Eier in Senfsauce

Eier in Senfsauce sind ein Klassiker der deutschen Hausmannskost. Ich zeige euch wie ihr Omas Senfeier ganz einfach nachkochen und euch an dem feinen Geschmack erfreuen könnt. Ich serviere sie am liebsten mit einer dickflüssigen Sauce und Salzkartoffeln. Also worauf wartest du? Ab an den Herd! Versetzt dich zurück in deine Kindheit!



Eier in Senfsauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 12 Eier | 75 Gramm Zwiebel | 30 Gramm Butter | 2 Esslöffel Mehl (diese Menge ergibt eine sehr sämige Version, wenn du die Sauce flüssiger magst, nimm nur einen Löffel) | 2 Esslöffel Senf | 400 Milliliter Sahne (für eine leichtere Sauce kannst du auch die Hälfte durch Milch ersetzen) | 1 Teelöffel Dill | 0,5 Teelöffel Salz



Eier in Senfsauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Zwiebel schälen, sehr fein hacken und in Butter glasig braten. 2. Mehl einrühren und mit Sahne ablöschen. 3. Sauce aufkochen, bis sie andickt, dann mit Senf, Salz und Dill abschmecken. 4. Bis zum Servieren warm stellen. 5. Eier wachsweich kochen, pellen und mit der Sauce servieren.

Dazu passen hervorragend: Salzkartoffeln! Jetzt noch mehr Saucen-Rezepte, mehr Hausmannskost-Gerichte und weitere Rezepte mit Senf entdecken!

Nährwerte/Portion: 251 Kalorien | 24,3 Gramm Fett | 5,3 Gramm Kohlenhydrate | 2,4 Gramm Eiweiß