Senfsoße nach Hausfrauenart mit Ei

Zutaten:

30 g Butter, 30g Mehl, 0,5 Liter Gemüsebrühe, 2 EL Senf, 1/2 Becher Saure Sahne, Salz, Muskat (gerieben), 1 TL Zucker.

Zubereitung:

In der erhitzten Butter das Mehl unter Rühren leicht gelb werden lassen und kurz aufkochen. Nach und nach mit der Brühe verrühren. Dannach den Senf und die Saure Sahne unterrühren. Mit Salz , geriebener Muskatnuss und dem Zucker abschmecken. Kurz köcheln lassen. Mit Kartoffeln oder Kartoffelstampf und einem gekochten Ei servieren.

Guten Appetit!!