

Solæg

Solæg passer til øl, ligesom sild og snaps går hånd i hånd. Her får du opskriften på de salte æg, der har været en egnsrret i Sønderjylland i mange hundrede år.

10 små eller mellemstore æg

skal fra 150 g skalotteløg

salt, peber, olie, eddike, sennep

Evt. også tabasco/engelsk sauce

Kog æggene i 20 min. sammen med løg og løgskallerne.

Kom æggene i koldt vand og stød skallerne forsigtigt, så de revner, men ikke går i stykker.

Bland vand og salt i en glasrukke med låg og læg æggene ned i blandingen sammen med skaller fra et skalotteløg. Saltvandet skal være så stærkt, at æggene smutter op mod overfladen. Pres dem nedad og luk låget godt i.

Æggene skal nu stå i tre-fire dage, inden de spises. De kan holde sig i op til 1 md. Jo længere de er i saltvandet, jo mere salte bliver æggene.

Når ægget skal spises, pilles skallen af, ægget deles på langs og blommen løftes ud af hviden. I hullet kommer man sennep, et par dråber neutralt smagende madolie, et par dråber eddike og evt. tabasco. Herefter lægges blommen omvendt tilbage ihullet, så den runde side vender opad.

Ægget spises i én mundfuld og snup en snaps eller en tår old øl hurtigt derefter.

Navnet "solæg" stammer fra tysk (Solei) hvor "Sole" betyder saltlage og "ei" betyder æg. Det er således æg konservere i en kraftig saltlage.

Oprindeligt var solæg en måde at konservere overskudsæg fra hønsene i sommermånederne.

I mange hundrede år har solæg været en fast del af den sønderjyske madkultur, ofte serveret som en snack, forret eller let måltid til øl og snaps.