

Feurige Chili - Eier bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Salz, 6 getrocknete Chilischoten, 2 Lorbeerblätter, 12 Eier, 1 rote Zwiebel.

Die Zubereitung:

Salz, Chilischoten und Lorbeerblätter in 1 Liter Wasser aufkochen. Eier darin ca. 10 min hart kochen, herausnehmen. Die Eier an der Spitze anschlagen.

Eier im Sud 24 Stunden durchziehen lassen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mit Sud und Eiern in einem hohen Gefäß aus Glas anrichten.