

Eier in Remouladensoße



8 Eier weich kochen lassen (3 – 4 Minuten), abschrecken, schälen, beiseite stellen. Aus

70g Butter

1 – 2 EL Mehl

etwas Milch

geriebenem Muskat nach Geschmack,

1 (rohen) Ei eine Grundsoße bereiten, etwas eindicken lassen. Mit

1 – 2 EL schwarzem Tee und

wenig Essig verfeinern.

$\frac{3}{2}$ Gläser (375g)

Remoulade * hinzufügen, vorsichtig erwärmen, die

vorbereiteten Eier zugeben, alles gut heiß werden lassen, nicht kochen!
Fertig.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Beilage: Brot oder Nudeln

Tipp:

- ★ Die Eier am besten in Wasser mit 1 EL Essig kochen.
- ★ Soll es nicht gar so vegetarisch sein, kleingeschnittenen Schinken zugeben.
- ★ Am Ende alles in eine feuerfeste Form geben, mit geriebenem Käse großzügig bestreuen und 5 – 10 Minuten bei 200°C im Ofen überbacken.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

* Remoulade: Am besten Remoulade mit Gurkenstückchen