



Trüffel - Rahmrührei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das Rezept für eine edle „de Luxe“ Zubereitung: Trüffel mit Rührei sollte auf keinem Brunch Buffet oder Stehempfang fehlen

Zutaten

- 5 - 6 taufrische Eier
- 3 El geschlagene Sahne
- 30 - 40 g frische Perigord Trüffel
- Etwas Butter
- Salz, etwas frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frischen Trüffel vorsichtig von der äußeren, harten Schale befreien, dünn abschälen und in ganz dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Schritt3

Die rohen Eier im oberen Drittel „köpfen“ und den größeren Teil auswaschen, verwahren. (Darin wird das Kaviar Ei serviert)

Schritt4

Mit etwas frisch gemahlendem Pfeffer verklappern und die Trüffelscheiben dazu geben. 1 Stunde ruhen lassen, damit sich das Trüffelaroma mit den Eiern verbindet.

Schritt5

Vor dem Garen die steif geschlagene Sahne unterheben, die das Rührei besonders luftig und zart macht.

Schritt6

Nunmehr in etwas Butter, bei mäßiger Hitze und unter ständigem Rühren ein leichtes, keinesfalls zu hartes Rührei herstellen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Trüffel-Rührei „üppig“ in die Eierschale geben und in Eierbechern servieren.

Tags: edel, edler snack, saisonal, stehempfang, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/trueffel-rahmruehrei/>