

## Eier in Senfsoße! JEDER liebt es aber KEINER macht es

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

## Eier in Senfsauce, einfach, schnell & unglaublich lecker!

Heute wird wieder gekocht und der Papa steht am Herd! In meiner Serie: "Deutsche Gerichte, die in Vergessenheit geraten sind" zeige ich euch heute das klassische Rezept für Eier in Senfsauce.

Dieses einfache Hausmannskost Gericht kennen und lieben viele, doch nur wenige kochen es noch selbst. Ich zeige euch Schritt für Schritt, wie ihr Eier in Senfsauce schnell, einfach und richtig lecker zubereitet.

### Rezept:

- 10 Bio Eier
- 1 Glas Grober körniger Senf
- 1 Tube Scharfer Senf
- 1 optional Bautzner Senf
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch
- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend Festkochend)
- 1/2 Butter
- 2 Netze Charlotten
- 600ml Milch
- 400ml Gemüsesemmelbrösel
- 1/4 Muskatnuss
- Optional eine helle Mehlschwitze