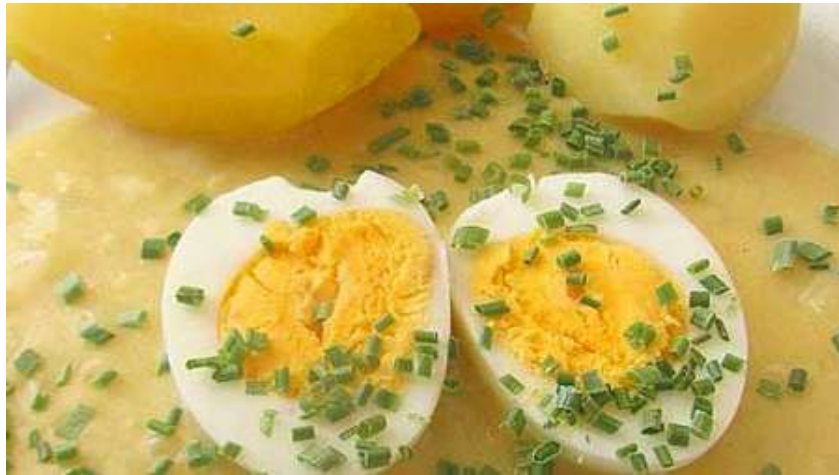


# Eier in Senfsauce

Zutaten für vier Personen



8 Eier  
2 Zwiebeln  
5 EL Butter  
3 EL Mehl  
1/4l Gemüsebrühe  
200 g Sahne  
2 EL kräftigen Senf  
Salz & Pfeffer  
2 EL gehackte Petersilie

1. Eier hart kochen und abschrecken.
2. Zwiebeln schälen und fein hacken.
3. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln hell anbraten. Mehl unterrühren und anschwitzen. Sahne und Brühe nach und nach dazu gießen und vermengen. Alles aufkochen lassen und unter Rühren zu Sauce andicken.
4. Senf in Sauce einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Eier schälen und halbieren, zur Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen.
6. Eier in Senfsauce mit Petersilie bestreuen und Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.