



Südtiroler
Bäuerinnen

Aus unserer Hand

Ostereier natürlich färben

Eier färben gehört einfach zu Ostern dazu. Aber färben mit chemischen Mitteln muss nicht sein. Wir machen es wie unsere Oma früher – mit Gemüse, Kräuter und CO. Das Beste daran ist, dass wir fast alles was wir dafür brauchen, in unserem eigenen Garten finden, und wir dafür keine künstliche Farbe brauchen. Also ran ans Ostereier färben, mit dieser Anleitung gelingt es bestimmt.

Titelbild



Material:

- Eier
- Zwiebelschalen
- Rohnen
- Heidelbeeren
- Safran
- Spinat
- Löffel
- Strupf oder Netz



Eier färben mit Zwiebelschalen:
Eier zuallererst 10 Minuten kochen.
Zwiebelschalen - braune, rote und/oder auch weisse - um das gekochte Ei legen und vorsichtig in den Strupf geben. Schale in den Strupf zurechtrücken und den Strupf anschließend zubinden. Wenn die Zwiebelschalen nass sind, funktioniert es besser.



Das eingepackte Ei ins heiße Wasser geben, dabei ist es vom Vorteil, wenn das Ei noch warm ist. Das Ei lange genug im warmen Wasser liegen lassen, sodass es die Farbe annehmen kann.



Um die Eier mit den anderen Zutaten zu färben, wie zum Beispiel bei Spinat, werden diese so lange im heißen Sud gelegt, bis es die Farbe der Zutaten angenommen hat. Der Spinat färbt das Ei hellgrün, für gelbe Eier nehmen wir Safran, mit Heidelbeeren werden die Eier hellblau gefärbt und mit Rohnen bekommen sie eine altrosa Farbe.



Zum Schluss nimmt man die Eier mit dem Löffel aus dem Sud, legt sie auf einen Eierbehälter und lässt sie trocknen. Man kann die Eier auch mit einer Küchenrolle leicht abtupfen. Die Eier, die im Strumpf oder Netz mit den Zwiebelschalen eingewickelt sind, entfernt man vom Netz und den Zwiebelschalen und lässt sich vom schönen Muster und von den Farben überraschen, die dadurch entstanden sind.

Tipp: Die Eier mit einer „Speckschwarte“ oder Butter zum Glänzen bringen.

Anna-Maria Kofler Gall, Bäuerinnen- Dienstleisterin



Zusammen können wir die spannende Geheimnisse entdecken, die ein Garten zu bieten hat. Seine Schätze können wir anschließend zu wahren Leckereien verarbeiten. Auch kulinarisch zeige ich Ihnen wie sie ihre Liebsten mit regionalen, Produkten verwöhnen können.

www.baeuerinnen.it