Senfeier

Leckere Senfeier mit cremiger Sauce, wie zu Omas Zeiten. Das Rezept ist besonders praktisch in der Osterzeit, wenn man zuviele gekochte Eier hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 EL	Butter
8 Stk.	Eier
300 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Mehl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
4 EL	Senf
1 l	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Senfeier** einen Topf mit Wasser aufkochen. Die Eier darin etwa 8 bis 10 Minuten lang hart kochen lassen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und schälen.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und hell anschwitzen. Mit Brühe ablöschen. Die Sauce mit Senf, Pfeffer und Salz abschmecken und rund 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Eier gemeinsam mit der Senfsauce anrichten.

Tipp

Die Sauce für die Senfeier nach Belieben zusätzlich mit gehacktem Schnittlauch, Dill oder Petersilie verfeinern.