

Rindsbouillon mit Eierstich

Zutaten:

1 l Rindsbouillon
5 Eier
2 dl Rahm
Salz
Muskatnuss
Butter
Petersilie



Zubereitung:

Eier und Rahm gut mixen, Salz und Muskatnuss dazugeben. Alles in eine mit Butter eingefettete Tasse oder ein flaches Blech geben.

Das Gemisch im auf 150° C erhitzten Backofen im Wasserbad ca. 30 – 40 Minuten stocken lassen.

In der Zwischenzeit die Bouillon aufkochen und heiss halten.

Die gestockten Eier aus dem Backofen nehmen, in den Formen in kleine Stücke schneiden und in die vorbereiteten Suppentassen legen. Die Bouillon dazu giessen und mit gehackter Petersilie dekorieren.

Tipp:

Die gestockten Eier kann man auch im Steamer herestellen.