

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Eierspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

einen Fischkessel gelegt, auf dessen Heber man 3 weiße Bandstücke legte, die man lose über die Maccaroni bindet. Nun gießt man 2 Viter Salzwasser darauf (kochend) und kocht sie gar, hebt sie heraus und läßt sie abtropfen. Die Palmona wird zu Sahne, Salz und Eigelb getan, schaumig gerührt, der Rahm dazugemischt und der fest geschlagene Schnee der Eiweiß darunter gezogen. Die Masse wird auf den länglich ausgezogenen Strudelteig, der kein Loch haben darf, verteilt, die Maccaroni in gleichen Abständen darauf gelegt, der fein gewiegte Schinken darauf gestreut und der Teig, indem man ihn mit dem Tischtuch, auf welchem er liegt, vor sich herrollt, zu einem Strudel gewickelt. Erscheint die Rolle zu stark, dann fängt man von der andern Seite zu rollen an und schneidet den Teig da, wo sich die Rollen begegnen, auseinander, legt sie schneckenartig in die gebutterte Pfanne, bestreicht sie mit Butter, läßt sie eine halbe Stunde backen, gibt den zweiten Teil Rahm darüber und bäckt sie fertig, mit Salaten serviert.

415. Behandlung des Strudelteiges.

Man breitet ein Tischtuch aus, bestäubt es mit Mehl, legt den Teig in die Mitte, rollt mit dem Wellholz einigemal darüber hin und zieht ihn dann zu zweien mit bemehlten Händen so dünn aus, daß er durchsichtig ist. Man greift geschickt immer da unter den Teig, wo sich dunkle Stellen zeigen und zupft vor allen Dingen die Enden gut aus, da sich alle dicken Stellen im Strudel unschön ausnehmen. Das Wickeln des Strudels können nur zwei Personen besorgen oder eine in dieser Beziehung sehr gewandte.

Eierspeisen.

416. Spiegeleier. Ochsenaugen.

In einer breiten, blanken Pfanne läßt man Butter oder Palmona zergehen und heiß werden, schlägt frische Eier nebeneinander hinein, so daß die Eigelb, die ganz bleiben müssen, in genügender Entfernung von einander und immer mitten

auf dem dazugehörigen Eiweiß liegen. Auf mäßig heißer Stelle läßt man die Eier langsam gerinnen, bestreut jedes mit 1 Prise feinem Salz. Sobald das Eigelb zu gerinnen anfängt, schneidet man die Eier gleichmäßig aus, legt sie nebeneinander auf eine erwärmte Platte.

Verwendet man eine Spiegel-Ochsenaugenpfanne, so bestreicht man die Vertiefungen mit Butter oder Palmona, erhitzt die Pfanne, schlägt in jede Vertiefung ein Ei und verfährt wie oben angegeben.

417. Rührei.

2 Eier, 4 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Kartoffelmehl werden gut verquirlt, in eine breite Pfanne, in welcher man 10 Gramm Palmona oder Butter zerlassen hat, gegossen, und so lange mit einem Kochlöffel scharf auf dem Boden der Pfanne vor- und rückwärts und einigemal umgerührt, bis das Ei anfängt flockig auszusehen. Noch bevor die Masse ganz gerinnt, geht man mit der Pfanne vom Heißen fort, rührt noch, bis sich keine lose Flüssigkeit mehr zeigt und gibt das Rührei auf eine bereitstehende, erwärmte Schüssel.

418. Rührei mit Speck.

50 Gramm fetter, geräucherter Speck werden in Streifen oder in Würfel geschnitten, gelb gebraten, die Eiermasse darüber gegossen und wie oben fertiggestellt.

419. Rührei mit Schinken.

$\frac{1}{8}$ Pfund roher oder gekochter Schinken wird fein geschnitten, in die fertige Eiermasse gerührt und weiter wie Rührei behandelt.

420. Rührei mit Bücklingen.

2 Bücklinge werden fein ausgegrätet, vom Inhalt und Haut gereinigt, in kleine Stücke gepflückt, auf das in die Pfanne geschüttete Ei gestreut und fertig gemacht wie Rührei.

421. Ei (pflaumenweich).

Die Eier werden in sprudelnd kochendes Wasser gelegt und von dem Moment, wo das Wasser wieder zu kochen

anfängt, gerechnet, knapp 2 Minuten gekocht, $\frac{1}{2}$ Minute in frisches Wasser gelegt, abgetrocknet, mit Messer, Löffelchen, Eierbecher und Menage zu Tisch gegeben.

422. Gefüllte Eier.

Zutaten zu 4 Eiern: 4 große, frische hart gekochte Eier, 1 Sardelle, 1 Teelöffel Kapern, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen feines Del, einige Tropfen Zitronensäure, einige Tropfen Würze, 2 Messerspitzen feines Salz.

Zubereitung: Von den Eiern werden die Spitzen abgeschnitten, der Reihe nach beiseite gelegt, damit sie, da sie als Deckel bestimmt sind, sich wieder zu dem dazu gehörigen Ei finden. Aus diesen wird vorsichtig das Eigelb gebohrt, von dem unteren breiten Ende ein wenig abgeschnitten, damit das Ei steht. Aus 3 Eigelb, welche man zerhackt, und den übrigen Zutaten wird eine Farce gemischt, die man gut abschmeckt. In jedes Ei wird so viel gefüllt, daß der Deckel glatt aufzusitzen kommt. Aus dem übrigen Eigelb, dem Farcenrest, einigen Eßlöffeln Del, 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Essig und 2 Eßlöffeln Rahm rührt man eine Remouladensauce, an die man Kräuter geben kann, und richtet sie über den Eiern an.

423. Russische Eier.

Große, frische, hart gekochte Eier werden der Länge nach in zwei gleiche Hälften geteilt, von dem Eigelb die Hälfte ausgehöhlt, die Eihälften dick mit feinem Kaviar belegt, mit fein gehackter Zwiebel bestreut, mit Zitronenachteln garniert zu Tisch gegeben.

424. Salzeier. Soleier.

Die Eier werden gewaschen, 10 Minuten vorsichtig im offenen Topf gekocht, abgekühlt und gleichmäßig angeklopft, in eine Mischung von 4 Eßlöffeln Salz zu 1 Liter Wasser 12–24 Stunden gelegt.

425. Falleier oder verlorene Eier.

Den Boden eines breiten Gefäßes bestreicht man mit Butter oder Palmona, gibt handhoch Wasser, auf jedes Liter 1 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Essig oder Zitronensäure hinein. Sobald das Wasser kocht, schlägt man große, frische Eier

nebeneinander hinein. Sowie das Eiweiß sichtbar wird, also zu gerinnen anfängt, schlägt man es mit einem Löffelstiel über das Eigelb, läßt die Eier 2–3 Minuten, je nachdem man sie hart oder weich wünscht, leise kochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser und legt sie auf eine erwärmte Platte.

426. **Poschierte Eier.** (Bechameleier.)

Zu 4 Eiern werden 20 Gramm Butter zerlassen, 10 Gramm Mehl darin aufgekocht, mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch aufgefüllt, aufgekocht, mit Salz und einigen Tropfen Zitronensäure, 1 Prise Pfeffer abgeschmeckt, mit 1 Eigelb abgerührt über den nach voriger Nummer fertiggestellten Falleiern angerichtet.

427. **Eier-Belee.** (Eierstich.)

2 Eier, 4 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskat werden in einem Töpfchen gut verquirlt, die Masse in ein zweites mit Butter ausgestrichenes gegossen, dieses in einen etwas größeren Topf, worin sich kochendes Wasser befindet, gestellt und das Wasser so lange am Kochen erhalten, bis die Masse durchweg geronnen ist, was man durch Fühlen mit dem Finger leicht feststellen kann. Schlägt das Wasser Wellen, so bekommt das Belee Löcher, deshalb muß das direkte Kochen verhütet werden.

428. **Eierkuchen.**

Zutaten: 100 Gramm Mehl, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel kochendes Wasser, 1 Eßlöffel geschmolzene Palmona, 30 Gramm Palmona zum Backen.

Zubereitung: Die Zutaten werden gut zu einem glatten Teig verrührt, kurz vor dem Backen werden das kochende Wasser und die geschmolzene Palmona hinzugerührt und aus der Masse 3–4 Eierkuchen gebacken. Zu diesem Zwecke muß die Pfanne sehr sauber und glatt sein, man reibt sie am besten vor dem Backen mit einem Fettpapier und einigen Körnern Salz aus und macht sie, bevor man den Teig hineinbringt, erst gut heiß, wobei man die Butter zc. sich in der ganzen Pfanne verbreiten läßt. Ist die eingegossene Masse geronnen, so löst man den Rand von den Seiten los und schüttelt den Kuchen durch Hin- und Herschieben der Pfanne.

Wird das Rezept verdoppelt oder verdreifacht, so wird immer ein Ei abgerechnet.

429. **Schinkeneierkuchen.** (Schinkenomelette.)

Auf jeden Eierkuchen wird, sobald die Masse in die Pfanne gegossen ist, 1–2 Eßlöffel fein geschnittener Schinken gestreut, der Kuchen, sobald er auf der Schinkenseite gebacken ist, einmal zusammengelegt, aufgetragen, mit der Schinkenseite nach außen.

430. **Fleischomelette.**

Dasselbe Verfahren wie bei Schinkenomelette. Man kann dazu Braten- und Fleischreste verwenden.

431. **Kräuteromelette.**

Die Eierkuchenmasse wird mit fein gewiegten Kräutern, wie Petersilie, Estragon und dergl. vermischt.

432. **Eierkuchen mit Pflaumen.**

Auf die in die Pfanne gegossene Masse werden je 2 Eßlöffel entsteinte, geschnittene Pflaumen, welche recht steif sein müssen, gelegt, der Kuchen mit Zucker bestreut angerichtet.

433. **Gefüllte Eierkuchen.**

Die fertigen Eierkuchen werden mit einer feinen Marmelade bestrichen und gerollt, oder es werden in die Mitte derselben 2 Löffel Kompott gelegt und übereinander geschlagen, mit Zucker bestreut.

434. **Eierkuchen mit Spinat.**

Das fertige Spinatgemüse wird je 3 Löffel auf die Eierkuchen gelegt und diese übereinander geklappt.

435. **Eierkuchen mit Pilzen.**

Dasselbe Verfahren wie oben; statt Spinat wird Pilzgemüse in die Eierkuchen gefüllt.

436. **Eierhaber.** (Eierpflanzel. Eier[schmarren.]
(Schwäbisch.)

Zutaten zu einem Schmarren: 3 Eier, 6 Eßlöffel Milch, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Messerspitzen Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 20 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Die Masse wird gut verquirlt, in die Pfanne gegossen, in der man die Hälfte der Butter heiß werden ließ. Nachdem der Kuchen auf der einen Seite schön goldgelb gebacken ist, gewendet und während er fertig bäckt, mit der Schaufel zerhackt, den Rest der Butter hinzugegeben und nochmals gewendet, mit Zucker und Zimt bestreut zu geschmortem Obst oder Kompott serviert.

437. **Schaumomelette.**

Zutaten: 3 Eier, 1 Eßlöffel Staubzucker, 1 Messerspitze Zitronenzucker, 1 Teelöffel Weizenpuder oder Mondamin, 2 Messerspitzen Butter.

Zubereitung: Eigelb und Zucker, den man siebt, damit keine Körnchen darin sind, werden schaumig gerührt, der sehr fest geschlagene Schnee der Eiweiß darunter gezogen, die Masse in die erhitzte mit Butter ausgestrichene Pfanne, welche sehr blank sein muß, gegossen und auf mäßig heißer Stelle, indem man die Pfanne öfter dreht, die Masse gerinnen lassen. Man kann die Omelette $\frac{1}{2}$ Minute in den Bratofen stellen. Sie muß sehr vorsichtig bei dem Herausnehmen behandelt werden.

438. **Omelette an confiture.**

Dieselbe Zubereitung wie oben. Jede Omelette wird mit 1 Eßlöffel feinem Kompott belegt; sie können auch auf beiden Seiten gebacken werden.

439. **Omelette aux fines herbes.**

Die fertige Masse wird mit fein gewiegten Kräutern vermischt, dann bleibt der Zucker fort.

440. **Kuniger Eierkuchen.**

Zutaten: 2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel kochendes Wasser, 1 Eßlöffel geschmolzene Palmona, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz. Zum Ausbacken 2 Pfund Palmöl, 1 Pfund Schweinefett oder Del.

Zubereitung: In einem Topfe mit Schnabel werden die Zutaten gut gequirlt. Die Fettmischung wird sehr heiß gemacht, den Rand des Topfes entlang Eiermasse in das dampfend heiße Fett gegossen, bis zur Stelle, wo man angefangen hat. Es entsteht so ein großer Kringel, den man wendet, goldgelb werden läßt, vorsichtig heraushebt, mit Zucker und Zimt bestreut. Man bäckt so weiter, bis die Masse zu Ende ist.

441. Eierschnee.

Um einen weißen, festen Schnee zu bekommen, müssen die Eier frisch und darf kein Eigelb im Eiweiß sein. Man läßt diese in eine trockene, glatte Schüssel schlüpfen, streut etwas feinen Staubzucker darüber und schlägt mit einem Schneebesen immer in einer Richtung, bis ein fester Schnee entstanden ist, der fest in der Schüssel haften bleibt, wenn man sie wendet.

Süße Speisen.

442. Griesflamrie.

Zutaten: 60 Gramm feiner Gries, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Ei.

Zubereitung: Die Zitronenschale wird in der Milch aufgekocht, herausgenommen, der Gries hineingestreut, unter ständigem Rühren 10 Minuten gekocht, vom Heißen fortgenommen, Zucker und Eigelb darunter gerührt, der feste Schnee der Eiweiß darunter gerührt, in eine mit kaltem Wasser umgespülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt, mit Himbeerensaft, den man verdünnt, gereicht.

443. Stärkeflamrie.

Zutaten: 60 Gramm Weizenpuder, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gramm Zucker, 1 kleines Stückchen Vanille, 1 Ei.

Zubereitung: Die Milch wird mit der Vanille zum Kochen gebracht, der in $\frac{1}{8}$ Liter kalter Milch eingerührte Puder hinzugegeben, unter Rühren 5 Minuten gekocht, ab-