

EIER IN SENFSAUCE

Zeitaufwand: **20–30 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Topf, Schneebesen**



1. Eier kochen, falls keine hartgekochten Eier vorhanden sind.
2. Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen.
3. Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl hinzufügen. Mit einem Schneebesen verrühren und leicht anschwitzen lassen.
4. Die (♠) Zutaten mischen und damit das Butter/Mehl ablöschen. Kräftig rühren und die Mischung aufkochen lassen.
5. Die Hälfte des Senfs hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
6. Die gekochten Eier schälen und halbieren.
7. Mit (♡) würzen und den restlichen Senf hinzufügen. Alles gut verrühren.
8. Die Eierhälften zur Sauce geben und das Gericht mit Deckel ca. 5 Minuten ziehen lassen.
9. Zum Schluss anrichten: Die Kartoffeln auf einen Teller geben und die Eier mit der Sauce darüber verteilen.

Für eine Portion

- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 300 ml Milch (♠)
- 100 ml Brühe (♠)
- Kartoffeln
- 4 Eier
- 4 EL Senf
- 1 TL Estragon (♡)
- Salz & Pfeffer (♡)