



PEGGYS REZEPTSAMMLUNG PASTEURISIERTE EIER

**PEGGYS –
der sichere
Ei-Genuss.**

www.eipro.de



PEGGYS REZEPT PASTEURISIERTE EIER

Süßkartoffel- Rote Bete-Rösti mit Spiegelei

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln und Rote Bete mit einem Gemüsehobel grob raspeln und etwas salzen. Mit Butterschmalz die Muldenbleche auspinseln, die Kartoffelmischung hineingeben, eine Mulde in die Masse drücken und die Rote Beete Raspel darauf legen. Alles für ca. 12 Minuten bei ca. 180°C im Kombidämpfer ausbacken. Die Peggys pasteurisierten Eier aufschlagen, auf die gegarten Rösti's geben und nochmals ca. 7 Minuten garen.

Das Süßkartoffel-Rösti mit saisonalen Beilagen anrichten und servieren.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 700 g Süßkartoffeln
- 200 g Rote Bete gekocht und geraspelt
- Butterschmalz
- Pfeffer aus der Mühle und etwas Meersalz
- 10 Stück PEGGYS pasteurisierte Eier



PEGGYS REZEPT PASTEURISIERTE EIER

Beefburger mit Spiegelei von PEGGYS



ZUBEREITUNG:

Cola Zwiebeln:

Zwiebeln in Olivenöl anschmoren, mit Honig, Ahornsirup und Senf vorsichtig einkochen lassen. Mit der Cola ablöschen und nochmal einkochen. Etwas abkühlen lassen und den Ketchup hinzufügen.

Zwiebelringe:

Zwiebeln in sehr dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und die einzelnen Ringe voneinander trennen. Zwiebelringe mit Buttermilch übergießen. Die übrigen Zutaten, bis auf das Öl, miteinander vermengen. Zwiebelringe nach 20 Minuten aus der Buttermilch heben, gut abtropfen lassen und in der gewürzten Tempuramischung wälzen. Sofort im heißen Öl goldgelb und knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Chili Mayonaise:

Alle Zutaten zu einer glatten Creme rühren und würzig abschmecken.

Alle Zutaten auf das Bun schichten und mit dem Spiegelei von PEGGYS pasteurisierten Eiern enden –

Guten Appetit.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

Cola Zwiebeln:

- 400 Gramm Zwiebel fein gewürfelt
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 2 EL Ahornsirup
- 2 TL Senf
- 12 EL Ketchup
- 1 Dose Coke
- etwas Meersalz , Pfeffer

Zwiebelringe:

- 4 große Gemüsezwiebeln
- 400 ml Buttermilch
- 4 - 5 EL Tempuramehl
- 2 TL Meersalz
- Öl zum Frittieren

Chili-Mayonaise:

- 24 EL Mayonnaise
- 1 rote Thai-Chili, sehr fein gehackt
- 1 Jalapeno fein gehackt
- Meersalz
- 8 EL Mangosaft
- 8 TL Ketchup
- 1 TL Honig
- Spritzer Zitrone
- Meersalz

- 10 Beef Pattys á 160 g
- 10 Scheiben Bacon geröstet
- 10 PEGGYS pasteurisierte Eier
- 10 Buns



PEGGYS REZEPT PASTEURISIERTE EIER

Krabbenbrötchen mit Spiegelei

ZUBEREITUNG:

Das Roggenbrötchen aufschneiden und mit Butter bestreichen. Das Salatblatt auf dem Brötchen so arrangieren, dass die Seiten überstehen. Nun die Krabben auf das Salatblatt legen und das in der Pfanne gebratene Spiegelei mit weichem Dotter auf die Krabben setzen. Die 2. Brötchenhälfte ebenfalls mit Butter bestreichen und dazu legen.



ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Roggenbrötchen
- Blattsalat
- Krabben
- 1 PEGGYS pasteurisiertes Ei
- Butter



PEGGYS REZEPT PASTEURISIERTE EIER

Schnitzel Holstein

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einer gefetteten Pfanne garen. Das Schnitzel würzen, panieren und ebenfalls in einer Pfanne braten. Für das Topping ein PEGGYS pasteurisiertes Ei in die gefettete, heiße Pfanne aufschlagen und garen. Die Bratkartoffeln, das Schnitzel mit der Salatgarnitur auf einem Teller anrichten, das Spiegelei auf das Schnitzel setzen und servieren.



ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Schnitzel
- 2 – 3 Kartoffeln
- Paniermehl
- Blattsalat
- PEGGYS pasteurisierte Eier



PEGGYS REZEPT PASTEURISIERTE EIER

Strammer Max mit Spiegelei

ZUBEREITUNG:

Brot mit Butter bestreichen und mit Salatgurkenscheiben belegen. Darauf die Schinkenscheiben arrangieren.

2 PEGGYS pasteurisierte Eier in einer gefetteten Pfanne garen und auf den Schinken legen.

Alles auf einem Holzbrett oder Teller mit ein paar Tomaten garniert servieren.



ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1 Scheibe Roggenbrot
- 3 Scheiben herzhafter Schinken
- 1 – 2 PEGGYS pasteurisierte Eier
- Einige Scheiben einer Salatgurke
- Butter
- Garnitur: Kirschtomaten



PEGGYS REZEPT PASTEURISIERTE EIER

Spiegelei mit weichem Dotter



ZUBEREITUNG:

PEGGYS pasteurisierte Eier in eine heiße, gefettete Pfanne geben und braten. Auf einem Teller mit Salatgarnitur anrichten und servieren. Dazu passt ein frisches Baguette.

Tipp:

Wenn Sie größere Mengen Spiegelei benötigen bereiten Sie PEGGYS pasteurisierte Eier im Muldenblech im Kombidämpfer zu:
Das Muldenblech fetten, die PEGGYS pasteurisierten Eier darin aufschlagen und bei ca. 235°C / 15 % Dampf ca. 2:40 Min. garen.

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 2 Stück PEGGYS pasteurisierte Eier
- Blattsalat
- Tomaten



PEGGYS REZEPT PASTEURISIERTE EIER

Weich gekochtes Frühstücksei



ZUBEREITUNG:

Jetzt sorgenfrei genießen – ein WEICH gekochtes Frühstücksei!

PEGGYS pasteurisierte Eier in kochendem Wasser garen:

- Garzeit für ein weich gekochtes Ei: 5 ½ Min.
- Garzeit für ein cremig gekochtes Ei: 6 – 6 ½ Min.

ZUTATEN:

- PEGGYS pasteurisierte Eier