

# Eier in Senfsauce 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 Eier</li><li>• 25 g Butter</li><li>• 20 g Weizenmehl</li><li>• 125 ml Gemüsebrühe</li><li>• 250 g Schlagsahne</li><li>• 1 EL mittelscharfer Senf</li><li>• 1 EL körniger Senf</li><li>• Salz, Pfeffer</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Eier an Unterseite einpicken, in kochendes Wasser geben und in etwa 8 Minuten hart kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken.</li><li>2. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf zerlassen. Mehl dazugeben und unter Rühren so lange erhitzen, bis es goldgelb ist.</li><li>3. Brühe und Sahne nach und nach mit Schneebesen unterrühren.</li><li>4. Sauce zum Kochen bringen und unter Rühren 3-5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Beide Senfsorten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier pellen, halbieren und kurz vor dem Servieren in Sauce geben.</li></ol>
<p>Dazu passen sehr gut Kartoffeln.</p>	