Cremiges Rührei

Extra cremig, extra buttrig. An das perfekte Rührei kommt nichts außer Butter und Salz. Keine Milch, kein Wasser. Einfach purer Geschmack. Wichtig ist hier nur das richtige Verhältnis von Eiern zu Butter, das Garen auf kleiner Flamme und ständiges Rühren. Klingt einfach? Ist es auch! Mach dir das perfekte Rührei und begeisterte beim nächsten Frühstück oder Brunch deine Liebsten.



Cremiges Rührei | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 8 Eier (Größe M) | 50 Gramm Butter | 0,5 Teelöffel Salz |



Cremiges Rührei | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Eier verquirlen. 2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. 3. Sobald die Hälfte der Butter geschmolzen ist, die Eimasse hinzugeben. 4. Die Hitze reduzieren und auf kleiner Flamme und unter ständigem Rühren die Eier garen. 5. Salz hinzugeben. 6. Das Rührei bis zum gewünschten Garpunkt weiter garen. Beachte dabei, dass das Rührei auch außerhalb der Pfanne noch kurz nachgart. Ich nehme das Rührei heraus, sobald es sich in der Pfanne kurzzeitig auftürmen lässt. 7. Rührei in einer vorgewärmten Schale servieren.

Dazu passen hervorragend: Röstbrot, Geschmorte Tomaten, Buttermilch-Waffeln oder Riesenbohnen in Tomatensauce. Jetzt noch mehr Eierspeisen wie Shakshuka und weitere Frühstücks- und Brunchgerichte entdecken!

Nährwerte/Portion: 479 Kalorien | 40,7 Gramm Fett | 3,2 Gramm Kohlenhydrate | 26,2 Gramm Eiweiß