Senfeier

fuer 2 Personen

Zutaten

1	Zucker
100 ml	Sahne, Schlag-
2 Tl	Senf, koernig
3 El	Mehl
4 El	Butter
500 ml	Bruehe, Gemuese
6 Stueck/e	Eier, gekocht
6 Tl	Senf, scharf

Butter ihn einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und unter Ruehren bei mittlerer Hitze aufschaeumen lassen. Gemuesebruehe und Schlagsahne nach und nach einruehren, aufkochen und dann bei milder Hitze 15 Min. unter gelegentlichem Ruehren kochen lassen.
Die Sauce mit grobem Senf, scharfem Senf und einer Prise Zucker wuerzen. Nicht mehr aufkochen lassen.
Die gekochten Eier in die Sauce geben und kurz erwaermen.
Dazu passen Salzkartoffeln.