



## Rezept

# Gebratener Wirz mit verlorenem Ei

Wenn das flüssige Eigelb über den Wirz ausläuft, entsteht Magie

**35 Min**

Aktive Zeit



**35 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### WIRZ

400 g Wirz, in ca. 2 cm breiten Streifen **Saison**

1 Zwiebel, in feinen Streifen **Saison**

1 Knoblauchzehe, in feinen Schweiben

2 cm Ingwer, in feinen Streifen

1 EL Bratbutter

1 dl Gemüsebouillon

2 EL Sojasauce

Salz, Pfeffer, nach Belieben

### POCHIERTE EIER

4 Frische Eier

1 Liter Wasser

1 EL Apfelessig

1 TL Salz

2 EL Sesamsamen, geröstet

## Und so wird's gemacht

### 1 von 3

#### WIRZ

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Pfanne in der heißen Bratbutter rührbraten. Wirz begeben, ca. 4 Minuten weiter rührbraten. Bouillon und Sojasauce begeben, aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten weich kochen, evtl. würzen.

---

**2 von 3**

### **POCHIERTE EIER**

Wasser aufkochen, Essig und Salz dazugeben. Ein Ei in eine Tasse aufschlagen, sorgfältig ins knapp siedende Essigwasser gleiten lassen. Weitere Eier in gleicher Weise dazugeben. Eier 3–4 Minuten knapp unter dem Siedepunkt pochieren, mit einer Drahtkelle sorgfältig herausheben, abtropfen lassen.

---

**3 von 3**

### **Servieren**

Wirz und Eier anrichten, mit Sesam bestreuen und sofort servieren.