

Rezept

## Wachsweiche Eier in Kräuter-Senf-Sauce

Ein Rezept von Wachsweiche Eier in Kräuter-Senf-Sauce, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>2 EL</b> Butter	<b>1</b> 1/2 EL Mehl
<b>150 ml</b> heiße Fleischbrühe oder Gemüsefond (aus dem Glas)	<b>150 ml</b> Milch
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>4</b> Eier (Größe M)
1/2 TL Zucker	<b>2 TL</b> Dijon-Senf oder mittelscharfer Senf
Pfeffer aus der Mühle	Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

### Zubereitung

1. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren, mit Brühe oder Fond und Milch aufgießen. Etwa 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu kräftig mit dem Schneebesen durchrühren.
2. Inzwischen die Eier, mit lauwarmem Wasser bedeckt, im offenen Topf zum Kochen bringen. 3 Minuten kochen lassen, abgießen, kurz abschrecken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, fein schneiden.
3. Senf und Zucker in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Senfsauce auf vorgewärmte kleine Teller verteilen. Die Eier pellen, in die Sauce legen und alles mit Schnittlauch bestreuen.