Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ostereier färben mal ganz anders...

Gefärbte Ostereier…

Statt die Schalen der Eier zu färben, können die gekochten und geschälten Eier in farbige Würzflüssigkeit eingelegt werden. Das färbt mit köstlichem Aroma die Ostereier. Als Einlegeflüssigkeit eignen sich rote Beetesaft, Kräuterwasser, Kurkumatee, Karottensaft oder Rotkrautsaft. Einfach über Nacht mit der Flüssigkeit in einen Gefrierbeute legen. Am nächsten Tag können die Eier abgetrocknet und halbiert werden. Die Einlegeflüssigkeit eignet sich für Salatdressings oder für Suppen.

Hier unser Rezept für **„Gefärbte Ostereier mal ganz anders“:**

Zutaten

Für 10 Eier bzw. 20 Hälften:

- 10 Eier
- 0,25 l Rote Beetesaft
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 3 El Senf
- 50 g weiche Butter
- Dill

- Extra: Salat oder frische Kräuter zum Servieren

Zubereitung

Die Eier in einem Topf mit Wasser bedecken und erhitzen. Ca. 10 Minuten sanft köcheln, dann abgießen und kalt abschrecken.

Die Eier pellen und in einen Gefrierbeutel geben. Mit rote Beetesaft bedecken und den Beutel verschließen. In einer Schüssel über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Am nächsten Tag die Eier aus dem Saft nehmen und abtropfen lassen. Tipp: Den Beetsaft für eine Suppe verwenden.

Die Eier längs halbieren und die Eigelbe herauslöffeln. Nun die Eigelbe mit Senf, Butter, Salz, Pfeffer, Paprika und fein geschnittenen Kräutern vermischen.

Mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel in die Eierhälften füllen.

Die gefüllten Eierhälften auf Salatblätter, Gurkenscheiben, Radieschen und Kräutern servieren.