

Soleier (Gerichtsschänke Braunschweig in den 60ern)

Soleier werden klassisch wie folgt gegessen: Die Eier werden geschält und halbiert. Dann löffelt du das Eigelb vorsichtig heraus und träufelst Essig, Öl und Senf in die Kuhle. Das Eigelb wird dann wieder hinein gesetzt.

Soleier kannst du als Snack zwischendurch essen oder auf's Brot legen und danach immer 2-3 Bier, frischgezapft.



Zubereitung

In einem ausreichend großen Topf Wasser aufkochen und die Eier hineinlegen.

Das geht gut mit einem Esslöffel, dann verbrennt man sich nicht am heißen Wasserdampf die Finger. Eier 10 Minuten hart kochen.

Eier abgießen und kalt abspülen. Dann jedes Ei einzeln auf der Arbeitsfläche anschlagen, so dass die Schale rundherum Risse bekommt. Eier in ein großes Glas schichten.

Salz, Zucker, Kümmel, Pfefferkörner, Piment, Lorbeer, Zwiebelschale und 1 Liter Wasser aufkochen. So lange rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat und eine "Sole" (starke Salzlösung) entstanden ist.

Salzlösung etwas abkühlen lassen und noch warm über die Eier gießen, so dass alles vollständig bedeckt ist.

Eier mindestens 24 Stunden, besser 2-3 Tage im Kühlschrank in der Sole ziehen lassen. Durch die Risse in der Schale zieht etwas Salz und das Aroma der Gewürze ins Ei. Und die braune Farbe der Zwiebelschale zeichnet sich wie ein Marmormuster auf den Eiern ab.

