

# Kai Luuk Koei

(gebratene Eier mit Tamarind-Zwiebelsoße)



## Portion für ca. 4 Personen

10 gekochte Eier  
4 große Zwiebeln  
6 EL Zucker  
40g Tamarinde (ohne Samen)  
etw. Öl  
2 TL gekörnte Brühe  
4 EL Fischsoße oder 1 TL Salz  
100 ml Wasser

## Zubereitung:

Die gekochten Eier schälen und im heißen Öl schwimmend knusprig braun braten. Dann aus dem Öl nehmen und halbieren.

Bis auf einen kleinen Rest das Öl aus der Pfanne abgießen. Die dünn geschnittenen Zwiebeln in dem restlichen Öl braten, bis sie eine schöne braune Farbe haben.

Die Tamarinde in ca. 8 EL Wasser auflösen. Von dieser Tamarind-Soße ca. 8 EL zu den Zwiebeln geben. Außerdem noch die Fischsoße (oder Salz), den Zucker, die Brühe und das Wasser dazugeben, alles gut vermischen und kurz aufkochen lassen.

Die halbierten Eier auf einem Teller anordnen und mit der Tamarind-Zwiebel-Soße übergießen.

Wünsche einen guten Appetit ;-)