

Rührei nach Paul Bocuse

Wenn ihr dieses Rührei gegessen habt, möchtet ihr euer Rührei möglicherweise nie wieder anders essen. Das Rezept stammt vom "Koch des Jahrhunderts" Paul Bocuse.

Vorbereitung 5 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 15 Min. · 2 Portionen

Zutaten

4 Eier
40 g Butter
plus ca. 2 TL Butter
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst gebt ihr die Eier in eine Schüssel, würzt sie mit Salz und Pfeffer und verquirlt sie. Das funktioniert am besten mit einer Gabel. Am Ende sollen weder einzelne Stückchen Eigelb noch Eiweiß zu erkennen sein. Es soll eine homogene Masse entstehen.
2. Jetzt gebt ihr die Butter in eine entsprechend große Pfanne und erhitzt sie auf mittlerer Stufe. Dann gebt ihr die Ei-Masse in die Pfanne. Wundert euch nicht! Die Eier schwimmen wirklich in Butter. Man denkt im ersten Moment, dass hier gar kein Rührei entsteht, sondern Butter-Suppe mit einem Hauch von Ei.
3. Wichtig ist jetzt, dass ihr das Rührei wirklich nur langsam auf mittlerer Stufe erwärmt und permanent umrührt. So lange bis eine lockere Creme entstanden ist. Dann rührt ihr nochmal ein bisschen Butter unter die Creme. Paul Bocuse spricht von einem kleinen Butternüsschen pro Ei. Wenn ihr Rührei für zwei Personen macht, müssten das ungefähr zwei Teelöffel Butter sein.
4. Die Konsistenz ist ganz anders, als ihr es von „normalem“ Rührei kennt. Viel cremiger. Viel schlonziger. Und das liegt einzig und allein an der Butter. Ihr braucht viiiiel Butter. Paul Bocuse rechnet pro Ei 10 Gramm. Solltet ihr für mehr als zwei Personen Rührei machen, müsst ihr die Buttermenge einfach an die Ei-Menge anpassen. Ein Ei = 10 g Butter.