

# Soleier

Das klassische Soleier Rezept lässt sich sehr gut vorbereiten und wird mit einer herzhaften Füllung serviert. Soleier schnell und einfach selber machen.

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



#### Zutaten:

##### Zum Einlegen:

etwa 2 Gläser mit Deckel (je 1 l Inhalt)

##### Salzlake:

2 Zwiebeln  
30 g frischer Ingwer  
Dillblüten oder Dillstiele  
etwa 2 rote Peperoni oder Chilis  
1 l Wasser  
3 ½ TL Salz  
2 TL Pfefferkörner  
2 TL Kümmelsamen  
2 Lorbeerblätter  
1 Pck. Dr. Oetker Einmachhilfe

##### Soleier:

12 Eier (Größe M)  
Schnittlauchröllchen  
Olivenöl

##### Füllung:

2 EL Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
2 TL Senf  
2 TL Essig  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Wie bereite ich leckere Soleier zu?:

### ① Salzlake zubereiten:

Zwiebeln abziehen und in grobe Stücke schneiden. Ingwer waschen und in grobe Scheiben schneiden. Dillblüten/-stiele und Peperoni/Chilis waschen. Wasser, Salz, Pfefferkörner, Kümmel, Lorbeerblätter und Zwiebelstücke aufkochen. So lange rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Dillblüten/-stiele, Peperoni/Chilis und Einmachhilfe dazugeben. Den Sud etwas abkühlen lassen.

### ② Eier kochen:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Eier in leicht siedendem Wasser etwa 10 Min. hart kochen. Eier abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Eier pellen und in die Einmachgläser legen.



**3 Soleier zubereiten:**

Die heiße Salzlake mitsamt Gewürzen, Zwiebeln über die noch warmen Eier gießen, so dass die Eier vollständig bedeckt sind und mit einem Deckel verschließen. Soleier mind. 2 Tage im Kühlschrank in der Salzlake ziehen lassen. Durch das Einlegen zieht das Salz und die Aromen der Gewürze in die Eier ein.

**4 Soleier füllen und anrichten:**

Soleier aus der Salzlake herausnehmen und abtropfen lassen. Dann halbieren. Das Eigelb vorsichtig herauskratzen und durch ein grobes Sieb streichen. Eigelb mit Crème fraîche, Senf und Essig verrühren. Eigelb-Masse mit Salz, Pfeffer abschmecken, dann in einen Spritzbeutel geben und in die Ei-Mulden spritzen. Mit etwas Schnittlauch bestreuen. Soleier auf einer Platte anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Werden gekühlte Eier direkt aus dem Kühlschrank verwendet, verlängert sich die Kochzeit um etwa 1 Min.
- Die Soleier halten sich etwa 5 Tag im Kühlschrank, werden aber mit der Zeit salziger.
- Statt mit Spritzbeutel kann man die Füllung für die Soleier mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf die Ei-Hälften verteilen.

