

Cremiges Rührei im Wasserbad gekocht

Zutaten: (1 Pers.)

- 2 Eier, leicht aufgeschlagen
- 20 g Butter
- Meersalz
- Weisses Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Butter in eine feuerfeste Schüssel geben und diese ins Wasserbad stellen. Die Eier nach Belieben salzen und mit Pfeffer abschmecken. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Eier dazugeben und diese unter kräftigen Rühren (kann 20 Min. dauern) ganz langsam stocken lassen.