

Das perfekte Rührei

Für zwei Personen

4 Eier	6 EL Schlagahne	1 TL Butter
Salz	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Die Eier aufschlagen und vorsichtig in eine kleine Schüssel gleiten lassen. Sahne hinzufügen und mit etwas Salz würzen. Nun die Eigelbe mit der Gabel aufstechen und vorsichtig verrühren, so dass Eiweiß und Eigelb noch keine homogene Masse ergeben und noch einzeln erkennbar sind. Eine kalte Pfanne mit Butter ausstreichen, die Eimasse in die Pfanne gießen und dann erst bei mittlerer Flamme auf den Herd setzen. Sobald das Ei anfängt zu stocken, mit einem breiten Pfannenwender vorsichtig das Ei vom Rand aus zur Mitte schieben. Nicht zu viel rühren und nicht zu trocken werden lassen!

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Das Rührei auf Tellern anrichten und mit Petersilie dekorieren.

Johann Lafer am 25. April 2019