



Eggs Benedict mit Käse

Hauptgericht

ZUTATEN

4 Eier
4 Scheiben Brot
Butter oder Senf
Kirschtomaten
Gurke
Muskat, Pfeffer und Salz
zum Würzen

Optional als Beilage:
Lachs oder Bacon und
Avocado

Für Käsesauce:
500 ml Vollmilch
150 g Heinrichsthaler
Gouda Portion
40 g Mehl
30 g Butter
einen Spritzer Zitrone

ZUBEREITUNGS- ZEIT

35 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

ZUBEREITUNG

Für die Käsesauce braucht es im ersten Schritt eine Mehlschwitze. Dafür in einem Topf die Butter langsam schmelzen lassen, in die geschmolzene Butter das Mehl geben und mit einer Gabel vorsichtig unterrühren. Die Mehlschwitze erhitzen bis sie hellgelb ist. Nun die Milch langsam dazugeben und mit einem Schneebesen unterheben und gut durchrühren. Vorsicht: Es dürfen keine Klümpchen entstehen.

Anschließend die Heinrichsthaler Gouda Portion reiben, dazugeben und schmelzen lassen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kräutern würzen.

Für die Eier Benedict zwei Liter Wasser mit einem Schuss Essig zum Kochen bringen. Danach die Temperatur etwas verringern. Die frischen Eier in eine Tasse oder direkt ins Wasser aufschlagen. Tipp: Mit einem Schneebesen im siedenden Wasser einen Strudel erzeugen und die Eier vorsichtig ins Wasser geben, wenn es noch in Bewegung ist. Die Eier anschließend 3-4 Minuten pochieren. Mit einem Sieb oder einer Schaumkelle die Eier aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Das frische Brot leicht rösten und mit Butter oder Senf bestreichen. Das pochierte Ei darauf platzieren und mit Käsesoße überziehen.

Wahlweise Tomate oder Gurke gründlich waschen. Die Gurke anschließend schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten halbieren. Danach die Gurke und Tomate hübsch auf dem Teller drapieren. Wer möchte, kann noch ein paar Scheiben Bacon dazu anbraten oder ein paar Scheiben Lachs und Avocado dazu servieren.

*guten
appetit!*