

Eier in Senfsauce 4 Portionen



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