

Shiokoji-Eier



Beschreibung

Ein einfaches, aber raffiniertes Rezept für aromatische Shiokoji-Eier. Durch das Einlegen in Shiokoji erhalten die Eier eine angenehme Würze, zarten Umami-Geschmack und eine cremige Textur. Ideal als Snack, Beilage oder Topping für Ramen und Reisgerichte.

Zutaten

- Eier – 4 Stück
- Shiokoji – 3 Esslöffel
- Frischhaltefolie oder kleiner Behälter zum Einlegen

Zubereitungsschritte

1. Eier 7 Minuten kochen, dann sofort in kaltem Wasser abschrecken und schälen.
2. Shiokoji gleichmäßig auf die Eier auftragen oder die Eier vollständig darin einlegen.
3. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Vor dem Servieren überschüssiges Shiokoji abwischen und halbieren oder ganz servieren.

Tipp

- Für weichere Eier die Kochzeit auf 6 Minuten reduzieren.
- Perfekt zu Reis, Nudeln oder als Snack mit etwas Sesamöl.