

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Kräuter-Eierkäs

- 6 Eier
- ¼ l Brühe
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 Tassen gehackte Kräuter
- ½ Tasse fein geschnittenen Schinken o.ä.

Alle Zutaten miteinander verrühren. Im Wasserbad so lange erhitzen, bis die Masse stockt und sich dann Festes und Flüssiges voneinander trennen. Das kann zwischen 10 und 30 Minuten dauern. Während der ganzen Zeit immer wieder vorsichtig mit einem Rührlöffel umrühren. Die Eiermasse soll etwa wie Rührei aussehen. Wenn die Trennung erfolgt ist, gießt man das Ganze in eine Eierkäs-Form und lässt die Flüssigkeit ablaufen, am besten über Nacht. Dann kann man die Form stürzen, den Kräuter-Eierkäs in Scheiben schneiden, auf Bauernbrot mit Butter legen und mit Kräutern garnieren. Statt einer Eierkäs-Form kann man auch ein Sieb nehmen, das man mit einem Küchentuch auslegt.

Dieser Kräuter-Eierkäs ist die herzhaftere Variante des Westerwälder Eierkäs, der wichtigster Bestandteil der Westerwälder Kaffeetafel war. Er wurde auf Kringe (Hefeteig ausrollen, mit Zucker, Zimt und Kakao bestreuen, aufrollen und halbmondförmig auf ein Blech legen und backen), die mit Butter bestrichen war, gelegt und mit Zucker und Zimt bestreut. Natürlich auch dazu das Rezept:

- |                      |  |
|----------------------|--|
| 6 Eier               | mit  |
| 2 Esslöffel Zucker   | und  |
| 1 Prise Salz         | verquirlen und in  |
| 500 Milliliter Milch | einrühren. Die weitere Zubereitung wie oben beschrieben. |

Da die Eier nicht getrennt werden, kann man sie auch ausblasen, schließlich steht Ostern vor der Tür!