# Das perfekte Rührei auf Schwarzbrot

**Für 4 Portionen**

| | | |
|---|---|---|
| 6 Eier | 1 Bund Schnittlauch | 100 g Butter |
| 4 Scheiben Schwarzbrot | 70 g Crème-fraîche | |

Den Schnittlauch hacken. Die Eier vorsichtig in eine Schüssel schlagen. Das Eigelb sollte möglichst ganz bleiben. Nun die Butter in Flocken hinzufügen. Das Ganze über einem mit Wasser gefüllten Topf langsam und leicht erwärmen, vorsichtig rühren. Sobald das Eiweiß zu stocken beginnt, das Ganze schneller rühren. Wenn das Ei fast gestockt ist, grobes Salz, ein wenig Pfeffer, einen Löffel Crème-fraîche hinzugeben und unterrühren. Den Schnittlauch hineingeben, kurz durchmischen und auf Schwarzbrot anrichten.

Steffen Henssler am 29. Oktober 2012 (leicht modifiziert von NN)