MEIN GENUSS

Eier in Senfsauce

It’s a match!

It's a match! Unsere gelben Senfkörner sind in der deutschen Landesküche ein Muss und verleihen landestypische Aromen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Anschließend die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
2. Das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren mit der Zwiebel-Butter-Mischung vermengen. Anschließend die Gemüsebrühe und Sahne hinzufügen, alles verrühren und 15 Minuten köcheln lassen.
3. Die Eier in der Zwischenzeit in reichlich kochendem Wasser für 7-8 Minuten hart kochen. Die Eier anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und die Schale ablösen.
4. Abschließend die Petersilie, die groben Senfkörner und den mittelscharfen Senf hinzufügen und alles verrühren. Die fertige Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier in Senfsauce auf einem Teller anrichten und mit je 2 Eiern pro Portion servieren.

Zutaten

8 Eier
2 Zwiebeln
5 EL Butter
3 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
2 EL mittelscharfer Senf
2 TL Senfkörner
2 EL gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.11.2024.