

Tong zi dan – Chinesische Urin-Eier



Eier beim Marinieren im Urin

Ich habe lange überlegt, ob ich dieses Gericht zubereiten will. Und ob ich es im Foodblog veröffentliche. Eine Erzählung eines polnischen Bekannten, Marius, hat mich darin ermutigt, es zu tun.

Marius erzählte, dass er einmal als Kind mit seinem Vater am Esstisch saß. Seine Mutter war in der Küche, das Essen zuzubereiten. Das Gespräch kam auf das Thema, ob man mit Urin kochen könne. Seine Mutter in der Küche sagte, „Natürlich kann man mit Urin kochen“ – und servierte die Suppe. Marius sagte, er wisse bis heute nicht, ob seine Mutter Urin in die Suppe getan habe ...

In der traditionellen chinesischen Medizin hat Urin einen hohen Stellenwert. Auch in der klassischen aryuvedischen Medizin und im alten Ägypten wird bzw. wurde Urin als

Heilmittel verwendet. Aus Urin wird auch Whisky gebrannt. Und in den westlichen Ländern wird Eigenurin von Heilpraktikern als Heilmittel eingesetzt.

Urin-Eier sollen gesundheitsfördernde Eigenschaften haben und Fieberanfälle stoppen, bei Trägheit helfen, vor Hitzeschlägen schützen, den Blutkreislauf fördern und auch als Aphrodisiakum wirken.

Die Chinesen verwenden für diese Eier Urin vorzugsweise von 10-jährigen Jungen. Ich kann natürlich nicht, wie es die Chinesen tun, in öffentliche Schulen gehen und dort von kleinen Jungen Urin sammeln. Ich verwende meinen eigenen Urin. Deswegen bereite ich auch keine „Kinder-Eier“ zu, wie die Übersetzung des chinesischen Begriffs lautet, sondern „Männer-Eier“ Und das sind nun nicht die Eier, an die Du vielleicht denkst ...

Ich verwende wie in der klassischen westlichen Medizin Mittelstrahl-Urin, der weitestgehend frei von Verunreinigungen und Trübstoffen sein soll. Es ist vielleicht für Stoffwechselexperten wichtig, dass ich sehr viel alkoholfreies Bier trinke, welches dem Urin eventuell ein besonders Aroma gibt.

Ich habe beim Recherchieren zwei Rezepte für die Urin-Eier gefunden. Im einen werden die Eier in Urin gekocht und dann nochmals im Urin eingelegt. Im anderen werden die Eier in Urin gekocht, und dies dann einen Tag lang. Ich habe die Rezepte modifiziert und zusammengefasst. Ich lege die Eier über Nacht in Urin ein. Dann koche ich sie 2 Stunden in Urin.

Der Urin wird beim Kochen etwas dunkel und riecht wie ein Wildkräutersud. Aber es zieht auch ein Geruch von Urin und somit Toilette durch die Küche.

Die Hühnereier schmecken eigentlich wie normal gegarte Eier.

Zutaten:

- 3 Eier
- 1 l Eigenurin
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 12 Stdn. | Garzeit 2 Stdn.

Urin in einem kleinen Topf sammeln. Eier hineingeben und über Nacht ziehen lassen.

Topf auf die Herdplatte stellen und Urin erhitzen. Eier 3 Minuten kochen, bis das Eiweiß gestockt hat. Eier herausnehmen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Wieder in den Topf geben und 2 Stunden kochen.

Eier herausnehmen, auf einen Teller geben, salzen und servieren.