

Eierweckle – selbst gemacht!

Ihr benötigt:

- 1 Brötchen (am besten zum aufbacken)
- 1 Ei
- Wurst (Schinken, Salami...wichtig ist, dass die Wurst den Boden des Brötchens gut ausfüllen kann)
- Salz, Pfeffer, Gewürze eurer Wahl (Rosmarin, Oregano, Thymian...)
- Milch (nur einen Schuss)
- 1 Cherrytomate
- 1 Schneidebrett
- 1 gutes Messer
- 1 kleine Schüssel
- 1 Löffel oder bestenfalls Gabel (zum Umrühren)

Ablauf:

- Ihr richtet euch eure Arbeitsunterlagen hin, wäscht die Tomate oder ggf. anderes Gemüse, welches ihr verwenden möchtet
- Ihr schneidet das Brötchen auf (ACHTUNG: nicht mittig, sondern ihr „enthauptet“ es quasi nur um später mehr Fläche für die Eiermasse zu bekommen).
- Danach schneidet ihr mit dem Messer ein Loch in das Brötchen (Vorsichtig. Man sollte dabei nicht durchstechen, da sonst später das Ei auslaufen kann). Ebenso achten wir dabei darauf, dass wir genug Rand lassen.
- Das Brotinnere wird nun von Hand ausgehöhlt.
- Nun schlagen wir das Ei in die kleine Schüssel, versehen es mit einem Schuss Milch, würzen es mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen und verrühren dies mit der Gabel.
- Im Anschluss zerrupfen wir das Brotinnere und geben dies ebenso zum Ei (wir wollen doch Nachhaltig arbeiten ;)
- Das kleine Brothöhle wird nun mit der Wurst eurer Wahl zugedeckt (Achtet hierbei darauf, dass es wirklich „Luftdicht“ zugedeckt ist und kein Ei durchsickern kann)
- Als nächstes Geben wir die „Eiermasse“ in das Brötchen und streichen diese mit einem Löffel glatt.
- Die Cherrytomate wird in 2 Hälften geschnitten und das Brötchen mit einer davon garniert.
- Nun kommt das Brötchen bei etwa 170/180 Grad/Umluft in den Backofen. Hier bleibt es bis das Ei ins stocken gekommen ist.
- In den letzten 2 Minuten kann man die Oberseite des Brötchens noch kurz in den Backofen dazu geben (so ist alles warm und knusprig)
- Das Brötchen wird auf einem Teller angerichtet und „Guten Appetit“ ;)

Euer Schulsozialarbeiter der Pestalozzischule & des Hegel-Gymnasiums,
René Weber