

Spiegelei

Gekocht, gerührt oder gebraten – es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, wie man Eier zubereiten kann. Besonders beliebt: das Spiegelei.

Man nehme eine Pfanne, etwas Öl oder Butter, lasse das Fett heiß werden. Dann schlage man ein rohes Ei mit dem Messer auf und lasse es hineingleiten. Möglichst vorsichtig, damit sich auch ein Spiegelei bildet. Genau geklärt ist die Herkunft des Wortes nicht. Sprachwissenschaftler vermuten, dass das Spiegelei so genannt wurde, weil das Eiweiß die Form eines Spiegels hat und der Eidotter wie ein daraus herausschauendes Gesicht aussieht. Voraussetzung: Man hat das Ei ganz vorsichtig aufgeschlagen. Ansonsten hat man kein Spiegel-, sondern Rührei.

Autorin: Hanna Grimm