

Senf-Eier

Das klassische Rezept für Eier in Senfsoße ist schnell zubereitet. Nicht nur zu Ostern schmeckt es, mit Spinat und Kartoffeln serviert, einfach köstlich.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Eier:

8 Eier (Größe M)

Senfsoße:

50 g Butter

30 g Weizenmehl

300 - 350 ml Gemüsebrühe

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

1 EL heller Essig (z. B.
Weißweinessig)

etwa 2 EL grobkörniger Senf
Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwa ½ TL Zucker

Kartoffeln:

600 g festkochende Kartoffeln

etwa 3 EL Speiseöl

Salz

Blattspinat:

600 g Blattspinat

50 g Butter

Salz

Muskatnuss

Wie mache ich Senf-Eier?:

1 Eier kochen:

Eier in leicht siedendem Wasser 8 Min. wachsw weich kochen. Eier abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Eier pellen und halbieren oder vierteln.

2 Senfsoße kochen:

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl unter Rühren dazugeben und anschwitzen. Gemüsebrühe nach und nach unter Rühren dazugießen, so dass eine Bindung entsteht. Soße aufkochen. Crème fraîche unterrühren und bei schwacher Hitze etwa 2 Min. köcheln lassen.

Essig und Senf in die Soße rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3 Kartoffeln zubereiten:

Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. von allen Seiten goldbraun braten und zwischendurch salzen.



4 Blattspinat zubereiten:

Blattspinat putzen und waschen. Butter mit Salz in einem breiten, großen Topf zerlassen. Den Spinat dazugeben, in wenigen Minuten mit geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen, dabei den Spinat ab und zu wenden. Mit Salz und Muskat abschmecken.

5 Anrichten:

Die Eier in die Soße geben. Die Senf-Eier mit dem Blattspinat und den gebratenen Kartoffeln servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Eier in Senfsoße kann auch Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter verwendet werden.
- Die Senf-Eier vor dem Servieren mit in Stifte geschnittenen Radieschen und etwas Kresse bestreuen.

