

Eier in gelber Sauce

Ein einfaches, aber nahrhaftes Abendessen.

Zutaten für 4 Personen:

8 Eier
8 EL bittere Orangenmarmelade
6 EL scharfer Senf
8 EL Rotwein
Pfeffer
1 kleine Zwiebel, fein gehackt

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Die Orangenmarmelade mit Senf und Rotwein gut verrühren, pfeffern und die feingehackte Zwiebel unterziehen. Die Sauce bei milder Hitze einige Minuten heiss werden lassen, dabei immer sorgfältigiterrühren.

Die Eier schälen, halbieren, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergossen.

Tipp:

Dazu können Sie Fladenbrot reichen, von dem jeder ein Stück abbricht und die Sauce damit aufunkt.

