

Rühreier

Für 2 Portionen Rührei

4 Eier	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
150 Milliliter Sahne	100 g Butter	200 g Chorizo
1 Prise Pfeffer		

Die Zwiebel und die Chorizo fein würfeln. Butter in der Pfanne zerlassen und die Chorizowürfel in eine Hälfte der Pfanne hinzugeben. Die Zwiebeln etwas später auf der anderen Pfannenseite anbraten.

Nun die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zum Schluss in die Pfanne geben.

Die Eier mit der Sahne, Pfeffer und Salz verquirlen und in die Pfanne gießen. Stockt das Ei am Pfannenrand, die untere Schicht Rührei an den Pfannenrand ziehen (nicht wild in der Pfanne rühren!). Diesen Prozess wiederholen, bis ca. Dreiviertel des Eis gestockt sind.

Anschließend die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Ei durch die Eigenhitze der Pfanne fertig garen lassen. Dann servieren.

Tipp:

Sie können die Eierspeise, die oft zum Frühstück auf den Tisch kommt, übrigens beliebig und ganz nach Geschmack abwandeln. Frische Tomaten und Kräuter, Muskatnuss, Schinkenstreifen, Pilze probieren Sie ruhig ein paar unterschiedliche Varianten. Fettärmer wird Rührei, wenn Sie statt Sahne wie im Rezept von Franz Rosin einfach Milch zum Anrühren verwenden.

Frank Rosin am 21. Juli 2014