

Eier in Chili-Sahnesauce

by Andreas - Dienstag, Juli 13, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/eier-in-chili-sahnesauce/>

Nichts für Weicheier. Die roten scharfen Chilischoten machen dieses Gericht zum schmackhaften Rachenputzer. Doch sollte man nicht übertreiben und die kleinen roten Teufel vor Gebrauch von ihren Kernen befreien.

4 Eier

200 ml Gemüsebrühe

80 ml Sahne

2 rote Chilischoten

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

2 EL Olivenöl

2 TL geriebener Ingwer

1 TL Kreuzkümmel

Salz

Zucker

Die Eier hart kochen, pellen und beiseite stellen.

Die Chilischoten halbieren und von ihren Kernen befreien. Mit dem gehackten Knoblauch und der ebenfalls in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel in einen Topf geben und mit dem Olivenöl glasig anbraten. Nun den Ingwer, Kreuzkümmel und eine Prise Zucker hinzugeben. Mit der Sahne und der Gemüsebrühe übergießen und ca. 30 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Wer möchte kann dann die Sauce pürieren. Ich mag es lieber stückig und lasse das deshalb. Mit Salz und eventuell noch etwas Zucker abschmecken.

Die Eier hinzulegen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station