Eiersauce

Ob zu Spargel, Brokkoli oder dampfenden Erdäpfeln – das Rezept für Eiersauce lässt sich mit beliebigen Beilagen zu einem leckeren Gericht kombinieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
100 g	Mayonnaise
1 TL	Schlagobers
1 EL	Senf
1 EL	Honig
1 TL	Curry
1 Prise	Chili
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Spritzer	Obstessig
1 Spritzer	Worcestershiresauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die leckere Eiersauce zunächst die Eier für circa 10 Minuten hart kochen. Anschließend überkühlen, pellen und fein schneiden. In einer großen Schale Mayonnaise mit Obers vermengen. Honig und den mittelscharfen Senf hinzufügen.

2. Für die nötige Würze sorgen Curry, Chili oder Cayennepfeffer, Worcestersauce sowie Obstessig. Die dickflüssige Sauce im Anschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Eierstücke untermengen.

3. Die fertige Eiersauce zu frischen Erdäpfeln, Salat oder als Dip beim Barbecue servieren und

mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Achtung: Beim Untermengen der hart gekochten Eier in die Eiersauce vorsichtig vorgehen.