

HEIMATKÜCHE

## Oma's leckere Senfeier

### Eier in Senfsoße aus Oma's Rezepteschatz



#### Rezept Oma's Senfeier für 4 Personen

- 
- 200 ml Sahne
  - 800 ml Milch
  - 1 kleine Zwiebel
  - 50 g Mehl
  - 50 g Butter
  - 3 EL Senf
  - 1 Prise Zucker
  - Salz und Pfeffer nach Geschmack
  - 2 bis 3 gekochte Eier pro Person
1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden
  2. Sahne in einen Messbecher geben und mit Milch bis zu 1 Liter auffüllen
  3. Die Eier kochen, je nach Belieben hart oder wachweich
  4. Kartoffeln kochen

5. Die Butter in einem Topf schmelzen
6. Die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen
7. Etwas Salz und die Prise Zucker zugeben und weiter karamellisieren
8. Jetzt das gesamte Mehl in die Butter geben und eine Mehlschwitze herstellen. Dazu mit einem Holzlöffel immer rühren, bis das Mehl zu einem Klumpen wird. Aufpassen, dass es nicht anbrennt. Jetzt einen Schuss von der Milch-Sahne Mischung dazu gießen und mit einem Schneebesen immer weiter rühren. Wieder einen Schuss Milch-Sahne Mischung zugießen und weiter rühren. So weiter verfahren, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist.
9. Jetzt den Senf und Pfeffer einrühren. Alles noch mal aufkochen und mit Salz abschmecken
10. Eier schälen und halbieren
11. Eier, Senfsoße und Kartoffeln zusammen auf einem Teller portionsweise anrichten

♥ Guten Appetit ♥