

Osterzeit ist Solei Zeit – obwohl sie das ganze Jahr über gegessen werden können...

Soleier sind eine Spezialität in Südjütland. Dieses Essen gehört eindeutig in die Kategorie: Entweder du liebst es oder ...

Soleier werden zu verschiedenen Anlässen gegessen. Manche essen sie nach Belieben das ganze Jahr hindurch, während andere das Solei zu einem Teil der Ostertradition gemacht haben und sie immer in Verbindung mit dem Osteressen bekommen. Wir nehmen oft Soleier mit in den Urlaub ins Ferienhaus, wo wir dann am Ankunftsabend das Abendessen mit dem „Anstoßen“ mit Soleiern beginnen.

Zutaten:

Hühnereier (mittelgroß - es sollte in einem Bissen passen)

Grobes Salz (150 Gramm pro Liter Sole)

Wenn Sie das Ei gefärbt haben möchten, verwenden Sie Folgendes:

Orange / Braun: Zwiebelschalen (die trockenen braunen Außenschalen), eventuell kombiniert mit Zwiebelsuppe am Tag des Kochens - wenn Sie die Schalen nicht vorher aufbewahrt haben.

Blau: 500 Gramm geschnittener Rotkohl pro 1 Liter Sole

Rosa: 800 Gramm geputzte Rote Bete pro 1 Liter Sole (nach dem Absieben 1 dl frisch gepressten Zitronensaft zugeben)

Vorbereitung:

Beginnen Sie mit der Sole. Topf mit Wasser, Salz und evtl. Zubehör zum Färben wird ca. Eine ½ Stunde gekocht, danach wird das Zubehör zum Färben abgeseiht und die Sole zum Abkühlen gestellt.

Die Eier werden am stumpfen Ende punktiert und in einem Topf mit kaltem Wasser gelegt. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und die Eier MÜSSEN 20 Minuten lang kochen, bevor Sie sie unter kaltem Wasser abkühlen.

Rollen und schlagen Sie nun die Eier leicht, sodass die Schale an mehreren Stellen platzt. Die Sole und der evtl. Farbstoff können dann besser in das Ei gelangen. Wenn Sie einfarbige Eier möchten, entfernen Sie die Schale vollständig. Die Eier werden in die Sole gelegt, die salzig genug ist sodass die Eier nach oben schwimmen, und für mindestens 3 Tage dunkel und kühl gelagert, besser jedoch 7-10 Tage - dann können Sie sie mit einer frischen Sole, jedoch mit weniger Salzgehalt, auswechseln.

Die Eier sind mindestens 1 Monat haltbar, vorausgesetzt, Sie wechseln die Sole in regelmäßigen Abständen und lagern sie dunkel und kühl.

Zubereitung vor dem Essen:

Das Ei schälen, in zwei Hälften schneiden (und ja, der Dotter soll so aussehen ;-), auf den Kopf drehen und leicht drücken, um den halben Dotter herauszubekommen. Portionieren Sie Senf (der auch ein wenig reparieren kann, wenn der Rand gerissen ist), Öl, Essig und ein paar Tropfen Tabasco in das Loch. Der halbe Dotter wird mit dem Bogen nach oben wieder draufgesetzt - man sagt Prost – und isst das halbe Ei in einem Bissen und spült mit Schnaps nach. Viel Vergnügen und zum Wohl!

Text und Foto: Conni Ernst, Sønderborg Turistbureau

