

Kochen mit Klaus

Senfeier mit Röstzwiebeln

Zutaten: (Für 3 Personen)

- Salz, Pfeffer, 5 Zwiebeln, 3 EL Mehl, 6-7 Eier, 250 ml Cremefine,
- Butter, 150 ml Gemüsebrühe, 4 EL Senf, 50 ml Weißwein, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen, bis auf eine in feine Ringe schneiden, Ringe in eine Gefriertüte geben mit 2 EL Mehl u. 2 Prisen Salz verschütteln. Übrige Zwiebel sehr fein würfeln.



2. Zwiebelringe in Öl unter Wenden knusprig braten. Eier weichkochen.



3. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, mit restl. Mehl bestäuben u. anschwitzen. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen, aufkochen. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen. Senf einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren. Mit Wein verlängern.



4. Eier schälen u. mit Sauce zur Beilage mit Röstzwiebeln garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln oder Püree servieren.

