

Apfel Delikat Essig

Delikate Eier

Rezept

Zutaten

12	frische Eier
50 g	frischer Ingwer
2.5 dl	Schwarztee
20	Pfefferkörner
4	Gewürznelken
¼	Muskatnuss, zerkleinert
1 dl	helle Sojasauce
1	Knoblauchzehe, geschält und zerquetscht
½ EL	Fleur de Sel
1	Zeste einer Limette
½ TL	Senfkörner
2 dl	Apfel Delikat Essig

Zubereitung

1. Eier 7 Minuten in kochendem Schwarztee Wasser (ohne Tee) kochen
2. Heraus nehmen und auf Küchentuch legen. Einwickeln und ganz vorsichtig sanft anschlagen
3. Ingwer schälen und in sehr dünne Streifen schneiden.
4. Eier in Gläser (Einmachglas) legen (samt Schale). Mit Halber Menge Apfel Delikatessig begiessen.
5. Restliche Zutaten einlegen und mit restlichem Teewasser (warm) aufgiessen.
6. Restlicher Apfel Delikat Essig sowie Sojasauce beimischen.
7. Behälter gut verschliessen und für bis zu drei Tagen einmachen

Eier schälen und auf ein Beet frisch geraffelte Randen setzen. Mit Einmachsauce beträufeln und als eigenständigen Salat servieren oder als Beilage zu grilliertem Wild.