

Rezepte, gekocht und gebacken in der Casa Las almas

Eier in Senfsoße



Zutaten für 4 Personen

Eier	8
Zwiebel mittlere Größe	1
Butter	4 Esslöffel
Mehl	3 Esslöffel
Kochsahne	200 ml
Gemüsebrühe	250 ml
Senf mittelscharf	2 Esslöffel
Salz, Pfeffer 3-farbig frisch gemahlen	
Petersilie gerebelt	1 Esslöffel
Muskat und Dill	

Zubereitung

1. Eier abkochen und abschrecken. Das Eigelb sollte noch ganz leicht flüssig sein.
2. Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Anschließend das Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren anschwitzen. Die Mehlschwitze mit der Brühe langsam aufgießen so dass sich keine Klümpchen bilden. Die Sahne ebenfalls unter ständigem Rühren dazugeben bis die Soße andickt.
3. Den Senf in die Soße einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Jetzt noch die Petersilie dazugeben und je nach Geschmack den Dill dazugeben. Die Menge des Senfs kann ebenfalls je nach Geschmack variieren. Eine kleine Prise Zucker rundet die Säure ab.
4. Die geschälten Eier kurz vor dem servieren in die Soße geben, nicht zu lange sonst gart das Eigelb nach und wird zu fest.
5. Zum Servieren die Eier halbieren, dazu passen Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln. Die Kartoffeln vor dem Servieren in Dill schwenken. Jetzt noch die Senfsoße dazugeben und wenn vorhanden etwas frische Petersilie darüber.

Viel Freude beim Kochen, und bon provecho