

Rote-Bete-Soleier aus dem Thermomix®



© Rote-Bete-Soleier - Rezepte mit Herz



30 Min + Wartezeit



leicht



6 Stück

Würzige Soleier nach Omas Rezept

Super einfach gemacht und ein toller Hingucker!

Je länger die Soleier ziehen, desto intensiver werden Farbe und Geschmack

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	6	Eier
<input type="checkbox"/>	500 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	schwarze Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>	400 g	Rote-Beete-Saft
<input type="checkbox"/>	200 g	Apfelessig
<input type="checkbox"/>	10 g	gelbe Senfsaat
<input type="checkbox"/>	2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1	Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Eier in den Gareinsatz geben. Wasser in den Mixtopf füllen. Gareinsatz einsetzen. Eier 16 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Herausnehmen, kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen. Mixtopf leeren und trocknen.
2. Pfeffer in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 8 zerstoßen. Rote-Bete-Saft, Essig, Senf, Salz und Lorbeerblatt zugeben und 15 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 kochen lassen.
3. Inzwischen Eier pellen und in ein großes Vorratsglas (ca. 1,2 l Inhalt) schichten. Rote-Bete-Flüssigkeit heiß über die Eier gießen. Glas verschließen und die Eier mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

Haltbarkeit: mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 110 kcal; 9 g E - 8 g F - 1 g KH