

Sauceneier an Safransauce von Hippo

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz, Muskatnuss

40 Stück Eier	im kochenden Wasser 10-12 hart kochen
150 g Butter	erwärmen
10 EL Mehl	zugeben, auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
2.0 g Safran	mit dem Mehl mitdünsten
2.0 Liter Wasser	ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen, auf kleiner Stufe 10-20 min weiter kochen
2.0 dl Rahm	verfeinern,

Die hartgekochten Eier schälen, halbieren und in der Sauce anrichten