DIY: Eierfärben mit Gewürzen & Kräutern

Farbig-frohe Ostern: Das Färben von Ostereiern macht großen Spaß und schafft vor allem mit Kindern besondere und unvergessliche Momente. Wer es zu Hause selbst ausprobieren möchte, kann einfach in den Küchenschrank greifen, denn fein gemahlene Gewürze bieten hierbei eine natürliche Alternative zu herkömmlichen Eierfarben!

Eierfärben mit Naturmaterialien: Fein gemahlen oder gekocht liefert Rote Rübe einen schönen Rosaton.
(© Kotányi GmbH)

Ostereier mit Hausmitteln färben geht ganz einfach: Wer gelbe Eier möchte kann ganz einfach zu Curcuma und Curry greifen: Die exotischen Power-Gewürze verleihen den Ostereiern eine Vielzahl an Gelbtönen. Cayenne-Pfeffer, das Gewürz aus gemahlenen Chilis lässt die Eier in Orange erstrahlen. Wer seine Ostereier am liebsten rot haben möchte sollte zu Paprika edelsüß greifen: Österreichs Lieblingsgewürz zaubert einen satten Rotton.Mit Roter Rübe, fein gemahlen oder gekocht, liefert das Gemüse ebenfalls einen schönen Rosaton.

Auch abseits der Welt der Gewürze gibt es viele verschiedene Naturmaterialien wie Heidelbeeren, Zwiebel- und Avocadoschalen oder Kaffee, die Eiern eine schöne natürliche Farbe verleihen.

So funktioniert das Eierfärben in fünf Schritten:

1. Die Eier gründlich reinigen und in einem Kochtopf hart kochen.
2. Wasser für die Kräuter und Gewürze kochen.
3. Kräuter und Gewürze in einzelne Schüsseln füllen.
4. Schüsseln mit kochendem Wasser aufgießen und je einen EL Essig zugeben.
5. Hartgekochte Eier in die Farb-Schüsseln legen und darin ziehen lassen, bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist. Danach die Eier trocknen lassen. Um Glanz zu erzeugen, die getrockneten Eier mit Öl (z.B. Olivenöl) einreiben.

Tipp: Je wärmer der Farb-Sud und die Eier sind, desto besser und intensiver wird das Farbergebnis. Auch Größe und Naturfarbe der Eier tragen zur Intensität bei – kleine, weiße Eier nehmen die Farben am stärksten an.

Mehr Tipps und Rezepte für traditionelle und vegane Eigerichte aus der Kotányi Entwicklungsküche gibt es auf **kotanyi.com**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at