Rührei-Varianten

Für 4 Personen

Basis-Rührei:

12 Eier	4 g Salz	20 g Butter

Mit Kräutern:

1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie	eventuell noch andere Kräuter

Mit Tomate und Basilikum:

16 kleine, süße Cocktailtomaten	1 Bund Basilikum	100 g Parmesan

Mit Trüffel:

1 Trüffel (Trüffelbutter, Trüffelsalz)

Basis-Rührei:
Für das Basis-Rührei die Eier und das Salz in einer eher hohen Schüssel kräftig mit einer Gabel oder einem Schneebesen aufschlagen.
Je schaumiger die Eimasse, desto fluffiger wird das Rührei später.
Butter bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne schmelzen.
Warten, bis sie Bläschen wirft. Dann das Ei zugeben und unter ständigem Rühren stocken, aber nicht durchstocken lassen.

Mit Kräutern:
Kräuter fein rebeln, in die Grundmasse geben. Wer mag, kann gedünstete Zwiebelwürfel zugeben. Wie das Basis-Rührei zubereiten.

Mit Tomate und Basilikum:
Tomaten würfeln (Kanten etwa 3 mm), in einem Küchentuch schwenken, sodass die Kerne darin hängen bleiben. Basilikum fein rebbeln, unter die Tomaten heben. Aufgeschlagene Eier in die Pfanne geben. Sobald sie gut gestockt sind, die Mischung darauf geben und erwärmen. Nicht mehr rühren. So bleibt der Basilikum grün, und die Tomaten machen das Ei nicht wässrig. Kurz vor dem Servieren Parmesan aufs Ei streuen.

Mit Trüffel:
Trüffel und ganze Eier zwei Tage im geschlossenen Gefäß lagern, damit die Aromen in die Eier ziehen. Basis-Rührei zubereiten, gewaschenen Trüffel darüber hobeln. Trüffelbutter oder -salz gleich in die Masse geben.

Tipps:
Wenn das Rührei von Anfang an und ständig gerührt wird, ordnen sich die Proteine aus Eigelb und Eiklar in lockeren Knäueln an.
Bei mittlerer Hitze stockt das Eiweiß schneller als das Eigelb. Wenn Eigelb dickflüssig bleibt, entfaltet das Rührei ein cremiges Mundgefühl.

test Januar 2021