

PORTIONEN

1

ZEIT GESAMT

10 min

LEVEL

medium

Rezept

EI AM STIEL

Ich schaue ja immer gerne bei [Cookist](#) nach ein paar lustigen Ideen, Gerichte auf nette Art und Weise anzurichten. Dieses Mal habe ich mich mit einem Ei am Stiel versucht. Ich muss sagen, das war vom Handling her nicht ganz so einfach, aber es hat super viel Spass gemacht. Und geschmeckt hat es natürlich auch.

Also, um was geht es? Omelette ist bei uns am Sonntag immer mit beim Frühstück dabei und da macht es Spass, ab und an ein wenig zu variieren. Dieses Mal habe ich also zuerst die beiden Eigelb separat gebraten und dann erst das Eiweiß in die Pfanne, die beiden Eigelb am Stiel dazu und noch ein wenig mit Käse gepimpt, zusammen gelegt und ab auf's lecker frische [Brot](#) damit. Das Haus Wong kann man mit solchen Gerichten echt glücklich machen. Wie sieht es bei Dir aus? Neugierig geworden?

P.S.: Das braucht ein wenig Übung, mit den Eigelb so zu jonglieren, aber nicht aufgeben!

ZUTATEN

- 2 Eier (bei mir immer Größe L)
- 1 Scheibe Käse (bei mir Tilsitter)
- 2 Scheiben Parmaschinken
- Butterschmalz
- etwas frisch geriebenen Käse nach Wahl
- Salz, Chili
- Basilikum oder Petersilie, Schnittlauch zum Garnieren
- 1 Schaschlikspieß (aus Holz)



Etwas Übung braucht es, aber dann ist es um so spannender!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Den Schaschlikspieß ggfs. so kürzen, dass er in die Pfanne passt. Eier trennen (darauf achten, dass die Eigelbe nicht kaputt gehen) und Pfanne mit Butterschmalz oder Olivenöl vorheizen. Dabei den Spieß schon einmal vorbereitend in die Pfanne legen.

SCHRITT 2

Die beiden Eigelbe vorsichtig in die Pfanne auf den Schaschlikspieß platzieren und anbraten. Sind die Eigelbe von unten gebraten, dann den Spieß vorsichtig umdrehen, so dass auch die andere Seite der Eigelbe gebraten werden können.

SCHRITT 3

Sind diese von beiden Seiten fest, nimm' sie aus der Pfanne und lege sie bis zum weiteren Einsatz auf einem Teller ab. Jetzt gib das Eiweiß in die Pfanne (ggfs. etwas Öl oder Butterschmalz dazu, so dass es nicht anhängt), lege in die Mitte eine halbe Scheibe Käse und belege diese mit dem Schinken. Oben drauf nun den Spieß mit den Eigelben und etwas frisch geriebenen Käse. Ist das Eiweiß auf fertig gebraten, kannst Du das nun von 2 Seiten her in die Mitte über die Eigelbe zusammenklappen.

SCHRITT 4

Um das Omelette nun unfallfrei auf den Teller und das Brot zu bringen, leg die Brotscheibe (wenn mit Butter oder ähnlichem bestrichen, mit der Butterseite) auf das zusammen geklappte Omelette, dann den Teller (möglichst etwas größer wie die Pfanne) darüber. Jetzt die Hand auf den Teller und mit einem Schwung die Pfanne so umdrehen, dass Brot und Ei auf dem Teller landen. Geschafft!

SCHRITT 5

Jetzt noch mit etwas Salz, Pfeffer und Chili, sowie Basilikum, Petersilie oder Schnittlauch servieren. Viel Spaß!