

BIO-EIER • EIER AUS BODENHALTUNG • FREILANDEIER • EIERLIKÖR
FRISCH-EI-NUDELN • BIO-SUPPENHÜHNER • JUNGHENNEN AUS EIGENER AUFGUCHT



Westerwälder Eierkäs

Zutaten

8 Eier
1 l Milch
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Eier verquirlen, kalte Milch nach und nach hinzurühren, im Wasserbad kochen, bis die Masse erstarrt. Anschließend vorsichtig löffelweise in eine Eierkäseform geben und ablaufen lassen. Ist sie erstarrt, wird sie gestürzt und mit Zucker und Zimt auf Weißbrot (oder Rosinenkuchen) gegessen.

Eierkäseformen („Ajerkäseih“) sind ein Erzeugnis der hessischen Töpferkunst; irdene Gefäße, rund oder herzförmig, die auf drei Füßchen stehen, die Innenwände und der Boden gerippt und mit Löchern versehen, damit die Molke ablaufen kann.

Man kann den Eierkäse auch ohne diese Form herstellen, indem man die flüssige Masse durch ein mit einem leinenen Tuch ausgelegtes Sieb ablaufen lässt.

Der Eierkäse ist eine alte Brauchspeise. Er fehlt früher bei keiner Westerwälder Hochzeitsfeier. Auch beim Leichenschmaus war und ist er anzutreffen.