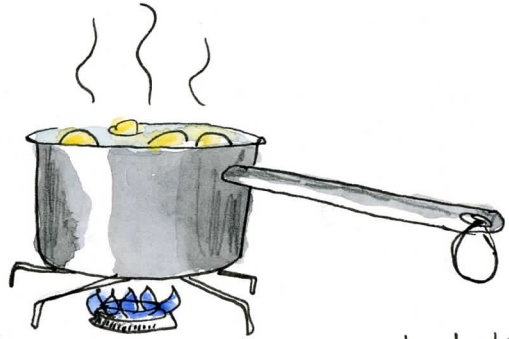


CHINESE TEA EGGS

Man braucht

- 6 Eier
- 150ml Sojasauce
- 2 Sternanis
- 2 TL Schwarztee
- 1 Zimtstange
- 1 TL Zucker
- 1 EL Sichuan Pfefferkörner
- 2 TL getrocknete Orangenschale

1



6 Eier mit 3cm Wasser bedecken, 3 min sprudelnd kochen lassen, Eier rausnehmen, das Wasser im Topf lassen. Eier abschrecken.

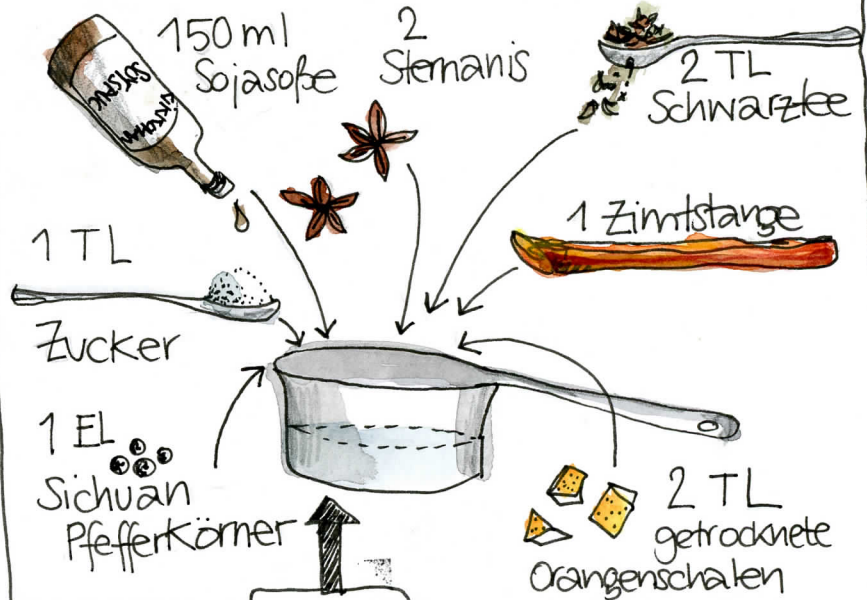
TockTock

2



Eier etwas abkühlen lassen, dann mit der Rückseite eines Teelöffels die Eischale rundherum "anknacken" - aber vorsichtig! Damit die Eihaut darunter intakt bleibt!

darunter



- 150ml Sojasauce
- 2 Sternanis
- 2 TL Schwarztee
- 1 Zimtstange
- 1 TL Zucker
- 1 EL Sichuan Pfefferkörner
- 2 TL getrocknete Orangenschalen

3

4

Eier dazu geben, alles aufkochen lassen, dann bei niedriger Hitze kochen lassen.



dann bei niedriger Hitze kochen lassen.

Vom Herd nehmen und zugedeckt 12-24h im Kühlschrank ziehen lassen.

5

