

## DEVEILED EGGS

---

### Zutaten

- 4 Eier + 1 rohes Eigelb
- 1 EL klares Miso
- 1 gehäufter TL Dijon-Senf
- ¾ Glas Öl (150 ml)
- 1 EL Essig
- 1 TL [Aleppo Chili](#) (oder [Paprika Edelsüss](#), [Cayennepfeffer](#) oder [Bhut Jolokia](#)) nach Geschmack
- Salz

Die Eier 8 Minuten lang kochen, dann sofort in Eiswasser tauchen (so lassen sie sich leichter schälen). Die Schalen entfernen. Wenn Sie sich für eingelegte Eier entscheiden (das ist immer noch eine Option), mischen Sie einen halben Liter Wasser, die Rote-Bete-Stücke, Salz, weissen Essig und weisse Pfefferkörner in einem Gefäss. Die Eier in das Glas geben und mindestens 8 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Wenn nicht, gehen Sie direkt zum nächsten Schritt. Schneiden Sie die Eier in zwei Hälften. Leeren Sie das Eigelb aus. Für die Mayonnaise ein gekochtes Eigelb mit einer Gabel zerdrücken und mit dem rohen Eigelb, Senf, Miso, Essig, etwas Salz und ½ Teelöffel Chili vermischen. Mit einer Gabel oder einem Mixer gut durchmischen, dabei das Öl nach und nach zugeben und warten, bis das Öl aufgesaugt ist, bevor Sie mehr zugeben. Die Mayonnaise ist fertig, wenn sie dick und cremig ist. Kurz vor dem Servieren die Eier mit der Mayonnaise bestreichen. Das restliche Eigelb grob hacken. Mit Aleppo Chili bestreuen.

