

## Süß saure Eier – Omas einfaches Rezept

### Zutaten für 6 Portionen

- 100 g Schinkenwürfel (alternativ Speckwürfel)
- 60 g Weizenmehl
- 60 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#) (oder Wasser)
- 6 Eier
- 5 Pfefferkörner
- 3 Pimentkörner
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 3 EL Essig
- 1 TL Zucker



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

### Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Brate die Zwiebel- und Speckwürfeln in der Butter braun an.
2. Rühre das Mehl ein. Gieße unter Rühren die Gemüsebrühe dazu. Gib die Gewürze dazu und lasse die Sauce einige Minuten köcheln. Schmecke sie mit Salz, Essig und Zucker ab.
3. Bereite nun die verlorenen Eier zu: Erhitze einen Topf mit 2 Liter Wasser und 2 EL Essig. Schlage die Eier in ein Glas. Sobald das Wasser kocht, lässt du die Eier vorsichtig hinein gleiten. Lass die Eier 5-6 Minuten ziehen. Gib die verlorenen Eier zur Sauce und serviere sie zu Kartoffeln.

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

