfeffer bestreuen und ca. 5 Min. dünsten. Anschließend die Eier verquirlen und über die Bohnen gießen. Das Omelett auf beiden Seiten braten. Heiß auftragen.

Hackfleischpastete

Zutaten: 1 ½ kg Rinderhack (z.B. vom Laakenhof), 1 kg Zwiebeln, 5 EL Butter, 10 Eier, 1 Tasse Milch, 2 Tassen Grieß, etwa 1 kg Strudelteig, Salz, Pfeffer, Zimt

In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen und eine klein gehackte Zwiebel drain andünsten. Das Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Zimt zufügen, mit 2 Tassen Wasser auffüllen und garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die restlichen Zwiebeln vierteln und in Fleisch- oder Knochenbrühe kochen. Wenn sie weich sind, abseihen und 2 Tassen von dem Sud aufbewahren. Die Zwiebeln durchpassieren.

Anschließend aus den 2 Tassen Zwiebelsud, der Milch und dem Grieß eine Creme bereiten und, nachdem sie etwas abgekühlt ist, in die durchpassierten Zwiebeln geben. Außerdem die verquirlten Eier, die restliche Butter, Salz, Pfeffer und Zimt zufügen.

Eine gebutterte feuerfeste Form mit der Hälfte des Strudelteiges auslegen, nachdem man die Blätter einzeln mit Butter bepinselt hat, das Hackfleisch drauf verteilen, darüber die Creme gießen und mit einem Löffel verstreichen.

Auch die übrigen Strudelteigblätter mit zerlassener Butter einpinseln und über die Cremeschicht decken. Bei Mittelhitze im Ofen goldbraun backen.

Klassischer Eiersalat

Zutaten: 6 Eier - plus evtl. 1 Ei für die Deko, 100 g Schmand oder Crème Fraîche, 50 g Mayonnaise, 4 Stück Cornichon, 5 g Dill gehackt - alternativ Schnittlauch oder Petersilie, 1-2 TL Senf mittelscharf, 1 Prise Zucker, 1 EL Cornichon-Flüssigkeit (aus dem Glas), 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Die 6 Eier und ein weiteres Ei für die Deko für 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser hart kochen.

Während die Eier kochen, folgendes zu einem Dressing verrühren: Schmand oder Crème Fraîche, Mayonnaise, Senf, Zitronensaft, Cornichon (Gürkchen)-Flüssigkeit aus dem Glas, Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer.

Das Eiersalat Dressing abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Die Cornichons in feine Würfel schneiden. Den Dill waschen, die Stiele entfernen und fein schneiden. Beides mit dem Dressing vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Die Eier am Ende der Garzeit abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Stückchen schneiden.

Dann die Eier-Stückchen unter das Eiersalat Dressing heben gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Zum Servieren kann man den Eiersalat in der Schüssel lassen oder in vier Weckgläser abfüllen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.