



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN - 4 Portionen

Für die Sauce:

- 4 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 600 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 8 Eier
- 4 EL Senföl der Kanow-Mühle
- 4 TL Senf, mittelscharf
- Schinkenwürfel
- 4 EL Petersilie, gehackt oder Kresse
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Dazu passt: Kartoffeln oder Kartoffelpüree

Arbeitszeit: ca. **60 Minuten:**

Kochzeit: ca. 45 Min. für die Kartoffeln,

ca. 15 Min. für die Sosse,

ca. 7-8 Min. für die Eier

Schwierigkeitsgrad: mittel

ZUBEREITUNG

Für die Sauce Butter zerlassen, Mehl dazugeben und unter Rühren darin anschwitzen. Die Milch und die Brühe nach und nach mit einem Schneebesen einrühren und bei milder Hitze 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Inzwischen die Eierschale anpieksen und in reichlich kochendem Wasser 7-8 Minuten kochen lassen. Die Eier anschließend gut abschrecken und abpellen. Schinkenwürfel leicht in der Pfanne anbraten.

Das Senföl und mittelscharfen Senf in die Sauce unterrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und danach NICHT mehr aufkochen.

Die Eier in der Sauce kurz erwärmen und anschließend halbieren. Alles zusammen anrichten. Mit Schinkenwürfeln und Petersilie oder Kresse bestreut servieren.

Dazu passen Kartoffelpüree oder frische Frühjahrskartoffeln.

Glück zu! - Ihr Ölmüller