

Schnelles Ostergericht mit Eiern und Kartoffeln

Drillinge mit grüner Soße und hartgekochten Eiern: Wie Ostereier zu einem schnellen Gericht verwertet werden können



Kartoffel mit grüner Soße und Ei ist ein typisch hessisches Gericht. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 21. Februar 2024. Sind die Osterfeiertage vorüber, wird der letzte Schoko-Osterhase verspeist und auch die Dekoration verschwindet schnell wieder im Keller. Doch häufig bleiben die Ostereier übrig. Wie lassen sie sich während der Feiertage oder danach verwerten? Das geht besonders lecker in Kombination mit unserer Lieblings-Knolle: der Kartoffel. Um welches Gericht es sich handelt, verrät die Kartoffel-Marketing GmbH.

Ostereier weiter verwerten

Jedes Jahr die gleiche Frage: Wie lange sind gekochte bunte Eier haltbar? Die Antwort hängt von einigen Faktoren ab. Pauschal lässt sich sagen, dass gekochte Eier bei Zimmertemperatur zwei Wochen haltbar sind, während im Kühlschrank gelagerte Eier auch bis zu vier Wochen lang noch bedenkenlos verzehrt werden können. Dies gilt allerdings nur für Eier mit unbeschädigter Schale. Um übergebliebene Ostereier so lange wie möglich haltbar zu machen, sollten sie nach dem Kochen nicht abgeschreckt werden. Denn durch das Abschrecken entsteht eine Luftschicht zwischen Schale und Eiweiß, wodurch das Ei schneller verdirbt.

Prinzipiell sind selbst gefärbte Eier nicht so lange haltbar wie bunte Ostereier aus dem Supermarkt. Der industriell verwendete Lack versiegelt die Eierschale, wodurch weniger Keime ins Innere gelangen. Eier, die unangenehm riechen, sollten nicht mehr verzehrt werden. Was also tun, damit die Eier nicht zu lange liegen bleiben? Wie wäre es mit einem typischen Frankfurter Rezept?

Die Frankfurter Grüne Soße

Der auch als „Grie Soß“ bekannte Klassiker besteht aus sieben Kräutern. In der Regel handelt es sich um Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Außerhalb von Frankfurt in anderen Teilen von Hessen ersetzen gelegentlich beispielsweise Dill und Zitronenmelisse die traditionellen Frankfurter Komponenten. Die frische Kräutermischung wird mit Sauerrahm oder Mayonnaise zu einer kalten Soße weiterverarbeitet. Serviert wird die grüne Soße dann mit Pellkartoffeln und Eiern. Praktisch also für alle, die nach Ostern das ein oder andere gekochte Ei übrig haben. Kartoffeln sind, wie auch Eier, außerordentlich vielseitig. Die Kartoffel-Marketing GmbH empfiehlt für dieses Gericht Drillinge. Denn Drillinge sparen Zeit, da die kleineren Kartoffeln schneller gar werden als größere festkochende Kartoffeln. Zudem entfällt das Schälen – ein weiteres Zeitersparnis.

Presseinformation

Drillinge mit grüner Soße und hartgekochten Eiern

Für die Grüne Soße die oben genannten Kräuter waschen, trocken schütteln, grob hacken und mit Mayonnaise in einem Standmixer zu einer homogenen Sauce verarbeiten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln waschen und in reichlich gesalzenem Wasser für ca. 25 Minuten garkochen. Sind keine gekochten Eier von Ostern mehr zu Hand, in der Zwischenzeit Eier für 7 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Die heißen Drillinge mit halbierten Eiern und der Grünen Soße servieren.

Das Rezept gibt es auch online: [Drillinge mit Grüner Soße und Hartgekochten Eiern](#)

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel finden Sie über diese Links: [Website](#) | [Pressemitteilungen](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 2.922

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Ostern, Ostereier, Eier, Frankfurter Grüne Soße, hessisch

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de | 0221 925454-817



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank