



PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPTSAMMLUNG

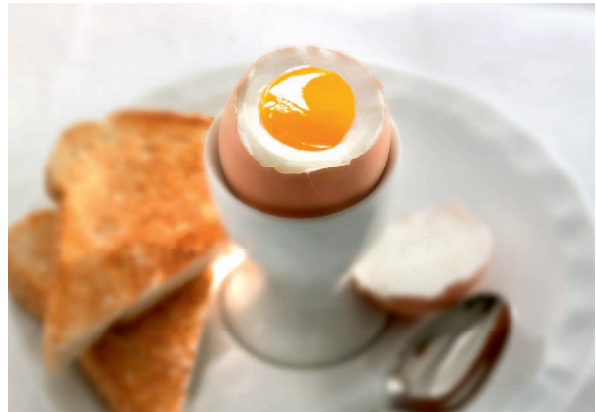
**PEGGYS –
der sichere
Ei-Genuss.**

www.eipro.de



PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Weich gekochtes Frühstücksei



ZUBEREITUNG:

Jetzt sorgenfrei genießen – ein WEICH gekochtes Frühstücksei!

PEGGYS pasteurisierte Eier in kochendem Wasser garen:

- Garzeit für ein weich gekochtes Ei: 5 ½ Min.
- Garzeit für ein cremig gekochtes Ei: 6 – 6 ½ Min.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.

ZUTATEN:

- PEGGYS pasteurisierte Eier



PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Eggs Benedict mit grünem Spargel und Roastbeef

ZUBEREITUNG:

Spargel waschen, unteres Drittel dünn abschälen und die Enden abschneiden. Spargel in leicht kochendem Salzwasser ca. 10-12 Minuten bissfest garen.

Topf mit 1,5 Liter Wasser und 150 ml Essig zum Sieden bringen. PEGGYS pasteurisierte Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen. Das Wasser mit einem Löffel so umrühren, dass ein Wirbel entsteht. Die Eier nacheinander in den Wirbel geben, sodass das Eigelb vom Eiklar ummantelt wird. Hitze reduzieren und 3-4 Minuten ziehen lassen. Pochierte Eier mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen.

Toastbrotsscheiben auf zwei Teller legen. Darauf je zwei Scheiben Roastbeef mit etwas Spargel und einem PEGGYS pochierten Ei arrangieren. Sauce Hollandaise darüber gießen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 PEGGYS pasteurisierte Eier
- 100 g frischer, grüner Spargel
- 150 ml Essig
- 1 Scheiben Toastbrot
- 1 Scheiben Roastbeef Aufschnitt
- 60 ml Sauce Hollandaise
- 1/2 EL glatte Petersilie, gehackt
- Salz



PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Spiegelei mit weichem Dotter



ZUBEREITUNG:

PEGGYS pasteurisierte Eier in einer heißen, gefetteten Pfanne aufschlagen und garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die fertigen Spiegeleier mit weichem Dotter auf einem Teller anrichten. Optional mit Salat und Baguette ergänzen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 2 PEGGYS pasteurisierte Eier
- Salz und Pfeffer
- optional: Blattsalat, Tomaten und Baguette

TIPP:

Wenn Sie größere Mengen Spiegelei benötigen, bereiten Sie PEGGYS pasteurisierte Eier im Muldenblech im Kombidämpfer zu: Muldenblech einfetten, PEGGYS pasteurisierte Eier darin aufschlagen und bei **235 °C / 15 % Dampf** für **2:40 Minuten** garen.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Strammer Max mit Spiegelei



ZUBEREITUNG:

Brot mit Butter bestreichen und mit Gurkenscheiben belegen. Darauf die Schinkenscheiben arrangieren. Ein PEGGYS pasteurisiertes Ei in einer heißen, gefetteten Pfanne aufschlagen und garen. Die Spiegeleier auf den Schinken legen. Optional mit ein paar Tomaten garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 PEGGYS pasteurisiertes Ei
- 1 Scheibe Roggenbrot
- 5 g Butter
- 3 Scheiben Schinken
- 5 Gurkenscheiben
- Optional: Kirschtomaten



TIPP:

Wenn Sie größere Mengen Spiegelei benötigen, bereiten Sie PEGGYS pasteurisierte Eier im Muldenblech im Kombidämpfer zu: Muldenblech einfetten, PEGGYS pasteurisierte Eier darin aufschlagen und bei **235 °C / 15 % Dampf** für **2:40 Minuten** garen.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Schnitzel Holstein



ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einer heißen, gefetteten Pfanne garen. Das Schnitzel würzen, panieren und ebenfalls in einer Pfanne braten. Für das Topping ein PEGGYS pasteurisiertes Ei in einer heißen, gefetteten Pfanne aufschlagen und garen. Die Bratkartoffeln und das Schnitzel mit der Salatgarnitur auf einem Teller anrichten, das Spiegelei auf das Schnitzel platzieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 PEGGYS pasteurisiertes Ei
- 2 – 3 Kartoffeln
- 1 Schnitzel
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- etwas Salatgarnitur

TIPP:

Wenn Sie größere Mengen Spiegelei benötigen, bereiten Sie PEGGYS pasteurisierte Eier im Muldenblech im Kombidämpfer zu: Muldenblech einfetten, PEGGYS pasteurisierte Eier darin aufschlagen und bei **235 °C / 15 % Dampf** für **2:40 Minuten** garen.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Krabbenbrötchen mit Spiegelei



ZUBEREITUNG:

Das Roggenbrötchen aufschneiden und beide Hälften mit Butter bestreichen. Das Salatblatt auf einer Brötchenhälfte so arrangieren, dass die Seiten überstehen. Die Krabben darauf legen. Ein PEGGYS pasteurisiertes Ei in einer heißen, gefetteten Pfanne aufschlagen und garen. Dabei darauf achten, dass der Dotter weich bleibt. Das Spiegelei vorsichtig auf die Krabben platzieren, die 2. Brötchenhälfte dazu legen und servieren.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 PEGGYS pasteurisiertes Ei
- 1 Roggenbrötchen
- 5 g Butter
- 1 Blatt Kopfsalat
- 50 g Krabben

TIPP:

Wenn Sie größere Mengen Spiegelei benötigen, bereiten Sie PEGGYS pasteurisierte Eier im Muldenblech im Kombidämpfer zu: Muldenblech einfetten, PEGGYS pasteurisierte Eier darin aufschlagen und bei **235 °C / 15 % Dampf** für **2:40 Minuten** garen.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Beefburger mit Spiegelei von PEGGYS

ZUBEREITUNG:

Cola Zwiebeln:

Zwiebeln in Olivenöl glasig anbraten. Dann Honig, Ahornsirup und Senf hinzugeben und vorsichtig einkochen lassen. Mit der Cola ablöschen und erneut kurz einkochen. Die Mischung vollständig abkühlen lassen, dann den Ketchup unterrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen..

Zwiebelringe:

Zwiebeln in sehr dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und die einzelnen Ringe voneinander trennen. Zwiebelringe mit Buttermilch übergießen. Tempuramehl und Salz miteinander vermengen. Nach etwa 20 Minuten die Zwiebelringe aus der Buttermilch nehmen, gut abtropfen lassen und in der gewürzten Tempuramischung wenden. Anschließend direkt in einer Pfanne mit heißem Öl goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Chili-Mayonnaise

Alle Zutaten zu einer glatten Creme rühren und würzig abschmecken.

Die Beef Pattys in einer heißen, gefetteten Pfanne braten. Die PEGGYS pasteurisierten Eier ebenfalls in einer heißen, gefetteten Pfanne oder auf einem Muldenblech im Kombidämpfer bei 235 °C / 15 % Dampf für 2:40 Min. garen. Alle Zutaten auf der unteren Hälfte des Buns schichten und zuletzt das Spiegelei darauf arrangieren. Den Bundeckel auflegen und servieren.

Hinweis: Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

Cola Zwiebeln:

- 400 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 2 EL Ahornsirup
- 2 TL Senf
- 330 ml Cola
- 12 EL Ketchup
- Salz und Pfeffer

Zwiebelringe:

- 4 große Gemüsezwiebeln
- 400 ml Buttermilch
- 4 – 5 EL Tempuramehl
- 2 TL Salz
- Öl zum Frittieren

Chili-Mayonnaise:

- 24 EL Mayonnaise
- 1 rote Thai-Chili, sehr fein gehackt
- 1 Jalapeno, fein gehackt
- 8 EL Mangosaft
- 8 TL Ketchup
- 1 TL Honig
- Spritzer Zitronensaft
- Salz

- 10 PEGGYS pasteurisierte Eier
- 10 Beef Pattys á 160 g
- 10 Burger Buns
- 10 Scheiben Bacon, geröstet



PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Süßkartoffel- Rote-Bete-Rösti mit Spiegelei

ZUBEREITUNG:

Die Süßkartoffeln und rote Bete mit einem Gemüsehobel grob raspeln und etwas salzen. Muldenblech einfetten, die Süßkartoffelraspel hineingeben und eine Mulde in die Masse drücken. Die geraspelte rote Beete darauf verteilen und alles für 12 Minuten bei 180 °C im Kombidämpfer ausbacken. Die PEGGYS pasteurisierten Eier aufschlagen, auf die gegarten Röstis geben und nochmals 7 Minuten in den Kombidämpfer geben. Die Süßkartoffel-Rote-Bete-Röstis mit saisonalen Beilagen anrichten und servieren.

Hinweis:

Die Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 10 PEGGYS pasteurisierte Eier
- 700 g Süßkartoffeln
- 200 g rote Bete
- Salz und Pfeffer