

Rezepte aus dem Hessenpark



Soleier

(ungefärbte oder zwiebelschalengefärbte Eier verwenden, nicht schälen!!!)

1 l Wasser

50 g Salz

1 kleine Zwiebel (gewürfelt)

2 Lorbeerblätter

1 Teelöffel ganzer Kümmel

aufkochen. Die Eier mit einem Löffel anschlagen, dass die Schale Risse bekommt, aber nicht abfällt. Die Eier in ein Gefäß schichten und mit dem Sud übergießen. Die Eier müssen bedeckt sein. Gefäß verschließen. Ein paar Tage kühl stellen. Soleier isst man wie folgt: Ei schälen, halbieren, Dotter herausnehmen, etwas Öl und Senf in die Höhlung geben, Dotter wieder darauf setzen, evtl. etwas frisch gemahlener Pfeffer und dann die Eihälfte komplett verspeisen!

Remoulade aus hartgekochten Eiern

3 Eigelb

10 Esslöffel Schmand

Eiweiß

1 Teelöffel Kapern

1 Gewürzgurke

1 kleine Zwiebel

3 Teelöffel frische Kräuter der Saison

1 Teelöffel Estragonblättchen

Salz, Pfeffer und Zitronensaft

durch ein Sieb streichen. Mit

verrühren.

fein hacken.

zerdrücken.

und

würfeln.

fein hacken.

(frisch oder getrocknet) hacken. Alles vermischen. Mit abschmecken.