



Scharf eingelegte Eier

20 Stück

20 Eier

5 cm Meerrettich

500 ml Essig

1 Fl. Sangrita picante

2 EL grüner Pfeffer

4 Lorbeerblätter

10 Wacholderbeeren

1 EL schwarze Pfefferkörner

2 EL Salz

Eier hart kochen und pellen

Lorbeerblätter und Wacholderbeeren anquetschen

Alle Zutaten außer Eiern und Meerrettich aufkochen. Währenddessen den Meerrettich reiben. Den kochenden Sud vom Herd nehmen, Meerrettich zufügen, etwas abkühlen lassen, die Eier zugeben und im Kühlschrank 1 Woche ziehen lassen. Servieren wie Soleier: mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer.