Oma Elviras „Verlorene Eier“ in Senfsauce.

(Altdeutsches Küchenrezept)



Zutaten für 4 Portionen:

8 Eier (Hkl.: L)
60 g Butter
2 EL Mehl
1 Liter Milch
10 EL mittelscharfer Senf
Salz und Pfeffer
etwas trocken Petersilie

Vor- & Zubereitung:

Erst mal die Eier hart kochen *, dann währenddessen eine Mehlschwitze aus Butter und Mehl herstellen. Die Milch nach und nach dazugeben und dabei weiter kräftig rühren, damit nichts anbrennt.

Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Senf in die Soße vorsichtig verrühren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier schälen und in der Soße nochmals erhitzen, dann heiß servieren.

Zu dem Gericht reicht man Reis oder Salzkartoffeln und gekochtes Gemüse (z. B. Möhren & Karotte, Brokkoli & Blumenkohl).
Ich verwende Kaisergemüße aus der Tiefkühltruhe, da ist alles darin enthalten.

Anmerkung *:

Anstatt hart gekochter Eier kann man auch pochierte Eier machen (ist meine Variante) und schmeckt meines Erachtens besser!



Natürlich kann man hier auch scharfen Senf in die Soße geben. Wer mag, kann auch mal Röstzwiebeln dazugeben.