Chinesische Tee-Eier

- **Küche:**Chinesisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 11m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '11', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Sehr pikant und ein ausgefallenes Fingerfood Rezept

Zutaten

- 10 weiße Eier
- 1 El schwarzer Tee
- 1 TL Anis oder Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 EL Sojasoße
- 1 Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier zunächst etwa 5 min. kochen, abschrecken und mit einem Löffel anklopfen, so dass kleine Risse in der Schale entstehen.

Schritt2

Den Tee mit ausreichend Wasser (So das die Eier völlig bedeckt sind) und den Gewürzen aufkochen. Die Eier einlegen und

Schritt3

ca. 5 - 6 min. weiter kochen lassen.

Schritt4

Im Sud auskühlen, besser 1 Tag stehen lassen.

Schritt5

Danach heraus nehmen, pellen und sich an der schönen Marmorierung freuen. Gern richte ich sie auf Kresse an und gebe etwas Sojasoße zum Dippen dazu.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** eier, tee

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chinesische-tee-eier/