

Gekochte Eier

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

Mein Favourite, der diese Situation hervorragend darstellt, ist Lorient 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**

