



Isabells Senfeier mit Salzkartoffeln

Platz 1 der Rezepte-Challenge 2025

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Portionsgröße: für 4 Personen



Zutaten:

- 1 mittlere Zwiebel
- 40g Butter
- 40g Mehl
- 500ml Wasser
- 1EL Senf
- 8 Eier
- 500ml Wasser
- 2 EL Essig
- 1 EL Kapern
- 1kg Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.
2. Zwiebel schälen, fein hacken, in Butter zerlassen und glasig andünsten.
3. Mehl hinzugeben und anschwitzen.
4. Mit kaltem Wasser ablöschen und unter Rühren aufkochen.
5. Dann den Senf einrühren, die Kapern hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Wasser zum Kochen bringen, dann den Essig hinzugeben.
7. Die Eier einzeln nacheinander in eine Tasse schlagen, anschließend vorsichtig ins köchelnde Wasser gleiten lassen.
8. Bei mittlerer Stufe fünf Minuten köcheln lassen, dann die Eier aus dem Wasser schöpfen.
9. Die Kartoffeln zusammen mit den pochierten Eiern und der Sauce servieren.
10. Guten Appetit!

Hinweis: Die Menge an Senf und Kapern kann nach Belieben variiert werden.



Eine gesunde Aktion
der Mercedes-Benz Gastronomie
und der Mercedes-Benz BKK