Onsen-Ei

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	5 Min.
Garzeit	1 Std.
Gerät	CombiSteamer V4000 38 ab 2021

Onsen-Ei statt pochiertes Ei – die moderne Variante für perfekt cremiges Eigelb und zartes Eiweiss. Mit minimalem Aufwand im Garraum zubereitet, ist es die ideale Ergänzung für Bowls oder als Topping.

Zutat

4 Eier

Zubereitung

Gitterrost oder gelochtes Edelstahlblech in den Garraum schieben, Eier darauf legen, mit Dämpfen bei 64 °C ca. 1 Stunde dämpfen. Eier aus dem Garraum nehmen, Schale sorgfältig aufschlagen, Eier anrichten, sofort servieren und nach Belieben würzen.

Dämpfen 64 °C während 1 Std.

Tipps

Nur frische, unbeschädigte Eier verwenden. Die Onsen-Eier sind nach dem Garen noch weich, leicht flüssig bis wachsig. Eigelb und Eiweiss haben durch diese Garmethode die gleiche Konsistenz.

Onsen-Eier als Alternative zu pochiertem oder gekochtem Ei für Toasts, Egg Benedict/Florentine, auf Reis oder zu Gemüse verwenden.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	04.08.2025