



Grüne Eier

Im Mittelalter waren gefärbte Speisen sehr beliebt und zeugten von hoher Kochkunst.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Weisswein
- 2 TL Honig
- 1 TL Schmalz oder Butter
- Pfeffer
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Ingwer
- 1 gestrichener TL Senfpulver

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und schälen.

Die Petersilie fein hacken, den Wein hinzugeben und durch ein feines Haarsieb drücken; die Flüssigkeit auffangen und den Prozess zwei- bis dreimal wiederholen, bis eine gründliche Flüssigkeit entsteht. Mit Honig, Pfeffer, Salz, Ingwer und Senfpulver abschmecken.

Das Schmalz oder die Butter in einer Pfanne erhitzen, die gekochten und geschälten Eier ein paar Mal darin schwenken und anschliessend in die grüne Petersilien-Wein-Mischung tauchen und darin drehen und wenden, bis sie die grüne Farbe annehmen.

Tipp:

Mit Fladenbrot und Bier servieren.