

# Eier Benedict

by Andreas - Montag, Oktober 28, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/eier-benedict/>

Eier Benedict gibt es in England und Amerika traditionell zum Frühstück. Sie bestehen aus Weizenbrötchen, gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise. Anstelle von Kochschinken wird auch gerne Bacon (Eier Blackstone) oder Räucherlachs (Eier Hemingway) verwendet.

**2 Weizenbrötchen**

**4 Scheiben Kochschinken**

**4 Eier**

**2 Eigelbe**

**2 TL Zitronensaft**

**120 gr. Butter**

**2 EL Essig**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Weizenbrötchen halbieren und toasten. Die Butter schmelzen. Die Eigelbe mit dem Zitronensaft und ein wenig Salz und Pfeffer schaumig rühren. Nun die Masse über einem Wasserbad cremig schlagen. Dann die flüssige Butter unter ständigem schlagen mit dem Schneebesen dazu gießen. Weiter schlagen bis eine ebenmäßige Creme entstanden ist. Die vier Eier in kochendes Essigwasser geben. Am besten man rührt das kochende Wasser mit einem Löffel zu einem Strudel und lässt die vorher in kleine Schälchen geschlagenen Eier vorsichtig hinein gleiten. Nicht ganz einfach. Die Eier müssen nun solange gekocht werden (2-3 Minuten), bis sie außen fest und innen noch weich sind.

Abschließend den Schinken auf die halben Weizenbrötchen legen, mit jeweils einem pochiertem Ei krönen und mit der Sauce Hollandaise begießen.

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station