

Sangrita Eier

Zutaten:

10 Eier
1/2 l Sangrita pikante
1/2 l Essig
1 Schuss Tabasco
1 EL grüner Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 TL Wachholderbeeren
Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

Eier hart kochen.

Alle Zutaten, ohne die Eier, in einem Topf geben und kurz (1 - 2 Minuten) aufkochen. Eier und Sauce abkühlen lassen. Die Eier in ein großes Glas legen und darüber die Sauce geben. Die Eier 1 Woche in der Sauce ziehen lassen und dann als Solo-Eier zubereiten, d.h. durchschneiden, Eigelb raus, Brühe rein und Eigelb wieder aufsetzen.

Tipp: Die Sangrita-Eier schmecken nicht nur zu Ostern!