

Rezept Eier in Senfsauce

Zutaten:

1/2 Liter Würfelbrühe (am besten Gemüsebrühe)

1 gehäufter EL Mehl

1/2 Becher Süße Sahne

30 g Fett (z.B. Margarine, Butter, ...)

4 Eier

Senf

Zubereitung:

Man bereitet eine helle Mehlschwitze (Einbrenne) zu:

Fett in einem Topf schmelzen.

Mehl darunter rühren, bis eine sämige Mischung entsteht.

Die kalte Brühe allmählich mit dem Mehl-Fett-Gemisch verrühren,

Sahne zugeben und etwa 10 Minuten kochen lassen.

Senf hineingeben

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker.

Die Hartgekochten Eier in die Sauce geben.

Zurück zu den Eierspeisen