

GOLDENE EIER SELBST HERSTELLEN:

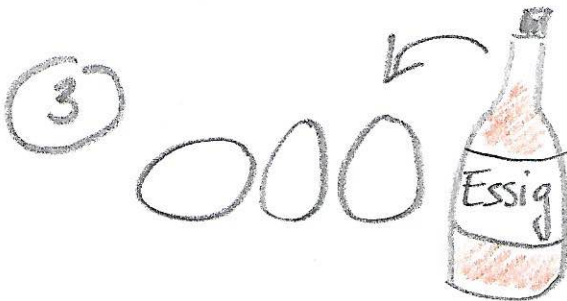


Zwiebelschalen sammeln ☺
Für ein Ei brauchst Du die
Schale von ~ 4 Zwiebeln.

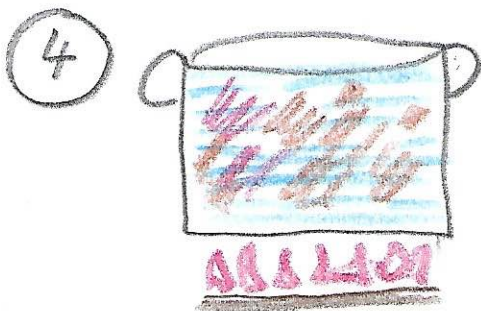


Die Zwiebelschalen
über Nacht in einem
Topf mit kaltem Wasser
einweichen.

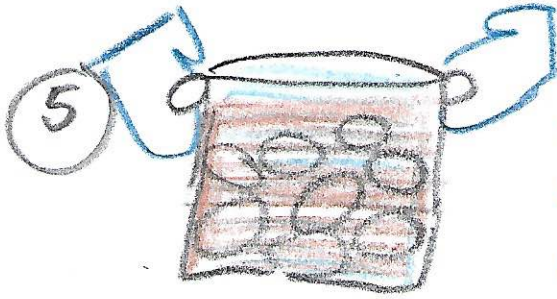
Gib soviel Wasser dazu, dass die
Zwiebelschalen gut bedeckt sind.



Die rohen - weißen -
Eier mit Essig
säubern.



Die Zwiebelschalen 10 min.
köcheln lassen; dann die
Eier mit einem Löffel
vorsichtig ☺ in das
Färbebad gleiten
lassen. 10 Minuten kochen.



Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Eier noch zwei bis drei Stunden im Zwiebelchalensud rasten lassen.

- ⑥ Anschließend die Eier vorsichtig aus dem Sud herausheben und mit einem kleinen Stück Butter zum Glänzen bringen.

