

## Zwischengang Miso Suppe / Tamago / Nudel-Gemüse

### Rezeptteil 3 von 3 Tamago

---

4 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
4	Eier
1 TL	Zucker
0,5 TL	Salz
4 EL	Milch
2 EL	Weißwein
4 EL	Rinderfond

## Vorbereitung

1. Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verquirlen.

## Zubereitung

**Dampfgarer 100 °C:** Die Eier-Masse in eine gefettete, rechteckige Schale füllen und im Dampfgarer langsam stocken lassen.

Alternativ in der Mikrowelle (ca. 3 min. bei 600 Watt) oder im Wasserbad im Backofen (150 °C Umluft) garen.

Zum Servieren auskühlen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Als Einlage (wie Eierstich) in der Miso-Suppe verwenden.

**Eine Anleitung für die Zubereitung in einer „Tamago-Pfanne“:**  
[www.besserbissen.de](http://www.besserbissen.de) - Rezepte -> Sushi -> Tamago