

Marinierte Eier mit Roter Bete

by **Andreas - Mittwoch, Dezember 09, 2009**

<http://mundgericht.de/index.php/marinierte-eier-mit-roter-bete/>

Diese Beilage bietet durch die knallroten Eier einen ungewöhnlichen Blickfang. Die Rote Bete macht es. Also keine Angst, hier hat die Farbenindustrie keinen Anteil.

2 hartgekochte Eier

2 Rote Bete (fertig, im Plastikbeutel)

2 EL Weißweinessig

¼ TL Salz

5 Gewürznelken

1 Prise Muskatnuss

1 TL Zitronensaft

1 TL Mayonnaise

Petersilie

Die Eier hartkochen, in kaltem Wasser abschrecken und halbieren. Nun das Eigelb herausnehmen und mit dem Zitronensaft und der Mayonnaise verrühren. Beiseite stellen.

Die Rote Bete fein würfeln und mit den Nelken, Essig, Pfeffer, Salz und der Muskatnuss vermengen. Die Eierhälften unter die Masse geben und eine Stunde ziehen und Farbe annehmen lassen. Gelegentlich vorsichtig umrühren. Die Nelken entfernen.

Die Eigelbmasse in die Eier geben. Die Rote Bete daneben anrichten. Fertig.

Wer will, garniert mit Petersilie.