

... > Spezielles > Ernährungskonzepte > Vegetarisch

Senfeier von Rosinenkind



zur Verwertung von Ostereiern, gibt's bei uns zumeist am Ostermontag

★★★★☆ **4.52** (174 Bewertungen)

 **95** Kommentare

 15 Min.  normal  20.02.2008  349 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

8 Ei(er), hart gekocht

1 Zwiebel(n), gepellt und fein gewürfelt

1 EL Mehl

1 EL Butter

300 ml Gemüsebrühe

150 ml Vollmilch

150 ml Sahne

2 EL Senf, extrascharf

1 EL Zucker

Salz und Pfeffer

Worcestersauce od. Sojasauce

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
349	19,57 g	23,65 g	14,65 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Für die Mehlschwitze die Butter in einem Topf zerlassen (nicht braun werden lassen) darin die Zwiebel glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, vom Feuer nehmen und nun die Gemüsebrühe zugeben und fleißig mit einem Schneebesen rühren. Wenn die Masse sämig ist, wieder aufs Feuer stellen, die Temperatur minimieren, mit Milch auffüllen und aufkochen lassen. Dabei immer rühren, damit es nicht anbrennt. Nun die Sahne zugeben, aufkochen lassen und dann mit den Gewürzen abschmecken, sollte die Soße zu dicklich geraten, mit Milch, Brühe oder Sahne verlängern. Zum Schluss den Senf nach Geschmack zufügen, nicht mehr kochen lassen, er verliert sonst sein Aroma. Ich mag es gerne schärfer.

Nun nur noch die Eier zufügen und warm ziehen lassen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Rezept von

Rosinenkind

Weitere Rezepte von Rosinenkind

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

schnucki25

Einfache leckere Sache, Salat dazu fertig.
LG

Antworten

06.04.2021 13:37

Ich hasse Abwaschen

Heute zum Ostereierverwerten gemacht. Der ganzen Familie hat's lecker geschmeckt. Mit Kartoffeln und Salat ein super Mittagessen, das satt macht. Vielen Dank!

Antworten

03.04.2021 14:40

Rocs247

Sehr gutes Rezept! Geschmacklich ausgewogen und easy zubereitet. Gibt's jetzt öfter.

Antworten

12.04.2020 20:08

SuTo-Susi

Sehr sehr lecker!

Hab heute zum ersten Mal Eier in Senfsauce gemacht, da mein Mann sich das schon lange gewünscht hat. Er kannte das von seiner Mama her. Ich eigentlich nur vom Hören-Sagen.

Ich bin eigentlich kein Freund davon, wenn man das erste Mal ein Rezept nach kocht, gleich mal selbst was ab ändert, das kann man dann beim zweiten Mal machen. Aber leider musste ich diesmal ein bisschen improvisieren. Denn mein Mann kennt es nur mit klein geschnittenen Eiern drin und wir haben keine Worcester- oder Sojasauce zu Hause. Also hab ich stattdessen etwas Maggi mit rein gemacht.

Endergebnis: Mein Mann war begeistert und das will schon was heißen.

Danke für das tolle Rezept. Wird es jetzt sicher öfter geben!

Ach ja, dazu gabs bei uns heute Kartoffeln und Schweinefilet.

Schönen Ostersonntag Abend noch.

Antworten

02.02.2020 16:36

Nicci12

Sehr sehr leckeres Rezept!☺ Vielen Dank dafür!☺ Endlich sind mir Senfeier mal gelungen ... wird's jetzt öfter geben.

Antworten

26.03.2009 12:37

schockimaus

Hallo Rosenkind!

Sehr lecker, ein tolles Rezept um sehr schmackhaft Eier "loszuwerden". Habe zusätzlich noch ein kleines bißchen Dill unter die Soße gemischt!

Ig schockimaus

Antworten

09.01.2009 19:17

Rosinenkind

Danke Euch, freut mich sehr, das Euch meine Senfeier munden.

Grüße Rosinenkind

Antworten

09.01.2009 19:15

innisiflo

LECKER !

Allerdings mit 300 ml Milch (Sahne weggelassen), plus 1 EL Soßenbinder und TK 8-Kräuter dazu.

Yummi, so werden Kindheitserinnerungen geweckt. Dazu gabs Kartoffeln und gedünsteten Brokkoli.

Antworten

30.05.2008 11:08

fearmymind

hab ich gestern gemacht. war super lecker und schwer wars auch nicht. und schnell gings auch.

ich hab noch ein bisschen dill mit in die senfsoße gemacht. schmeckt einfach genial...

Antworten

22.04.2008 10:56

doofohr

oh ich LIEBE LIEBE LIEBE senfeier =)

ich lasse allerdings noch ein wenig speck mit den zwiebeln aus, nehme nur milch für die soße und verwende keine sojasoße oder sowas.

da ich es nicht ganz so scharf mag lasse ich es tatsächlich ein wenig länger köcheln *g*

sowas von lecker und schnell und günstig !!!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[katoffelsalat rezepte](#), [kokos-joghurt rezepte](#), [mangold rezepte](#), [mangoldcurry rezepte](#),
[partygerichte rezepte](#), [pfefferminzlikör rezepte](#), [thunfischcreme rezepte](#), [tortencreme rezepte](#),
[wirsinggemüse rezepte](#), [yummy rezepte](#)