

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Häuserhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Eier in Sauce - Neue Rezepte

Eier in Sauce

Grundrezept

Zutaten:

50 gr. (knapp 2,5 Essl.) Butter
1 Zwiebel, gewürfelt
40 gr. (knapp 2,5 Essl.) Mehl
¼ l Milch / Sahne
¼ l Brühe / Gemüsebrühe
Gewürze / Salz / Gemüse / u.a.
8 gekochte Eier

Zubereitung:

Butter in einem Topf auflösen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, anschließend das Mehl darin anschwitzen. Mit der Flüssigkeit löschen und aufkochen. Würzen. Ggf. mit gegartem Gemüse oder z.B. gekochtem Schinken ergänzen sowie die geschälten gekochten Eier zugeben.



Und nun einige Vorschläge:

Eier in Curry-Erbсен-Sauce

Zutaten wie oben, zusätzlich 450 gr. Erbsen, 200 gr. gewürfelten gekochten Schinken, 3 Teel. Curry. Dazu passen sehr gut Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Eier in Champignon-Rahm-Sauce

Zutaten wie oben jedoch mit Sahne und Pilzflüssigkeit, ggf. Gemüsebrühe, sowie den Pilzen von 2 kleinen Dosen Champignons. Werden gleich zwei Rezepte von diesem Gericht zubereitet, so kann die restliche Menge zu einem späteren Zeitpunkt für ein Gratin genutzt werden und in einer feuerfesten Form mit 100 gr. Käse, ggf. Parmesan im Backofen bei 200° C ca. 30 Minuten überbacken werden. Dazu passen z.B. Weißbrot und ein leichter Salat.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer
Häuserhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse
M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Eier in Lachs-Lauch-Sauce

Zutaten wie oben zzgl. 1 Teel. Senf und ½ Bund Schnittlauch in Röllchen. Abschließend werden 150 gr. Räucherlachs in mundgerechten Stücken der leicht abgekühlten Sauce zugefügt. Dazu Stampfkartoffeln oder ein feines Kartoffelpüree.



Eier in Lachs-Lauch-Sauce

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer
Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse
M