

Rezept

Wachsweiche Eier in Kräuter-Senf-Sauce

Ein Rezept von Wachsweiche Eier in Kräuter-Senf-Sauce, am 27.04.2024

Zutaten

2 EL Butter	1 1/2 EL Mehl
150 ml heiße Fleischbrühe oder Gemüfefond (aus dem Glas)	150 ml Milch
1 Bund Schnittlauch	4 Eier (Größe M)
1/2 TL Zucker	2 TL 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.