Artikel vom 12.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 02:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brennersauce-mit-plumpsei

Brennersauce mit Plumpsei



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

4 Eier

3 EL Mehl

4 EL Zucker

2 EL Butter

400 ml Wasser

1 Prise Salz

1 EL Weißweinessig

Optional:

12 Fischstäbchen

500 g Kartoffelpüree

Rote Bete aus dem Glas

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen. Dann das Mehl dazu geben und alles gut umrühren – am besten mit einem Schneebesen, damit keine Klümpchen entstehen. Die Mehlschwitze sollte etwas Farbe annehmen, bevor es mit den folgenden Schritten weiter geht. Nicht wundern, falls die Mischung leicht verbrannt riecht. Das ist in Ordnung – daher hat die Sauce ihren Namen. Nun den Essig, den Zucker und das Salz dazu geben und umrühren. Die Sauce erneut aufkochen lassen und das Wasser dazu geben. Dabei auf die Konsistenz achten: Die Sauce sollte sämig sein, nicht zu dünn. Daher das Wasser lieber dosiert hinzugeben, immer wieder umrühren und die Konsistenz prüfen. Abschmecken und gegebenenfalls mit Salz, Zucker oder Essig nachwürzen. Falls die Sauce einmal zu flüssig wird, kann mit Speisestärke wieder angedickt werden. Zum Schluss die Eier in die Sauce plumpsen lassen. Dafür die Eierschale am Topfrand aufschlagen und wie beim Spiegelei das Innere des Eis in das Kochgeschirr gleiten lassen. Die Eier nicht verrühren, sondern so wie sie in die Sauce geglitten sind, für circa fünf Minuten in der Sauce schwimmen und fest werden lassen. Wer das Eigelb lieber durch mag, lässt die Eier ein paar Minuten länger in der Sauce garen. Optisch sehen sie pochierten Eiern sehr ähnlich. Wer mag, bereitet dazu Fischstäbchen in der Pfanne oder im Ofen zu und ergänzt das Gericht mit Kartoffelpüree und Roter Bete aus dem Glas.

Leonie Jaxy