

Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 700g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 90g Mehl
- » 2 EL Öl
- » 70g Butter/Margarine
- » 250ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 350ml Milch
- » 2 EL Senf
- » 8 Ei(er)
- » 1 Bd. Petersilie
- » Muskat

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 15min garen.
2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. 40g Mehl in eine Schüssel geben und die Zwiebelringe darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin rundherum goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
3. Eier in Wasser ca. 8min wachweich kochen. 50g Fett in einem Topf schmelzen. 50g Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Mit Brühe und 200ml Milch ablöschen. Aufkochen und ca. 10min köcheln lassen. Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Petersilie waschen, trockenschütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken. Eier abgießen und abschrecken.
5. 150ml Milch erwärmen. Kartoffeln abgießen, 20g Fett zufügen und zerstampfen, dabei die Milch zugießen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Eier pellen, halbieren und mit Püree und Soße anrichten. Püree mit Zwiebeln und gehackter Petersilie bestreuen. Mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 610kcal/E24g/F37g/KH44g pro Portion

angelegt am: 07.04.2005

Rezept-Nr: 1791

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke