Eier in Meurette-Sauce

Weltküche / Vorspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	10min	45min

Das traditionelle Rezept

Heute verrate ich euch ein hervorragendes, traditionelles Rezept aus dem Burgund: Eier in Meurette-Sauce! Falls dir der Name nichts sagt, bist du vermutlich nicht alleine. Im Grunde handelt es sich bei dem Gericht um pochierte Eier, die in einer Sauce aus Rotwein (natürlich aus dem Burgund), Speck und Champignons serviert werden. Glaub mir, wenn du Eier einmal so gegessen hast, möchtest du sie nie mehr anders geniessen! Das Gericht wird traditionell als Vorspeise serviert, aber ich mag es auch gerne zum Brunch oder als Beilage zu einem Hauptgericht. Nach der klassischen Burgunder Art wird die Sauce ausserdem mit etwas Crème de Cassis (Johannisbeerlikör) verfeinert, um ihr einen leicht süsslichen Touch zu verleihen. Alternativ kann der Likör aber auch durch einen Teelöffel Zucker ersetzt werden.

Liste des ingrédients

4 frische Bio-Eier

Für die Sauce

100g geräucherter Speck

100g Champignons

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Kräutersträusschen (Thymian und Lorbeerblätter)

5 dl Rotwein

1 EL Johannisbeerlikör

1 EL Mehl

Salz und Pfeffer

Als Garnitur

Croutons

Kerbel

Étapes de préparation

1

Für die Sauce die Champignons vierteln und den Speck in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und die Knoblauchzehe zerdrücken.



2

Ein kleines Stück Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Pilze während etwa 10 Minuten andünsten.



3

In einer Bratpfanne oder einer Pfanne mit hohem Rand (z.B. Wok) den Speck und die Zwiebel anbraten, ohne sie zu stark anzubräunen.



4

Das Mehl hinzufügen und zu einer Mehlschwitze verrühren. Dann mit dem Wein ablöschen und mit dem Johannisbeerlikör, den Kräutern und den angebratenen Pilzen verfeinern.



5

Die Sauce zum Kochen bringen und für etwa 30 bis 45 Minuten einkochen lassen, bis sie eine glänzende und cremige Konsistenz aufweist.



6

Die Eier in einem grossen Topf mit Wasser und ein wenig Essig pochieren. In einzelne Schlüsselchen oder Suppenteller etwas Sauce und dann jeweils ein pochiertes Ei geben. Abschliessend mit den Croutons und etwas Kerbel garnieren und umgehend servieren und geniessen. Guten Appetit!

