

Soleier

Hausrezept

Soleier sind ein klassischer Imbiss der Berliner Küche, aber auch darüber hinaus bekannt. Sie gehören neben Buletten, sauren Gurken und Schmalz-Stullen zum festen Angebot im „Hungerturm“, einer Glasvitrine auf dem Kneipentresen. Durch das Einlegen in Salzlake (Sole) sind sie einige Zeit haltbar.

<u>Zutaten:</u>		
Eier		10- 12 Stück (vorher abkochen u. pellen)
Wasser		1 Liter
Salz		60 g - 70 g (ca. 4 EL)
Zwiebeln	(mittelgroß)	2 Zwiebeln
Kümmel		1 TL
Pfefferkörner		1 TL
Senfkörner		1 TL
Piment		$\frac{1}{2}$ TL
Wacholder		$\frac{1}{2}$ TL
Gewürznelken		5 Stück
Lorbeerblatt	(nach Größe)	2- 4 Blätter
Kräuter-Essig	(von „Kühne“)	6 cl
Soja-Soße	(dunkel)	2 EL (zum Schluss der Kochzeit zugeben)
<u>Zubereitung:</u>		
Eier anstechen und 10 Minuten im gesondert heißen Wasser hart kochen.		
Salzlake: Zwiebeln in Ringe schneiden. Zwiebeln u. alle weiteren Zutaten mit dem Wasser und dem Salz etwa 30 bis 45 Minuten leise köcheln lassen. Gepellte Eier in ein Einmachglas o. ä. legen, die etwas abgekühlte Salzlake darüber geben, so dass alle Eier gut bedeckt sind. 24 Stunden bis drei Tage zugedeckt an einem kühlen Ort ziehen lassen.		
Einzelne Zutaten können je nach Geschmack weggelassen werden. Zwiebeln, Kümmel, Pfeffer, Piment und Lorbeer sind jedoch in den meisten Rezepten zu finden.		

Servieren

Soleier werden traditionell mit **Senf**, **Essig**, **Öl** und **Pfeffer** u. **Salz** serviert. Die Eier werden längs halbiert und das Eigelb wird herausgenommen. In die entstehende Kuhle wird nach Geschmack etwas Senf, Essig, Öl gegeben und das Eigelb mit der Wölbung nach oben wieder drauf gesetzt. Die Hälften werden dann ganz mit der Hand in den Mund geschoben.

Hinweise

- Das Eigelb verfärbt sich durch das Einlegen an der Oberfläche grünlich-bläulich.
- Soleier sind in der Lake etwa eine Woche haltbar.