

Ei im Briefumschlag

Klingt komisch, ist aber sogar lecker!



Zutaten:

Eier
Öl
Briefumschläge
Stöcke

Zubereitung:

Die Innenseiten der Briefumschläge werden gründlich eingefettet, und das aufgeschlagene Ei wird vorsichtig in den Umschlag gefüllt. Wer mag, kann jetzt diverse Gewürze hinzufügen, oder das Ei zu Rührei verquirlen. Danach wird der Umschlag (mit dem Ei drin) zugeklebt.

Mit einem Stock wird die gefüllte Sendung nun aufgespießt und über das Feuer gehalten: nach einigen Sekunden merkt man bereits kleine Vibrationen, und nach einiger Zeit sind Eigelb und Eiweiß im Briefumschlag erstarrt.

Der Briefumschlag kann jetzt geöffnet und das darin enthaltene Ei gegessen werden.

Eine Alternative zu Stockbrot.