

Rührei (Standard)

Scrambled eggs



Zutaten:

frische Eier (ca. 2 pro Person)

1 EL Mineralwasser pro Ei

1/2 EL Sahne oder Milch pro Ei

Salz

weißer Pfeffer

1. Eier in eine Schüssel aufschlagen.

2. Mineralwasser und Sahne bzw. Milch zugeben. Salzen und pfeffern.

3. Ein wenig verschlagen, nicht zu perfekt.

4. Bei sehr milder Hitze in einer beschichteten Pfanne stocken lassen. Mit einem Spatel aus Kunststoff oder Holz bereits fest gewordenes Ei vom Pfannenboden schaben.

5. Nicht zu fest werden lassen, das Rührei soll "schlotzig" sein (so drückt es Tim Mälzer aus).

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Eierspeisen, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023