

# 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<br>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:

<http://www.zeilhofer.co.at/wiki/> - **Verschiedenste Artikel von Karl Zeilhofer**

Permanent link:

[http://www.zeilhofer.co.at/wiki/doku.php?id=gekochte\\_eier](http://www.zeilhofer.co.at/wiki/doku.php?id=gekochte_eier)

Last update: **2019/06/27 11:00**

