5 Minuten Ei
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Eier, möglichst frisch und von freilaufenden Hühnern, 0,5 l Wasser.

Die Vorbereitungen:

Wasser in einem Topf mit Deckel zum Kochen bringen.
Während dessen Eier von unten (dicke Seite) lochen, mit dem Loch nach oben in einen Eierbecher geben.

Die Zubereitung:

Wenn das Wasser kocht, Eier vorsichtig ins Wasser geben und exakt 5 Minuten kochen. Kommen die Eier aus dem Kühlschrank um ca. 20 Sekunden verlängern, bei übergroßen Landeiern nochmal ca 15 Sekunden Kochzeit zugeben. Eier aus dem Topf nehmen und sofort unter fließendem, kalten Wasser abschrecken.
Nach ein bis zwei zuversichtlichen Augenblicken servieren.