

Blumenkohl in Senfsauce

4 Portionen

850 g Blumenkohl
Salz und Pfeffer
30 g Butter
20 g Mehl
125 ml Brühe
125 ml Schlagsahne
2 EL Senf, körniger
1 Prise(n) Zucker
2 Ei(er) davon das Eigelb
1 Bund Schnittlauch

Blumenkohl putzen, in grosse Röschen schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten kochen lassen.

Fett in einem Topf zerlassen, das Mehl hineinrühren und anschwitzen. Mit 1/4 l des Kochwassers, Brühe und Sahne auffüllen und etwa 10 Minuten unter Rühren kochen lassen.

Mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Eigelb verrühren und unter die Sauce rühren.

Sauce über die Blumenkohlröschen geben, Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen.

Dazu passen Rostbratwürstchen und Salzkartoffeln.