

Zweiseitig gebratene Eier

Eggs over easy



Zutaten:

frische Eier
eine Ecke Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Ein kleines Stück Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen.
2. Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen, in die Pfanne gleiten lassen und bei kleiner bis mittlerer Hitze auf der einen Seite anbraten. Dann das Ei vom Pfannenboden lockern, mit einem Ruck umdrehen und auf der anderen Seite fertig braten.
3. Leicht salzen, optional auch pfeffern.

Hinweise:

Das ist nicht so einfach, wie es sich liest. Das schnelle Umdrehen muss erst mal gelingen.

Am besten gelingt es in einer hervorragend beschichteten Wok-Pfanne wie z.B. von der Firma Onyxcookware, da löst sich das Ei sehr leicht. Man dreht dann mit einer größeren Palette um.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Brunch, Eierspeisen, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023