

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2019 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



**Das perfekte Rührei**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rührei:** Die Eier vorsichtig in eine kleine Schüssel rein 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.

4 Eier  
6 EL Schlagahne  
1 TL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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!

**Für die Deko:** Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

½ Bund glatte Petersilie

Das Rührei auf Tellern anrichten und mit Petersilie dekorieren.