

Soleier

Soleier sind in starker Kochsalzlösung eingelegte, hartgekochte Eier. Durch die Salzlösung werden die Eier konserviert und bleiben ohne Kühlung einige Zeit haltbar.

In alten rheinländischen Kneipen stand früher immer ein Glas Soleier auf der Theke.

Ein überliefertes Rezept:

10 Eier werden zehn Minuten hart gekocht, abgeschreckt, jedes Ei ein wenig angeschlagen und in ein großes Glas (2 ltr.) gegeben.

Dann wird eine Salzlake gekocht

60 Gramm Salz auf 2 ltr. Wasser

Nach Belieben auch gewürzt mit Kümmel, Piment, Pfefferkörnern oder Zwiebelschalen.

Der aufgekochte Sud wird über die Eier gegossen, das Glas verschlossen

Und mindestens 2 Tage ziehen lassen.

Der richtige Solei-Esser macht aus diesem Essen eine feierliche Handlung

Langsam schält er das Ei ab, nimmt das Eigelb raus, gibt etwas Salz, Pfeffer, Senf und ein paar Tropfen Essig in das Eiweiß, setzt das Eigelb wieder rein und zerdrückt es langsam mit Genuss auf der Zunge.

Pils und Korn ist dabei ein muß

Im LVR - Freilichtmuseum in Kommern wurde kürzlich die Gaststätte Watteler aus Eschweiler über Feld

In der neuen Baugruppe „ Marktplatz Rheinland „

eröffnet.

Soleier werden auch hier für unsere Gäste auf der Theke stehen