Süßsaure Eier

Die Zutaten

- 6 hartgekochte Eier
- Kartoffeln (Beilage)
- Spinat (Beilage)
- 1 Eigelb
- 3 EL Weizenmehl
- 2 EL Butter (ca. 40g)
- 1 EL Créme fraîche
- 1 EL Kapern
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL süße Sahne
- 100g durchwachsener Speck
- 1 Prise gemahlener Pfeffer
- ca. 1 EL Essig

Die Zubereitung

Den Speck würfeln und in der Pfanne bei mittlerer Flamme knusprig werden lassen. Die Butter dazu geben und zerlassen. Das Mehl unter ständigem Rühren hinzugeben (am besten streuen)

und nicht dunkel werden lassen. Sofort mit ca. einem Liter kochendem Wasser ablöschen und ohne Unterbrechung zu einer cremigen Tunke glatt verrühren. Die Kapern, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer einrühren und abschmecken. Es darf nicht zu sauer werden!

Etwas Tunke entnehmen, darin die Sahne und Créme fraîche unterheben und mit dem Eigelb abziehen. Anschließend die entnommene Tunke wieder zurückgeben und gut durchrühren.

Die hartgekochten Eier halbieren, vorsichtig in die Tunke geben und ohne Flamme noch etwas durchziehen lassen.

Dazu Spinat und Kartoffel-Püree servieren.

Guten Appetit! {yoogallery src=[/images/Kochseite/Fotos/Gefluegel/] width=[200] height=[150] title=[Süßsaure Eier] effect=[fade] spotlight=[0] prefix=[thumb100_] thumb_cache_dir=[thumbs100] thumb_cache_time=[1440] load_lightbox=[0] thumb=[plain] load_lightbox=[0] resize=[1] order=[asc]}