

Ostereier färben



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
ZIEHEN LASSEN: ca. 12 Stunden

FÜR 10 Stück

2 dünne Plastiksäckchen

SUD

500 g Rotkohl, in kleinen Stücken
1,5 l Wasser
1 EL Essig
2 TL Salz

EIER

10 weisse Eier
20 g Butter, in Stücken

ZUBEREITUNG

SUD Kohl und Wasser in einer grossen Pfanne bei kleiner Hitze 25–30 Minuten köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Kohl absieben und dabei die Kochflüssigkeit auffangen. Kohl evtl. für einen Salat weiterverwenden. Essig und Salz zur Flüssigkeit geben, Flüssigkeit in einem Keramik- oder Glasgefäss auskühlen lassen.

EIER in siedendem Wasser 8–10 Minuten köcheln, herausnehmen, nicht kalt abspülen, vollständig auskühlen lassen. Die beiden Plastiksäckchen über die Hände stülpen. Wenig Butter punktuell an die Säckchen geben und diese zerknittern, sodass die Butter unregelmässig an den Säckchen haftet. 1 Ei sorgfältig von einer in die andere Hand geben, sodass die Butter die Eioberfläche unregelmässig berührt. Das Ei danach in den Sud legen. Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 2 Stunden (hellere Färbung) bis 12 Stunden (dunklere Färbung) im Sud ziehen lassen. Restliche Butter mit Haushaltspapier entfernen, Eier auf dem Kuchengitter vollständig trocknen lassen. Haltbarkeit ca. 1 Woche im Kühlschrank.

www.lemenu.ch