

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Erprobte Kochrezepte**

**Maggi GmbH <Berlin>**

**Berlin, [ca. 1935]**

Eierspeisen

**urn:nbn:de:bsz:31-57609**



# Eierspeisen

## Spiegelei mit Speck auf Röstbrot

1 Ei	1 Scheibe Brot
3 kleine Scheiben Speck	1 Stuch Butter
	1 Prise Salz

Den Speck in der Butter leicht anbraten, das Ei darauffschlagen, mit Salz bestreuen und bei kleiner Flamme einige Minuten braten. — Inzwischen eine Scheibe Brot in etwas Butter von beiden Seiten rösten und das Ei mit dem Speck darauflegen.

## Omelette

4 Eier	1 Prise Zucker
1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel (30 g) Mehl	1 Prise Salz
2 Eßlöffel (40 g) Butter	Gelee zum Füllen

Die Eigelb mit Mehl, Zucker und Salz verquirlen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und daruntergeben. — Die Butter in der Pfanne heißmachen, eine dünne Teigschicht daraufgießen und von beiden Seiten goldgelb backen. Die Omelette mit Gelee bestreichen und rollen.

## Eierkuchen

300 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Liter Milch
2 Eier	$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
5 Eßlöffel (100 g) Butter	

Milch, Mehl, Salz und die ganzen Eier gut verquirlen. — In der Pfanne für jeden Kuchen walnußgroß Butter zergehen lassen, eine dünne Leigschicht daraufgießen und bei guter Hitze jeden Kuchen schnell von beiden Seiten goldgelb backen.

Sollen die Eierkuchen besonders luftig werden, dann das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unmittelbar vor dem Backen unter den Teig ziehen.

## Rührei

6 Eier	1 Eßlöffel feingeschnittenen Schnittlauch
4 Eßlöffel Milch	Salz, Pfeffer
2 Eßlöffel (40 g) Butter	10 Tropfen Maggi's Würze

Die Eier in einer Schüssel zerklopfen, die Milch hinzufügen, mit dem Schneeschläger schaumig schlagen, Salz, Prise Pfeffer, den Schnittlauch und Maggi's Würze hinzufügen und alles gut verrühren. Dann die Butter in der Pfanne heißmachen, die Eiermasse hineingießen und unter Durchziehen mit einer Gabel ein recht luftiges, flockiges Rührei backen. Es muß sofort zu Tisch gereicht werden.

## Rührei mit Spargel

5 frische Eier	$\frac{1}{2}$ Pfund Spargel
3 Eßlöffel Milch	Salz, etwas Pfeffer
$2\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Butter	$\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze

Die Spargel dünn schälen, in kurze Stücke schneiden, waschen, in nur wenig siedendem, leichtgesalzenem Wasser weichkochen und abtropfen

lassen. Dann die Eier mit der Milch, dem nötigen Salz, Prise Pfeffer und Maggi's Würze schlagen und die Spargelstückchen hineingeben. Nun die Butter in der Pfanne heiß werden lassen und auf kleinem Feuer ein recht lockeres Rührei backen.

### Saure Eier

6 frische Eier	gut $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus
3 Eßlöffel (60 g) Butter	2 Maggi's Fleischbrühwürfeln
3 Eßlöffel (60 g) Weizenmehl	etwas Essig, Zucker, Salz, Pfeffer

Von der Hälfte der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze machen, mit der Fleischbrühe eine glatte, sämige Soße rühren, mit Pfeffer, wenn nötig auch noch etwas Salz, Essig und einer Prise Zucker abschmecken und gut durchkochen lassen. Unterdessen den Rest der Butter in der Pfanne heißmachen, die Eier behutsam hineinschlagen und nicht zu hart backen, dann auf warmer Schüssel anrichten und die pikant säuerlich schmeckende Soße darübergießen.

### Verlorene Eier in Mostrichsoße

6 Eier	2 Eßlöffel (30 g) Mostrich
3 Eßlöffel (60 g) Butter	etwas Essig
3 Eßlöffel (60 g) Weizenmehl	Zucker
gut $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus	Salz und Pfeffer
2 Maggi's Fleischbrühwürfeln	

Das Mehl in der Butter hellgelb schwitzen, mit der Fleischbrühe eine glatte, sämige Soße kochen, den Mostrich hineingeben, mit Essig, etwas Zucker, Salz und Pfeffer pikant abschmecken und durchkochen lassen. — Unterdessen die Eier behutsam in kochendes Salzwasser schlagen, dem einige Eßlöffel Essig zugesetzt sind. Die Eier 8 Minuten sieden lassen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in die Soße geben.

## Eier in Rahmsoupe (Bechamel)

6 Eier	Salz, Pfeffer
2 Eßlöffel (40 g) Butter	gut $\frac{1}{4}$ Liter Milch
1 mittelgroße Zwiebel	$\frac{1}{8}$ Liter frischen süßen Rahm (Sahne)
2 Eßlöffel (40 g) Weizenmehl	10 Tropfen Maggi's Würze

Die Eier 8 Minuten kochen, in kaltes Wasser legen, wenn abgekühlt, schälen und in Scheiben schneiden. Dann in der Butter die geriebene Zwiebel gut durchdünsten, das Mehl dazugeben, ebenfalls gut durchdämpfen, mit der Milch und der Sahne eine glatte, sämige Soupe rühren, nach Salz und Pfeffer abschmecken und auf ganz kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren noch 10 Minuten kochen lassen. Nun die Eierscheiben hineingeben, so lange kochen lassen, bis sie gut heiß geworden sind, dann Maggi's Würze beifügen, gut durchschütteln und sofort zu Tisch reichen.

