

Pochierte Eier auf Rahmkartoffeln

Zutaten für 2 – 3 Personen

250 ml Weißwein Essig

200 ml Wasser

6 Eier

Ca. 500g Kartoffeln, in Würfel geschnitten

1 Zwiebel, grob gewürfelt

Etwas Butter und Öl, zum braten

200 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

100g Schmand

½ Bund Frische Petersilie

Salz, Pfeffer



So funktioniert es!

Essig und Wasser in einer großen, flachen Schüssel mischen.

Die Eier in die Flüssigkeit vorsichtig aufschlagen und hineingleiten lassen.

Für mindestens 20 Minuten darin liegen lassen.

In der Zeit richten wir unsere Kartoffeln!

Kartoffeln und Zwiebel schälen.

Kartoffeln in ca. 2cm große Würfel schneiden und die Zwiebel grob würfeln.

Mit etwas Butter und Öl in der heißen Pfanne anbraten, bevor die Kartoffeln Farbe annehmen die Brühe dazu geben und in der Brühe leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln die Brühe fast aufgenommen haben und es wieder leicht zu braten beginnt.

Jetzt die Sahne dazu geben und wieder aufkochen lassen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, den Schmand und die Petersilie dazu geben und die Temperatur senken und nur noch warmhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Eier!

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Siehe mein Tipp

Es sollten 8 - 10cm Wasser im Topf sein.

Die Eier mit einer Siebschaufel oder Schaumkelle in das heiße, nicht mehr kochende Wasser, gleiten lassen. Dabei die Eier über die Kante der Kelle etwas Drall geben, das sie sich beim ins Wasser gleiten leicht drehen.

Für 4 – 6 Minuten ziehen lassen. Auf den Rahmkartoffeln servieren.

Mein Tipp!

1 Kelle vom Essigwasser ins Kochwasser geben, macht die Eier etwas saurer und man schmeckt den Essig etwas deutlicher.

Guten Appetit!