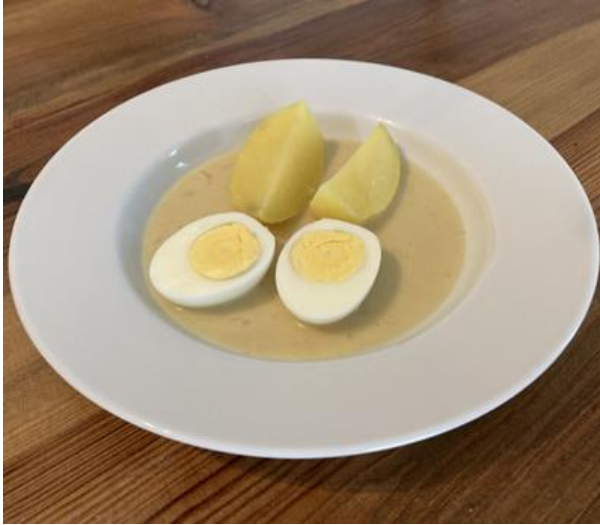


Senfeier mit Salzkartoffeln



Die Senfeier, auch als süß-saure Eier oder verlorene Eier bezeichnet, gehörten zu den Klassikern auf den Speisekarten der DDR. Wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf und einem Möhren- oder Bohnensalat serviert.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

500 g Kartoffeln 1 TL Salz	schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.
8 Eier	10 min hart kochen, abkühlen lassen und schälen.
1 Zwiebel	klein schneiden oder hacken.
100 g Speck 1 EL Butter	Speck in Scheiben schneiden und in einer Pfanne auslassen, Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig schwitzen.
3 EL Mehl 0,5 Liter Wasser 0,5 Liter Milch 100 g Bautzner Senf mittelscharf	das Mehl dazu geben und eine Mehlschwitze herstellen, mit Wasser und Milch auffüllen, den Senf dazu und unter gelegentlichem Rühren 20 min köcheln lassen.
2 EL Zucker 1 EL Essig Salz, Pfeffer	süß-sauer abschmecken und die Eier dazu geben.