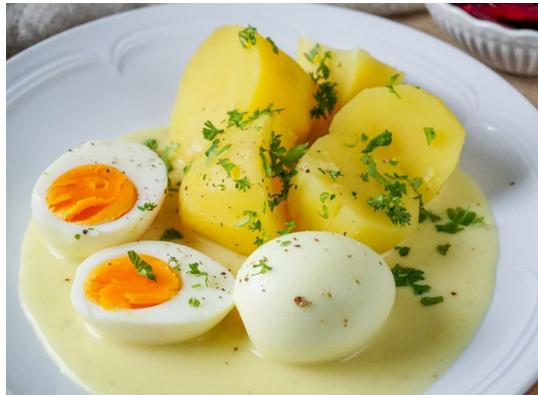


Eier in Senfsoße – Omas famoses Senfeier-Rezept

Zutaten für 5 Portionen

- 60 g Butter
- 60 g Weizenmehl
- 500 ml Milch
- 700 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 EL Senf
- 2 TL Essig
- 1 EL Zucker
- 10 Eier
- Salz



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

Zubereitung:

1. Erhitze die Butter in einem großen Topf und rühre dann das Mehl gut ein. Gib dann unter sehr beständigem Rühren die Milch und Brühe hinzu, so dass die Soße nach dem Aufkochen eine cremige Konsistenz hat.
2. Rühre den Senf, Essig und Zucker unter und lasse die Senfsoße nochmal gut aufkochen. Schmecke sie nach deinem Geschmack kräftig mit Salz ab.
3. Koche die Eier separat hart oder wachweich, je nachdem, wie du es magst. Pelle die gekochten Eier, halbiere sie und gib sie in die warme Senfsoße. Serviere die Senfeier zu Kartoffeln oder einer anderen Beilage deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

