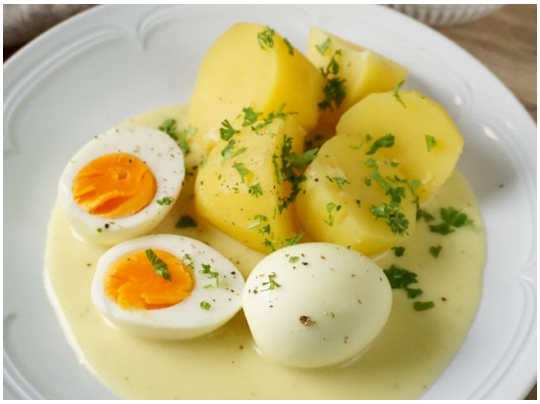
Eier in Senfsoße Omas Rezept



Zutaten für 6 Portionen:

- 60 g Butter
- 60 g Weizenmehl
- 500 ml Milch
- 1 Liter Wasser
- 1 EL Gemüsebrühpulver (oder unsere Gemüsepaste)
- 2 EL Senf
- 2 TL Essig
- 1 EL Zucker
- 8 Eier
- Salz

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Eier in Senfsoße einfach selber machen - so gehts:

1. Als erstes nimmst du dir einen großen Topf. Erhitze die Butter darin und rühre dann das Mehl gut ein. Anschließend gibst du unter sehr beständigem Rühren soviel vom Milch-Wasser-Gemisch zu, bis nach dem Aufkochen die Konsistenz deiner Wahl entsteht.
2. Gib dann den Senf, den Essig, Gemüsebrühe und Zucker zu und lasse die Senfsauce nochmal gut aufkochen. Schmecke sie kräftig nach deinem Geschmack mit Salz ab.
3. Schlage nun die rohen Eier in eine Schüssel auf und gib sie in die Senfsoße. Dort lässt du sie bei niedriger Hitze für etwa 10 Minuten ziehen. Sei in dieser Zeit vorsichtig beim

Umrühren, um die Eier nicht kaputt zu machen. Alternativ zur Variante mit den verlorenen Eiern kannst du auch Eier separat kochen, pellen und dann in der Senfsauce ziehen lassen.

4. Serviere die Senfeier zu Kartoffeln oder einer anderen Beilage deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.