

Saure Eier mit Senfsoße nach DDR Art

Zutat 3 Portionen

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Wasser
- 2 EL Senf
- 1 TL Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- Die Butter erhitzen und mit Mehl anschwitzen.
- Danach den Senf und den Essig unterrühren. Mit der Brühe ablöschen.
- Zum Schluss Zucker (Honig) und Salz dazugeben und aufkochen.

