



koreanisch marinierte Eier - Mayak Eier

koreanisch marinierte Eier - Mayak Eier

6 Eier

120 ml Lien Ying Shoyu Sojasauce

120 ml Wasser

2 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

1 kleine rote Chili, fein geschnitten

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

koreanisch marinierte Eier

1.

Für die klassisch wachsweichen Eier, die Eier 6–7 min.
kochen, dann sofort in Eiswasser abschrecken und
vorsichtig schälen.

Sojasauce, Wasser, Zucker, Sesamöl und Reisessig in einem verschließbaren Behälter gut verrühren. Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln und Sesam dazugeben und nochmal verrühren.

Gepellte Eier in den Behälter legen. Die Eier sollten komplett mit Marinade bedeckt sein. Wenn dies nicht der Fall ist, die Eier nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Halbieren und mit heißem Reis servieren – etwas Marinade darüber löffeln.