Senfsoße mit Ei

einfach | Vorb. 10 Minuten Insg. 40 Minuten | 3-4 Portionen

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 8 Eier
- 3 EL Butter oder Margarine
- 4 EL Mehl
- 4 EL Senf (Bautzener Senf eignet sich hervorragend)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Notizen:

So wird's gemacht:

Eier und Kartoffeln kochen

Eier hart kochen (8-12 Minuten), abschrecken und schälen.

Kartoffeln ebenfalls kochen, schälen und warm halten.

Für die Soße als erstes eine Mehlschwitze herstellen.
Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl unter Rühren einstreuen, bis es leicht gebräunt ist.

Nach und nach Wasser (kann auch durch Brühe ersetzt werden)in die Mehlschwitze gießen, bis eine dicke, sämige Soße entsteht.
Senf, Zucker und Essig hinzufügen und gut verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt die geschälten Eier in die Soße legen und kurz ziehen lassen.

Kartoffeln auf Tellern anrichten und die Eier mit der Senfsoße darüber geben.

Ein unglaublich leckeres und nostalgisches Gericht, was einfach zuzubereiten ist.

REGIO MENÜ GmbH