

Eier in Senfsauce

600 g Kartoffeln

1 Zwiebel

2 EL Butter, 2 EL Mehl, 500 ml Milch

150 ml Gemüsebrühe

8 Wernys Wieseneier

5 EL Senf, Salz, Pfeffer, Zucker

2 EL Zitronensaft, 1 Bund Kräuter

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, schälen
2. Zwiebeln schälen und würfeln
3. Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Mehl zufügen und zur Mehlschwitze verrühren
4. Milch und Brühe nach und nach unterrühren
5. Sauce 15 min köcheln lassen
6. Eier hart kochen, pellen und längs halbieren

7. Sauce mit Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Kräuter abschmecken

