



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Eierstich von frischen Eiern

Zutaten:

4 frische Eier
125 ml Milch
Salz und Muskat

Zubereitung:

Alle Zutaten verquirlen, nicht schaumig schlagen.

Die Eiermasse in einen kochfesten Gefrierbeutel füllen und verschließen. Im Wasserbad nur bis vors Kochen bringen und ohne Strom etwa 20 Min. stocken lassen, evtl. nochmals kurz heiß werden lassen (nicht kochen).

Wenn die Masse fest geworden ist, Kochbeutel aus dem Wasser nehmen und den Eierstich in Würfel schneiden oder mit Plätzchenförmchen ausstechen.

Guten Appetit!

Eier-Grüenspargel-Frikassee

Zutaten:

750 g grüner Spargel
1 l Gemüsebrühe
100g Kartoffeln
100g Möhren
4 frische Eier
100g Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Spargelstangen vorbereiten, die Köpfe abschneiden, in der Brühe 5 Min. kochen. Herausnehmen, beiseite stellen. Kartoffeln und Möhren schälen und klein schneiden, restlichen Spargel in Stücke schneiden. Alles zusammen in die kochende Brühe geben und zugedeckt garen.

Eier hart kochen, pellen und achteln.

Gemüse pürieren, Sahne zufügen, abschmecken. Spargelköpfe unterheben und erhitzen.

Ei-Achtel auf Teller geben und heißes Ragout darüber geben.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Eier in Senfsauce

Zutaten:

10 Eier Nr. L
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
ca. 4 Eßl. Butter
ca. 3 gestr. Eßl. Mehl
ca. 250 ml Gemüsebrühe
ca. 200 ml Sahne
ca. 100 ml Milch
2 - 3 Eßl. Senf
Salz, Pfeffer, Muskat
2 Eßl. Petersilie

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und abschrecken. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Das Mehl einrühren und anschwitzen. Den Topf mit Brühe, Sahne und Milch je nach gewünschter Konsistenz auffüllen. Alles aufkochen lassen und unter Rühren zu einer Sauce andicken. Den Senf nach Geschmack in die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Eier schälen und halbieren, in die Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Eier in Senfsauce mit Petersilie bestreuen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln und Spinat.

Guten Appetit!