

Rezept Senfeier

Zutaten für Senfeier : 2 Portionen

4 Eier
1/2 Zwiebel
1 EL Butter
1 EL Mehl
200 ml Gemüsebrühe Instant
75 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
1/2 EL mittelscharfer Senf
125 g Langkornreis
1/2 Bund Dill
Dill zum Garnieren

Zubereitung für Senf-Eier

1. Eier in kochendem Wasser in 8 Minuten garen. Anschließend in kaltem Wasser abkühlen, pellen und längs halbieren.
2. Zwiebel abziehen, würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, dieses anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Brühe angießen, kräftig verrühren. Crème fraîche zufügen, 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.
3. Reis nach Packungsangabe in Salzwasser garen.
4. Inzwischen Eierhälften in die Sauce geben und darin erhitzen. Dill abbrausen, trockenschütteln. Die Spitzen abzupfen, hacken und in die Sauce rühren.
5. Reis mit Senf-Eiern auf Tellern anrichten und mit Dill garniert servieren.