

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 24.03.2025

Eierragout in Kräutersoße mit Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder festkochend
 2 Lauchzwiebeln
 40 g Butter oder Öl
 400 ml Gemüsebrühe, ca.

Für das Eierragout

8 Eier, Größe M
 1 Zwiebel, rot
 1 Bund Petersilie, klein
 1 Bund Schnittlauch
 1 EL Butter oder Pflanzenöl
 2 EL Mehl
 300 ml Gemüsebrühe, ca.
 150 ml Milch, ca.
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 EL Senf
 150 g Joghurt, griechische Art
 1 Beet Kresse



Zubereitung

1. Kartoffeln abbrausen, schälen und in Viertel oder Würfel schneiden (nach Belieben). Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und fein schneiden.
2. Fett in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Lauchzwiebeln darin ca. 1-2 Minuten anbraten. Mit Brühe auffüllen aufkochen lassen und ca. 15-20 Minuten dünsten.
3. Die Eier anpieksen und in kochendem Wasser ca. 7-10 Minuten kochen. Herausnehmen, kalt abbrausen, schälen und beiseitestellen.
4. **Für die Soße** Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocknen und fein schneiden.
5. Butter oder Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. 1 EL Mehl unterrühren und kurz anrösten.
6. Brühe und Milch nach und nach unterrühren und aufkochen lassen. Anschließend Temperatur herunterschalten und weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Das übrige Mehl mit Senf und Joghurt verrühren und zur Brühe-Milchmischung geben. Die Soße sollte nicht mehr kochen.
8. Eier halbieren oder vierteln und mit den Kräutern in die Soße geben und erwärmen. Erneut abschmecken.
9. Kartoffeln evtl. abgießen, die Flüssigkeit dabei auffangen und unter das Eierragout rühren.
10. Kresse vom Beet schneiden und über das Ragout streuen. Mit den Kartoffeln anrichten und servieren.