

# Rührei

## **Für 2 Personen:**

4 mittlere Eier    60 g Butter

### **Variante 1:**

Ein Stück Butter in der Pfanne langsam schmelzen lassen. Die Eier in einer Schale mit einer Gabel durchschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das geschlagene Ei in die Pfanne geben und nach einer kurzen Zeit das Ei mit dem Löffel etwas hin und her schieben. Mit der Hitze dabei nicht zu hoch gehen. Wenn das Ei etwas fester wird, noch eine Flocke Butter dazugeben und weiter stocken lassen.

### **Variante 2:**

Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen und den Schnittlauch in der Zwischenzeit klein schneiden. Den Schnittlauch dann direkt in die Pfanne zur Butter geben und bei nicht allzu hoher Hitze anbraten. Die Eier - zusammen mit der Milch - in einer Schüssel aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eiermasse in die Pfanne zur Butter geben, kurz stocken lassen und dann mit dem Löffel hin und her schieben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### **Variante 3:**

Die Eier in einen Topf geben und die Butter ebenfalls dazu geben. Bei kleiner Hitze auf den Herd stellen und anfangen zu rühren. Immer weiter rühren und dabei darauf achten, dass die Hitze nicht zu hoch wird.

Wenn eine cremige Konsistenz erreicht ist, etwas Creme Fraiche dazugeben. Petersilie schneiden, ebenfalls mit zum Ei geben und unterheben.

Steffen Henssler am 19. Dezember 2020