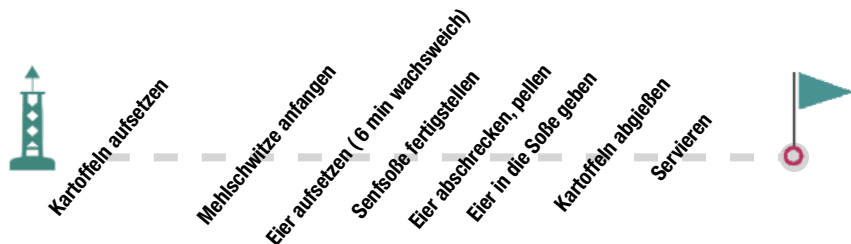


Senfeier, klassisch mit Bautz'ner Senf



Streckenzeit 25 Minuten

Anmerkung: Der Kindheitsklassiker erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Ich habe mittelscharfen Haushaltssenf, wie den Bautz'ner Senf verwendet, weil ich diesen sehr harmonisch und mild finde.

Zubereitung: Die Kartoffeln nach gewünschter Zubereitungsart aufsetzen. Am besten passen Salz- oder Pellkartoffeln. Etwa auf halber Strecke mit der Soße beginnen. **Die Senfsoße:** Für die Mehlschwitze die Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und erhitzen, bis sie anfängt zu schäumen. Mehl dazugeben und unter kräftigem Rühren ohne Klümpchen anschwitzen. Dabei die Butter nicht braun werden lassen. Danach aufgelöste, heiße Gemüsebrühe und Milch nach und nach unterrühren (wer mag, kann auch einen Schuss Sahne verwenden). Für 10-15 Minuten leise köcheln lassen. Öfters umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Eier einpieksen und wachswweich kochen. Das dauert etwa sechs Minuten, je nach Größe der Eier.

Die Sauce jetzt noch mit dem Senf, Salz, Zitronensaft und Zucker würzen, bis eine schöne Balance zwischen Senfgeschmack, Süße und Säure entstanden ist. Abschmecken und bei Bedarf noch mehr Senf dazugeben. Die Sauce möglichst nicht mehr kochen lassen. Eier pellen und in die Soße geben. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Für einen frischen Akzent etwas Kresse (alternativ Schnittlauch) über die halbierten Eier schneiden. Sofort servieren, sonst bildet sich Haut!

Werkzeuge: zwei Kochtöpfe, Messer, Schneebesen, Schneidebrett

Tipps: Wer es schärfer mag, kann Dijon-Senf unterrühren oder ihn mit Haushaltssenf mischen. Optisch interessanter wird es auch mit etwas körnigem Senf.

Auch lecker: [Pochierter Skrei Winterkabeljau in Senfsauce](#)

**Die Zutaten für 2 Personen
(etwa ein 1/2 Liter Senfsoße)**

2 EL Butter
1 EL Mehl
etwa 350 ml Gemüsebrühe, aufgelöst
150 ml Vollmilch
(es darf auch Sahne dabei sein)
2 EL Senf nach Wahl (z.B. Bautz'ner)
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
1 Beet Kresse
und/oder Schnittlauch

Dazu: 4 Bio-Eier und Kartoffeln



[Mehr Informationen hier](#)

