

Senfeier

300ml Wasser, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 TL gekörnte Gemüsebrühe, 2-3 gehäufte EL Senf, Muskat

Zeitbedarf: ca. 10 Minuten

Eier hart kochen und pellen.

Das Wasser mit der Gemüsebrühe und der Butter aufkochen, das Mehl in 50ml kaltem Wasser auflösen und in die Brühe schütten. Aufkochen, bis es eindickt. Etwas Muskat hinzugeben, dann den Senf einrühren, bis es „senfig“ genug schmeckt.

Zum Schluss die Eier in die Soße geben.