

Farbeier

2 Eier (pro Person)

Braun färben:

genügend Wasser
... Honig
... Sojasauce

Gelb färben:

genügend Wasser
2-3 TL Kurkuma
1-2 TL Salz
1 EL Zucker
je eine Prise Zimt, Nelkenpulver, Ingwerpulver und Kardamom

Grün färben:

genügend Wasser
... frischer Spinat
2 TL Salz
2 Knoblizehen, gepresst

Zuerst:

Die Eier 10 Minuten kochen, dann kalt abschrecken und unter fließendem Wasser schälen.

Braun färben:

In einer Pfanne zwei Teile Wasser und einen Teil Sojasauce verrühren und leicht erwärmen. Soviel Honig dazugeben, dass die Sauce leicht süsslich schmeckt. Sobald sich der Honig aufgelöst hat, die Eier in den Sud geben und **auf kleinster Flamme** stundenlang köcheln lassen (mindestens 6 Stunden).

Gelb färben:

Wasser mit Kurkuma, Salz, Zucker und den weiteren Gewürzen aufkochen und dann die Hitze kleinstellen. Die Eier in den Sud geben und **auf kleinster Flamme** stundenlang köcheln lassen (mindestens 6 Stunden).

Braun färben:

Das Wasser aufkochen, dann den Spinat, das Salz und den Knobli begeben und die Hitze kleinstellen. Die Eier in den Sud geben und **auf kleinster Flamme** stundenlang köcheln lassen (mindestens 6 Stunden).

Am Schluss:

Die Eier herausnehmen, abkühlen lassen und allfalls mit etwas Öl einreiben. Dann die Eier halbieren und jede Eihälfte mit 2 TL Sud beträufeln.

Tip: Kaufen Sie Eier mit weisser Schale; diese lassen sich leichter schälen.