Saure Eier
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Esslöffel Butter, 2 Zwiebeln, 2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Räucherspeck in kleinen Würfeln, 5 Esslöffel Essig, 8-10 Eier, 1 l Brühe.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem Topf geben, bei geringer Hitze den gewürfelten Räucherspeck und die Zwiebelwürfel zugeben, anschwitzen, nach und nach unter ständigem Rühren das Mehl zugeben und glattrühren. Mit Brühe auffüllen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Nach Geschmack Essig hinzufügen, es kann ruhig richtig sauer sein! Aufkochen lassen, dann die Eier hineingeben (natürlich ohne Schale, pro Nase 2-3 Stück), die sind ganz schnell gar. Salzen und pfeffern. Dazu schmecken Salzkartoffeln. Sehr lecker :-)