



Senfeier mit Kartoffelpüree



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit 30 Min.

pro Portion: 2151 kJ, 514 kcal, 35,4 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 36,1 g Fett, 317 mg Cholesterin, 2,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Du hast Lust auf etwas Scharfes und Cremiges, aber keine Zeit lange in der Küche zustehen? Dann probiere unbedingt unsere super leckeren Eier in Senfsoße aus! Zusammen mit dem Kartoffelpüree sind sie wirklich easy gemacht und schmecken dabei wie aus Omas Küche. Hier siehst du wie es geht:

Step 1:

Zuerst schälst du die Kartoffeln und schneidest sie klein. Dann in einen Topf geben, mit Salzwasser bedecken, zum Kochen bringen und so lange köcheln, bis sie weich sind.

Step 2:

In der Zwischenzeit machst du die Senfeier. Dazu die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen. Dann das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Jetzt die Gemüsebrühe langsam dazugeben und weiter verrühren. Nun die Hälfte der Sahne und die Hälfte der Milch hineingeben und wieder verrühren. Ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Step 3:

In einem weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin 6 Minuten lang wachsw weich kochen.

Step 4:

Nun die Sauce mit den Senfsorten, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Saft sowie Abrieb der Zitrone abschmecken und vom Herd nehmen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Step 5:

Die Kartoffeln mit der restlichen Butter, der Sahne und der Milch zerstampfen, mit Salz und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Eier pellen, in der Sauce wenden und mit Stampf und Schnittlauch bestreut servieren.

Zutaten

Menge

200 ml	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
250 ml	Milch
4 EL	Gemüsebrühe
1/2	Butter
1/2 Teelöffel	unbehandelte Zitrone
4	Zucker
2 TL	Eier
600 g	körniger Senf
1 1/2 EL	mehlig kochende Kartoffeln
	Mehl
	Salz
	Muskatnuss
1 kleines Bund	Schnittlauch
200 ml	Sahne
2 TL	scharfer Senf