

"Oma Gretes saure Eier mit grünem Salat" á la Uwe Busse

KOCH/KÖCHIN

Uwe Busse

Gerichte mit Geschichte: Anna-Carina Woitschack freut sich diesmal auf den Sänger Uwe Busse in der "Immer wieder sonntags Küche"! Er kocht das Rezept seiner Oma Grete nach: Saure Eier mit grünem Salat.

Für die sauren Eier:

- 1 l Wasser
- 8-10 große Kartoffeln
- 4 Eier
- 300 g Speck, gestreift
- 3 EL Mehl
- 80 g Butter
- 1 Stück Zitrone
- 3 EL Zucker
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Für den grünen Salat:

- 300 g grüner Salat
- 4 EL Zitronensaft oder Essig
- 150 ml Schlagsahne
- ca. 1 EL Zucker
- etwas Schnittlauch
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung: Saure Eier

1. Die Eier ca. 5 min. wachweich kochen, abschrecken und pellen.
2. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen.
3. Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen.
4. Währenddessen die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Speck darin auslassen.
5. Mehl dazu geben und eine recht dunkle Mehlschwitze herstellen.
6. Mit Wasser unter ständigem Rühren aufgießen und aufkochen lassen, bis eine sämige Soße entsteht und mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Mit Zitronensaft und Zucker süß-sauer abschmecken.

8. Die Eier kochen, schälen und in die leicht köchelnde Soße vorsichtig geben und je nach gewünschten "Härtegrad" 3 - 8 min köcheln lassen.

Zubereitung: Grüner Salat

1. Den Zitronensaft oder Essig gut mit Zucker, Salz, Pfeffer und Sahne verrühren.

2. Mit einem Schneebesen schlagen, bis alles etwas luftig ist.

3. Das Dressing für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann dickt es etwas nach.

4. Den Salat waschen, in mundgerechte Stücke teilen und das Dressing darüber sprenkeln.