



Currycrème für gefüllte Eier

Currycrème

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

6 Stück	hart gekochte Eier
100 gr	weiche Butter
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Currypulver (Madras) (1 gehäufte EL)
2 MSP	Ingwer, frisch gerieben
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer	Maggi-Würze
1/2 Bund	Petersilie (für die Dekoration)

Zubereitung:

Eier	Die Eier schälen, halbieren, das Eigelb sorgfältig herauslösen und in eine Schüssel geben.
Eiweisse	Die Eiweisse unten etwas flach schneiden und zugedeckt beiseite stellen. .
Butter, Zitronensaft	Butter und Zitronensaft schaumig rühren
Eigelbe Curry Ingwer, Salz, Pfeffer	Die Eigelbe mit einer Gabel gut zerdrücken und unter kräftigem Rühren unter die Buttermischung geben. Mit Curry, Ingwer, Salz und Pfeffer, sowie einem Spritzer Maggi-Würze abschmecken. Mit dem Spritzsack die Creme in die vorbereiteten Eier füllen. Kühl servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen