

Gekochte Eier

Ein Ei zu kochen scheint oft eine Kunst- und Gefühlssache zu sein.

Mein Favourit, der diese Situation hervorragend darstellt, ist Loriot mit seinem kurzen Dialog zwischen Ehemann und Ehefrau:

```
<html> <iframe width=„560“ height=„315“ src=„https://www.youtube.com/embed/57LsW00c1Oo“
frameborder=„0“ allow=„accelerometer; autoplay; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture“
allowfullscreen></iframe> </html>
```

Tabelle

Bei uns daheim ergibt sich folgende Tabelle:

Tabelle zum Eierkochen

Ei in kochendes Wasser einlegen
Und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken

| Gewicht in g | Kochdauer in min.s | | |
|-----------------|--------------------|--------|-------|
| | weich | mittel | fest |
| 45 | 3.26 | 5.20 | 8.11 |
| 50 | 3.41 | 5.44 | 8.46 |
| 55 | 3.55 | 6.06 | 9.21 |
| 60 | 4.09 | 6.28 | 9.54 |
| 65 | 4.23 | 6.49 | 10.27 |
| 70 | 4.36 | 7.10 | 10.59 |
| 75 | 4.49 | 7.30 | 11.30 |
| 80 | 5.02 | 7.50 | 12.00 |

Annahmen:

Eitemperatur 13°C

Meereshöhe 540m

Quelle

<https://rechneronline.de/kueche/eier-kochen.php>

Quelle

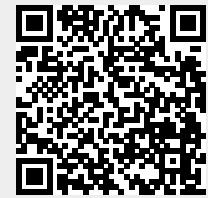
<https://rechneronline.de/kueche/eier-kochen.php>

<http://newton.ex.ac.uk/teaching/CDHW/egg/>

deutsch, rezept

From:

<https://www.zeilhofer.co.at/wiki/> - **Verschiedenste Artikel von Karl Zeilhofer**



Permanent link:

https://www.zeilhofer.co.at/wiki/doku.php?id=gekochte_eier

Last update: **2019/06/27 11:00**