

Pochierte Eier richtig zubereiten



Zutaten für 1 Stück:

- 1 Ei
- 1 Liter Wasser
- 2 EL Essig

Kochzeit/Backzeit:

ca. 4 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage das Ei vorsichtig in einer Tasse auf.
2. Gib das Wasser mit dem Essig in einen Topf. Bring es zum Kochen. Verrühre es, so dass ein Strudel entsteht.
3. Gib das Ei vorsichtig in das Essigwasser und lass es 4 Minuten köcheln. Du kannst es auch in eine Kelle geben und diese während der Kochzeit durch das Essigwasser ziehen.
4. Nimm das pochierte Ei dann vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Topf und lass es abtropfen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

