

Eier in Dillsauce

Zutaten:

4-5 Eier
1 Bund Dill (evtl. gefrorener)
1 TL weißer Pfeffer
1 TL gekörnte Brühe
2 gehäufte TL Mehl
300 ml Sahne
Cayennepfeffer oder
Worcestersauce
evtl. etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Eier weich kochen,
Eine Mehlschwitze herstellen: 2 EL Butter zerlassen, mit Mehl verrühren und hell anschwitzen, mit Sahne ablöschen, mit Brühe, evtl. Cayennepfeffer (scharf) oder Worcester-Sauce (evtl. auch Maggi) und weißem Pfeffer würzen, den kleingeschnittenen Dill dazugeben und mit etwas Zitronensaft abrunden .

Die gepellten Eier werden in der Sauce zu Salzkartoffeln und einem Blatt- oder Tomatensalat serviert.