



Feine Eier- Senfsoße

Aus Rudi's Alltagsküche für Jedermann. Schnell und schmackhaft zubereitet.



Zutaten

6 Stück(e) Eier, ca. 7-8 Minuten wachweich bis hart gekocht, je nach Belieben

40 g Butter oder Margarine

40 g Mehl

500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

1 EL Senf, scharf

Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

etwas frische gehackte Petersilie

Und so wird's gemacht,

- Butter in einem Topf zergehen lassen mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen und den Topf vom Herd nehmen.
- Die Fleisch- oder Gemüsebrühe langsam einrühren.
- Nun wieder auf den Herd stellen und vorsichtig aufkochen bis Soße sämig ist.
- Den Senf hinzugeben und gut verrühren.
- Mit etwas Muskat Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.
- Die Eier halbieren oder vierteln und zur Soße geben. Vorsichtig umrühren, so dass sich ein Teil des Eigelbs mit der Soße verbinden.
- Frisch gehackte Petersilie hinzugeben.

Dazu passen: mehlig kochende Salzkartoffel und Mausohrsalat (Rapunzel) den man mit Knoblauch und ausgelassenen Speckwürfeln anmacht.