

Eier in Senfsauce

für 4 Portionen

Zutaten

8 Eier, 45 g Butter, 3 gehäufte Esslöffel Mehl, 50 ml Weißwein, 250 ml Milch, 250 ml Fleischbrühe, Muskatnuß, 2 Teelöffel Salz, 3-4 Esslöffel Senf

Zubereitung

1. die Eier in kaltem Wasser in einen Topf legen
2. Wasser zum Kochen bringen und die Eier 6 Minuten sprudelnd kochen
3. Eier aus dem Topf nehmen, abschrecken und pellen.
4. Butter im Topf zerlassen
5. Mehl zusieben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen bräunen,
6. wenn die Paste Farbe angenommen hat, mit der kalten Milch und dem Weißwein ablöschen, dann wieder aufkochen und die Brühe zugeben
7. alles nochmal gut 5 Minuten aufkochen, damit der Mehlgeschmack verloren geht, dabei mit dem Schneebesen rühren
8. Topf von der Kochstelle nehmen und nun den Senf einrühren
9. mit Muskat und Salz abschmecken

Zeitbedarf

20 Minuten

dazu paßt

Kartoffelbrei

