

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](#)