

Sauceneier an Safransauce

von Hippo

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz

20 Stück Eier	im kochenden Wasser 10-12 hart kochen
75 g Butter	erwärmen
5.0 EL Mehl	zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
1.0 g Safran	mit dem Mehl mitdünsten
1.0 Liter Wasser	ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen, auf kleiner Stufe 10-20 min weiter kochen
1.0 dl Rahm	verfeinern,

Die hartgekochten Eier schälen, halbieren und in der Sauce anrichten