

Rezepte zur Verwertung von hartgekochten Eiern

Schmackhaft, nicht nur in der Zeit nach Ostern ...

Frankfurter Grüne Soße

(4 Personen)

Petersilie, Schnittlauch,
Kerbel, Sauerampfer,
Dill, Borretsch, Kresse,
Estragon, Liebstöckel,
Zitronenmelisse

alle Kräuter ca. 300 g verlesen, waschen, abtropfen
ggf. auch als frischer Kräuterbund „Grüne Soße“

2 Zwiebeln
1 Esslöffel Essig
2 Esslöffel Öl
¼ l Schmand od. saure Sahne
150 g Joghurt
Salz, Pfeffer

zusammen mit den Zwiebeln fein hacken
in eine große Schüssel geben

alles miteinander verrühren
würzen, zugedeckt und kühl mindestens 1 Stunde
durchziehen lassen

4 hart gekochte Eier
1 Prise Zucker

grob hacken und unterrühren
abschmecken (ggf. Salz und Pfeffer)
nochmals 15 Minuten durchziehen lassen

Dazu Pellkartoffeln servieren.

In Hessen ist die Grüne Soße mit Pellkartoffeln für viele Familien das traditionelle Essen an Gründonnerstag oder eine gelungene Verwertung der Ostereier nach den Feiertagen. Im Sommer schmeckt die Soße auch hervorragend zu kaltem gekochtem Rindfleisch oder Fisch.

Seemannscurry-Gulasch

(auch als Partyrezept geeignet, Beilage: Brot)

2 kg Schweinefleisch
800 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Fleischbrühe

würfeln, anbraten, salzen, pfeffern
klein schneiden und mit anbraten
würfeln und dazugeben
mit Wasser und Fleischbrühe ablöschen

3-4 Teelöffel Curry (normal)
Lorbeerblätter, Ingwerpulver
Chili
4 Äpfel
eine gute handvoll Reis

nach Geschmack Gewürze dazugeben
klein schneiden, mit dem Reis dazugeben
20 Minuten köcheln lassen

2 kg Kartoffeln
10 hartgekochte Eier
Salz, Pfeffer

würfeln und kochen, bis die Kartoffeln gar sind
vierteln, gegen Ende der Garzeit dazugeben
nachwürzen

Eier-Schnitzel

(4 Personen)

2 altbackene Brötchen	einweichen
6 hart gekochte Eier	fein zerdrücken
100 g gekochter Schinken	würfeln
1 Zwiebel	reiben
Schnittlauch, Petersilie	fein hacken
1 frisches Ei	Ei, Kräuter und obige Zutaten mit den ausgedrückten Brötchen zu einem Teig verrühren
Salz, Pfeffer	Masse kräftig abschmecken
Paniermehl	Bratlinge formen, in Mehl wenden
Butterschmalz	im heißen Butterschmalz braten

Dazu schmecken Kartoffelbrei oder Pellkartoffeln mit Kräuterquark.

Spargelsalat mit Schinken und Ei

1,5 kg Spargel	schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, in Salzwasser und einer Prise Zucker ca. 12 Minuten kochen
200 g gekochter Schinken	würfeln
2 Becher Schmand	mit Schinkenwürfel, Eierscheiben mischen
5 hart gekochte Eier	Schmand salzen, pfeffern, mit Zitronensaft und Petersilie abschmecken
Salz, Pfeffer	
Spritzer Zitrone	Spargel im Sud erkalten lassen, gut abtropfen
Petersilie	Spargel dazu geben und nochmals abschmecken

Eierkränzchen

(4 Personen)

2 hart gekochte Eier	passieren
150 g Butter	Eier mit Butter verrühren
60 g Zucker	
40 g geriebene Mandeln	
½ Zitrone	alles zugeben
200 g Mehl	untermischen, zu einem glatten Teig verarbeiten, ausrollen und Kränzchen ausstechen
1 frisches Ei	verquirlen und Kränzchen bestreichen
gehackte Nüsse, Zucker	Nüsse leicht rösten und mit dem Zucker auf die Kränzchen streuen
	auf gut gefettetem Blech langsam backen