

Eingelegte Eier

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Sommer



Zutaten

.....	Hart gekochte Eier (am besten kleine Eier)
.....	Salz
3 TASSEN	Essig
1 TASSE	Wasser
.....	frische Kräuter aus dem Garten
.....	Pfefferkörner
.....	Senfkörner
.....	Wacholderbeeren
.....	Fest verschließbares Schraubglas
.....

Zubereitung

1. Essig und Wasser aufkochen lassen und die Gewürze zugeben.
2. Das Essigwasser abkühlen lassen.
3. Die hart gekochten Eier in ein Glas einlegen und die ausgekühlte Flüssigkeit darüber gießen.
4. Die frischen Kräuter aus dem Garten dazugeben und das Glas verschließen.
5. Im Kühlschrank aufbewahren.