

Süß saure Eier

Zutaten für 6 Portionen:

- 100 g Schinkenwürfel (alternativ Speckwürfel)
- 60 g Weizenmehl
- 60 g Butter
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#) (oder Wasser)
- 6 Eier
- 5 Pfefferkörner
- 3 Pimentkörner
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 3 EL Essig
- 1 TL Zucker



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Brate die Butter in einem Topf mit den Zwiebel- und Speckwürfeln braun an.
3. Füge dann das Mehl hinzu und rühre alles gut um.
4. Gieße nach und nach die Gemüsebrühe dazu. Rühre dabei gut um.
5. Füge die Gewürze hinzu und lasse die Sauce einige Minuten köcheln.
6. Schmecke die Sauce mit Salz, Essig und Zucker ab.
7. Bereite nun die verlorenen Eier zu.
8. Erhitze einen Topf mit 2 Liter Wasser und füge 2 EL Essig hinzu.
9. Schlage die Eier in ein Glas.
10. Sobald das Wasser kocht, lässt du die Eier vorsichtig hinein gleiten. Lass die Eier 5-6 Minuten ziehen.
11. Gib die verlorenen Eier zur Sauce und serviere sie zu Kartoffeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

