



Hauptgang oder Abendessen

Eier in Senfsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 Stück Eier, hartgekocht
2 Stück reife Tomaten in 8 Schnitze geschnitten (fürs Auge)
Etwas Petersilie oder Kresse, frisch (Dekoration fürs Auge)

Für die Sauce:

1 EL Butter (gehäufter EL)
1 Stück Zwiebel, gross, fein gehackt
2 EL Mehl
2.5 dl Bouillon (Rinds- oder Gemüsebouillon)
2.5 dl Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Senf (je nach Geschmack: von 1 TL bis 2 EL oder mehr)

Zubereitung:

Eier Die Eier in kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Eier längs halbieren.

Sauce:

Kasserolle In einer Kasserolle die Butter schmelzen und die feingehackte Zwiebel andünsten. Das Mehl dazugeben und mitdünsten bis es "gelb" ist. Es darf nicht braun werden.

Milch, Bouillon Unter Rühren die Milch und danach die Bouillon dazugeben. Stets umrühren. Bei milder Hitze ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.

Senf Jetzt die Sauce abschmecken mit Salz, Pfeffer sowie dem Senf (nach Belieben).

Flache Schüssel Die Sauce in eine flache, vorgeheizte Schüssel giessen.

Eierhälften Die Eierhälften vorsichtig hineingeben (Schnittfläche nach oben). Mit Petersilie dekorieren und die Tomatenschnitze separat auf die Teller (fürs Auge) stellen.

Dazu passt ein Trockenreis oder ganz feine Teigwaren.

Tipp:

Als Flüssigkeit für die Sauce kann nur Milch, oder nur Bouillon verwendet werden.

Sie können der Sauce auch noch 1 TL Zucker beifügen.

Senf: je nach Geschmack verwenden Sie körnigen Senf oder normalen Senf aus der Tube. Auch die Menge des Senfes ist Geschmacksache. Probieren Sie die Sauce und geben Sie allenfalls noch etwas mehr Senf dazu.