

Polar's Kochstudio
039 / 2008

Eier in Senfsoße

Zutaten für 4 Portionen:

8 Ei(er)
30 g Butter
30 g Mehl
250 ml Milch
250 ml Brühe, klar (Instant)
1 Dose Mais (425 ml)
150 g Wurst (Cervelatwurst), am Stück
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer, weiß
5 EL Senf, mittelscharf
Muskat, gerieben

Zubereitung:



Eier 8 Minuten kochen. Fett in einem Topf erhitzen und Mehl darin anschwitzen. Milch und Brühe zugießen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Mais abtropfen lassen. Wurst in kleine Würfel schneiden. Petersilie hacken und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Senf in die Soße rühren. Mais, Wurst und Kräuter zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier schälen, halbieren und kurz in der Soße erhitzen. In einer Schüssel anrichten und mit Kräutern garnieren. Dazu schmecken Pellkartoffeln.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit