

## Senfeier aus dem Thermomix®



© Senfeier - Rezepte mit Herz



50 Min.



leicht



4 Portionen

Ein Klassiker aus Omas Kochbuch.

Vegetarisch zu kochen war für unsere Großmütter keineswegs die Ausnahme, sondern die Regel. Wir servieren einen fix gemixten, fleischlosen Alltags-Klassiker von früher, der herrlich nach Kindheit schmeckt.

Tipp: Die Garzeit der Kartoffeln ist abhängig von der Sorte. Zur Sicherheit prüfen, ob sie schon gut sind, bevor ihr sie zur Seite stellt.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>800 g</b>	Kartoffeln (geschält gewogen)
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	<b>8</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Saure Sahne
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	Senf
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Gemüsebrühpaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>		Schnittlauch zum Dekorieren

### Zubereitung

1. Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln und in den Gareinsatz legen. Wasser und ½ TL Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Mixtopf schließen.
2. Rohe Eier vorsichtig abwaschen, in den Varoma-Behälter geben, Varoma aufsetzen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Eier aus dem Varoma-Behälter nehmen, unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und mit den Kartoffeln warm halten. Garflüssigkeit aus dem Mixtopf auffangen, 300 g abmessen und beiseitestellen. Mixtopf trocknen.
3. Zwiebel abziehen, vierteln, in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Butter zugeben und 3 Min./120 °C (TM31:Varoma)/Stufe 1 andünsten. Mehl, Saure Sahne, Senf, Garflüssigkeit und Gemüsebrühpaste in den Mixtopf geben und 10 Min./100 °C/Stufe 1 dünsten. Anschließend 15 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren.
4. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eier mit der Sauce übergießen und mit Kartoffeln anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 480 kcal 18 g E – 26 g F – 44 g KH