



Dauer: Mittel

Kategorie: Salzburger Gerichte

Saison: Frühling Ostern

Für:

Verfasst von: Lungauer Kockwerk

Zutaten

.....
Eier

.....
Zwiebel

.....
Frühlingskräuter
.....

Zubereitung

1. Dabei wird ein gekochtes Ei auf ein mit "Grawirlach" (zottiges, grünes Kerbelkraut), "Kasbleamen" (Krokus) - was halt die Wiese zur jetzigen Zeit so hergibt - und Zwiebelschalen belegtes Leinentuch gelegt, mit einem Zwirn umwickelt, am Ende zusammengebunden und für einige Minuten in die Eierfarbe gelegt.
2. Auf den Eiern entstehen dadurch besonders schöne und einzigartige Muster.

Ostereier färben hat bestimmt schon jeder gemacht, aber hast du schon die original Lungauer Grawirlacheier ausprobiert?