Scharfe Senfeier

Das Rezept für die scharfen Senfeier stammt aus Omas altem Kochbuch. Dazu werden klassisch Salzkartoffeln gereicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

25 g	Butter
25 g	Mehl
400 ml	Gemüsebrühe
125 ml	Schlagobers
5 EL	Senf (extrascharf)
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
6 Stk.	Eier
1 Handvoll	Dill

Zubereitung

1. Für die **scharfen Senfeier** die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und Schlagobers unter Rühren nach und nach ablöschen. Aufkochen lassen und den scharfen Senf einrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, und warm halten.

2. Jetzt die Eier in kochendem Wasser 7-8 Minuten hart kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und mit einem Messer halbieren. Die Senfeier anrichten und mit frisch gehacktem Dill bestreuen.

Tipp

Als Beilage zu den scharfen Senfeiern sind Salzkartoffeln sehr beliebt.