

SENFEIER - EINFACH UND LECKER

Vorbereitungszeit: 10 Min. | Kochzeit: 10 Min. | 2
Personen



Senfeier sind ein klassisches, einfaches und günstiges Gericht. Zudem super schnell gemacht. Die Senfsoße ist in 10 Minuten zubereitet. Ausprobieren lohnt sich!

Schritt 1

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Zwiebeln dazugeben und anschwitzen, bis sie glasig sind. Dann das Mehl hinzugeben und mit anschwitzen. Unter Rühren mit dem Schneebesen nach und nach die kalte Milch hinzugeben. Danach das Lorbeerblatt hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Soße aufkochen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Milch dazu geben.

Schritt 2

Währenddessen Topf mit Wasser füllen und auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Eier vorsichtig hineingeben und zwischen 6:30 - 10 Minuten kochen. Danach unter kaltem Wasser abschrecken.

Schritt 3

Sahne, mittelscharfen sowie körnigen Senf zu der Soße geben und unter Rühren aufkochen. Anschließend die Hitze runterdrehen und das Lorbeerblatt entfernen. Eier schälen und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles auf einem Teller anrichten. Fertig sind die leckeren Senfeier. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelschnee. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Die Eier sind nach 6:30 Minuten Kochzeit innen weich und nach 10 Minuten hart gekocht.

Damit die Béchamelsoße nicht anbrennt, muss sie am Anfang immer wieder gerührt werden, bis sie einmal aufgekocht hat.

Die Eier platzen nicht auf, wenn der Topf vor dem Hineingeben der Eier kurz von der heißen Herdplatte genommen wird, so dass das Wasser nicht mehr kocht.

Die Soße muss gut ausgekocht werden, da sie ansonsten mehlig schmeckt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kleine Zwiebel
- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- 400 ml Milch
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 6 Eier
- 100 ml Sahne
- 1 guter EL mittelscharfer Senf
- 1 guter EL körniger Senf
- etwas Schnittlauch oder Petersilie

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 64

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein vegetarisches Kochbuch: