

SONNTAGSKRAKAUER MIT SENFEIERN & KARTOFFELN



Angaben für 2 Personen

Ein klassisches Sonntagsgericht: herzhaftes Krakauer mit cremiger Senfsoße und Kartoffeln - einfach zuzubereiten und perfekt für die ganze Familie.

Inhaltsverzeichnis

- [Zutaten](#)
- [Zubereitung](#)
- [Video](#)
- [Produkte bestellen](#)

Zutaten von golly's

- [4x Sonntagskrakauer](#)
- [5 TL Senf Medium Sarepska](#)

Weitere Zutaten

- 4 Eier
- 400 g Kartoffeln
- 30 g Butter

- 20 g Mehl
- 400 ml Milch
- Etwas Schnittlauch
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und kochen.
2. Die Eier kochen (ca. 7 Min.) und die Schale entfernen.
3. Schnittlauch fein hacken.
4. Für die Soße in einer Pfanne die Butter schmelzen und das Mehl vorsichtig einrühren.
5. Im Anschluss die Milch hinzufügend für 5 Min. köcheln lassen.
6. Den Senf unterrühren und nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken.
7. Sonntagskrakauer in der Pfanne von beiden Seiten anbraten.
8. Die Kartoffeln und Eier mit der Senfsoße sowie den Sonntagskrakauer auf einem Teller servieren und nach Belieben Schnittlauch drüber streuen.

Kochvideo

<https://www.youtube.com/shorts/nkcR2ohnXjM>

Produkte bestellen