Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

XI. Eierspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

XI. Eierspeisen.

805. Weiche Eier.

Man nimmt ganz frisch gelegte Eier, sieht darauf, daß sie recht sauber sind und legt sie in kochendes Wasser. Drei Minuten sind hinreichend, dieselben abzukochen. Die sogenannten wachsweichen Eier müssen fünf und die hartgesottenen zehn Minuten kochen.

806. Verlorene Eier.

Man thut in ein etwas tiefes und nicht sehr breites Geschirr eine halbe Maas Wasser, etwas Essig und Salz, läßt es mit einander kochen, schlägt dann 2 bis 3 frische Eier neben einander hinein und läßt sie 5 bis 6 Mal aufkochen, nimmt sie dann behutsam eins nach dem andern heraus und legt sie in frisches Wasser; läßt sie darin liegen bis zum Gebrauch, wo man sie dann heraus nimmt, schön rund zurecht schneidet und in guter heißer Schü oder als Garnitur um ein Ragout oder Gemüs gibt. Man kann die verlornen Eier auch auf diese Art machen: Man kocht nämlich die Eier 8 bis 9 Minuten in kochendem Wasser, thut sie dann heraus in ganz kaltes, schält sie aber sehr vorsichtig, damit sie nicht brechen, was bei dieser Art zu kochen gerne der Fall ist, sie sehen freilich auf diese Weise viel schöner aus. Man gibt sie ebenfalls wie die anderen, entweder als eine besondere Platte mit Schü oder Haché, oder als Garnitur.

807. Eier mit Senfsauce.

Frische Eier werden nicht allzuhart gesotten, dann geschält, auf eine Platte gethan und folgende Sauce darüber angerichtet: Man setzt frische Butter auf's Feuer, thut, wenn sie anfängt zu schäumen, etliche Löffelvoll Senf dazu, einen halben Schoppen Wein und ein wenig Zucker, läßt es kochend heiß werden, rührt dann noch zwei Eiergelb darunter, nimmt es vom Feuer, daß die Sauce nicht gerinnt und richtet es über die Eier an.

808. Verlorene Eier mit Krebssauce.

Man läßt in einem Stückchen Butter etwas Mehl anzie-

hen, gießt dann gute süße Milch daran und läßt es eine Weile kochen, thut dann Krebsbutter dazu, daß die Sauce schön roth wird, etwas Salz und Muskatnuß. Die Eier, welche man wieder ein wenig warm gemacht hat, werden auf eine Platte angerichtet und die Sauce darüber gegossen. Wenn man Krebsschwänze hat, damit garnirt.

809. Verlorene Eier mit Meerrettig.

Man thut eine Hand voll geriebenen Meerrettig und eben so viel gestoßene Mandeln in ein Geschirr, rührt es mit Milch an bis es kocht, thut etwas Zucker dazu, richtet es dann auf die Platte an und legt die verlornen Eier, welche warm sein müssen, darauf und gibt es zu Tisch.

810. Verlorene Eier mit Spargeln.

Die Spargeln werden in Salzwasser, wozu man gemeiniglich die kleinsten nimmt, recht weich gekocht, dann herausgenommen, wenn sie gut abgetropft sind, durch ein Haarsieb gestrichen. Frische Butter läßt man zergehen, ein wenig Mehl darin anziehen, dann süßen Rahm daran gegossen, ein Bischen Salz mit einander gut aufkochen lassen, dann die Spargeln darunter gezogen, nun noch recht heiß werden lassen und auf die Platte angerichtet, die verlornen Eier darauf gethan und zu Tisch gegeben.

811. Verlorene Eier mit Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird gut erlesen, gewaschen und dann in Salzwasser gebrüht, wenn er gut ausgedrückt ist, recht fein verwiegt. Nun thut man in ein Geschirr frische Butter, dünstet Mehl darin, gießt Fleischbrühe dazu und thut den Sauerampfer darein, streut Salz daran, läßt ihn einmal aufkochen, stellt ihn vom Feuer, rührt sauren Rahm mit Eiergelb daran, dann angerichtet und die Eier darauf.

812. Verlorene Eier mit Sauce.

Man verwiegt Schalotten sehr fein, dünstet sie in Butter, thut dann Mehl dazu, rührt es recht gut durch, schüttet braune Fleischbrühe daran und läßt es gut durchkochen, dann werden nach Gutfinden Sardellen und Kapern recht fein verwiegt, dazu gethan und noch saurer Rahm dazu gegossen,

die Sauce aber nicht mehr gekocht. Die Eier werden auf die Platte angerichtet und die Sauce daran gegeben.

813. Gebackene Eier.

Man siedet Eier hart, schält sie und höhlt das Gelbe heraus, zerdrückt es recht fein mit Butter, thut Salz, Muskatnuß und ganz fein geschnittenen Schnittlauch darunter, füllt es in die Eier, kehrt sie in Eiern und dann in Brodsamen um, backt sie recht schön in Butter, legt sie auf die Platte und gießt eine Robertssauce oder auch eine braune Karpfensauce daran und trägt sie auf.

814. Gebackene Eier (Ochsenaugen).

Man hat hiezu bestimmte Pfannen, in welchen passende Vertiefungen angebracht sind, in diese Vertiefungen wird etwas helle Butter gegossen und die Eier werden hinein geschlagen, mit Salz und etwas wenigem Pfeffer bestreut und auf schwachem Feuer so lange gebacken bis das Weiße fest ist, dann werden sie mit einem Löffel behutsam heraus gehoben und als selbstständiges Gericht mit Schü gegeben, oder als Einfassung von einem feinen Gemüse.

815. Gefüllte Eier.

Die Eier werden, wenn sie hart gesotten sind, in kalt Wasser gelegt, dann geschält und der Länge nach entzwei geschnitten, das Gelbe heraus gethan und im Mörser fein gestoßen, dann in ein Geschirr gethan, in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod und fein gestoßene Mandeln dazu, thut Zucker nach Gutfinden darunter, verdünnt es mit ganzen Eiern, legt die Eier neben einander auf ein Geschirr, thut in jedes ein ordentlich Häuflein von der Masse, bestreicht sie mit Butter und backt sie langsam schön gelb. Richtet in die Platte eine gute Milchsauce an und legt jedes halbe, gefüllte Ei schön darein und servirt. Wenn man das Eiergelb stoßt, so muß auch etwas frische Butter dazu genommen werden.

816. Gefüllte Eier mit Ragout.

Man siedet ebenfalls Eier hart und schneidet sie der Länge nach entzwei. Ein Stückchen Butter läßt man zergehen und etwas Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu, läßt es gut mit einander kochen; abgesottene Kalbsmilchling wer-

den in ganz kleine Würfel geschnitten, in die Sauce gethan, einmal darin aufkochen lassen, dann ein Eiergelb darunter gerührt und auf die Seite gestellt. Ein Blech oder Platte wird mit Butter bestrichen, dann folgendes hinein gefüllt: Wenn es 6 Eier sind, so nimmt man einen halben Schoppen sauren Rahm, rührt einen Eßlöffelvoll feines Mehl und 3 ganze Eier darunter, etwas Salz, füllt es dann in das Geschirr, legt die Eier schön Reihenweise darein, füllt jedes halbe Ei mit dem Ragout voll, stellt es in einen nicht zu heißen Ofen, wenn sie schön gelb gebacken sind gleich servirt.

817. Gerührte Eier mit kalter Senf-Sauce.

Zwölf Eier werden hart gesotten, geschält, in der Mitte durchgeschnitten, das Gelbe herausgenommen, auf einen Teller gethan und das Weiße gewaschen auf ein Tuch gelegt. Ein Viertelpfund Sardellen wird gereinigt, von den Gräthen befreit, klein würflicht geschnitten, ebensoviel Kapern und geräucherten Rheinsalm. Die Eidotter werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit vier Eßlöffelvoll Senf, ebensoviel feinem Provenceröl, etwas fein geschnittener Petersilie und Estragon, Salz und etwas Citronensaft, gut unter einander gerührt, die Sardellen darunter gemischt und die Eier damit gefüllt. Den Rest der Sauce streicht man auf eine Platte, ordnet die Eier darüber und garnirt dazwischen mit fein gehackter Fleischsulz.

818. Gerührte Eier mit Sardellen.

Man wascht 6 Stück Sardellen, gräthet sie gut aus und verwiegt sie mit einem Stückchen Butter recht fein, thut dann die Butter nebst anderer frischer Butter in ein Geschirr, läßt sie zergehen, schüttet 8 ganze Eier, die man mit einer Obertasse voll Milch gut verrührt und ein wenig gesalzen hat, darein, rührt darin fleißig und löst es immer vom Boden ab; wenn es nun ziemlich dick wird, so richtet man es auf die Platte an und gibt es schnell zu Tische.

819. Gerührte Eier mit Spargeln.

Es werden nach Gutfinden Spargeln in ganz kleine Stückchen gebrochen, diese in Salzwasser nicht sehr weich gekocht, dann herausgenommen, in frischer Butter noch eine Weile gedünstet, hernach verrührt man 9 Eier mit einem Glas voll

süßen Rahm oder guter Milch, thut ein wenig Salz dazu und gießt es zu den Spargeln, rührt darin bis die Masse dick wird, richtet es dann gleich an und servirt.

820. Gerührte Eier mit Kalbsnieren.

Eine gut gebratene schöne Kalbsniere wird sammt dem Fett ziemlich fein verwiegt. Schalotten und etwas Schnittlauch ebenfalls recht fein verwiegt, in Butter gedünstet, acht ganze Eier, welche man in sieben Löffel voll Milch gut verrührt hat, werden mit dem nöthigen Salz und der verwiegten Niere dazu gethan, unter fleißigem Rühren dick werden lassen, dann angerichtet und aufgetragen.

821. Gerührte Eier mit Parmesankäs.

Man verrührt sieben bis acht Eier mit vier Löffel voll saurem Rahm, thut 2 Loth geriebenen Parmesankäs oder in dessen Ermangelung drei Loth Schweizerkäs dazu, auch etwas Pfeffer, rührt alles recht gut durch einander. In eine Kasserole thut man eines halben Hühnereies groß Butter, läßt sie zergehen, gießt die Eier dazu, rührt ebenfalls bis sie dick werden und richtet sie gleich an.

822. Gerührte Eier mit Kräuter.

Schalotten, Petersilie und Champignons werden, nachdem sie fein verwiegt sind, in Butter gedämpft; sechs Eier werden mit einer Tasse voll guter Schü recht verrührt, zu den Kräutern gethan und ebenfalls gerührt, dann gleich zu Tisch gegeben. Man kann auch abgesottene Morcheln dazu nehmen.

823. Gerührte Eier mit Schinken.

Man verwiegt ein gut Theil Schinken, ebenso Zwiebeln und Schnittlauch, welche in Provenceröl gedünstet werden, neun Eier werden mit einem Glas voll guter Fleischbrühe sehr gut verrührt, der Schinken dazu gethan und dann zu dem Gedämpften mit noch einem Stückchen frischer Butter gegeben, darin gerührt bis es dick wird, dann gleich angerichtet und servirt.

824. Eier mit Zwiebeln.

Mehrere Zwiebeln werden in dünne Blättchen geschnitten, dann in frischer Butter gedünstet bis sie weich sind, sie müssen

aber schön weiß bleiben; dann wird etwas Mehl darüber gestreut, mit süßem Rahm oder Milch angefüllt und kochen lassen. Nun werden sechs hartgesottene Eier in Scheiben geschnitten, in die Sauce gethan, ein wenig damit aufgekocht, dann, wenn nichts an Salz fehlt, angerichtet, wobei man Acht geben muß, daß die Eier nicht auseinander fallen.

825. Eier mit gebackenem Brod.

Ein Kreuzerbrod wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter schön gelb gebacken; zehn ganze Eier werden mit einem halben Schoppen Milch, Salz und etwas Schnittlauch recht gut gerührt, das Brod dazu gethan und gleich in ein Geschirr geschüttet, worin man Butter hat zergehen lassen, unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann gleich angerichtet und auf den Tisch gegeben.

826. Eier mit Gelée.

Sieben Eier werden hart gesotten, dann in frisches Wasser gelegt und geschält, hierauf in die Hälfte geschnitten, das Gelbe aber muß ganz bleiben. Schöne klare saure Gelée wird recht gut verhackt, der Boden einer Platte fingerhoch davon angefüllt; die Eiergelb rangirt man in die Mitte der Platte recht ordentlich, drückt sie an, daß sie bis zur Hälfte in der Gelée sind. Von dem Eierweiß legt man einen Ring am ganzen Rand der Platte, drückt sie ebenfalls gut in die Gelée, thut in jedes halbe Ei, wobei die Vertiefung oben sein muß, ein dieser Größe angemessenes rund geschnittenes Stückchen gekochte, gebeizte Zunge. Nun werden Petersilie und Estragon sehr fein verwiegt, jedes halbe Ei damit leicht eingefaßt, auch das Gelbe, dann kann es aufgetragen werden.

827. Gestürzte Eier mit Krebsbutter.

Man zerklopft fünf ganze Eier recht stark, rührt einen Schoppen süßen Rahm oder gute Milch daran, etwas Salz dazu. Ein Model wird stark mit Krebsbutter bestrichen, die Masse hinein gethan, oben darauf noch etwas Krebsbutter, dann in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, oben darauf schwache Kohlen und so $^3/_4$ Stunden lang gekocht, dann auf eine Platte gestürzt. Wenn man Krebseier oder Schwänze hat, damit garnirt.

828. Gestürzte Eier mit gebranntem Zucker.

In einer messingenem Pfanne oder einer Kasserole läßt man 3 Loth gestoßenen Zucker schön braun werden, läßt ihn an den Seiten des Geschirrs, welches nicht sehr breit sein muß, herumlaufen; sechs ganze Eier werden mit sechs Obertassen voll Milch sehr wohl verrührt zwei Löffel voll gestoßener Zucker dazu, noch einmal recht gut durchgerührt, dann in das Geschirr zu dem gerösteten Zucker gethan, ebenfalls in kochendes Wasser gestellt, oben ein wenig Kohlen, dann eine Stunde gekocht, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und aufgetragen. Es muß eine schöne braune, selbstgezogene Sauce daran sein.

829. Eier mit Reis und Bratwürsten.

1/8 Pfd. Reis wird in Milch oder Fleischbrühe recht gut gekocht, doch nicht breiicht, dann vom Feuer gethan und ein wenig frische Butter darunter gerührt, hernach werden vier ganze Eier mit einem Schoppen Milch zerrührt und unter den Reis gemischt, nach Belieben in ganz dünne Scheiben geschnitten und gebratene Bratwürste dazu gethan. Man läßt frische Butter zergehen, thut die Eier darein und rührt das sich am Boden Ansitzende immer auf und wenn die Eier anfangen dick zu werden, so richtet man es an, streut, wenn man es liebt, fein geschnittenen Schnittlauch und ein wenig Muskatnuß darüber und gibt es gleich zu Tische.

XII. Mehlspeisen.

830. Kastanien-Speise.

Man siedet 20 Stück Kastanien und schält sie; wenn sie erkaltet sind, so werden sie recht fein zerdrückt oder im Mörser gestoßen, dann in ein Geschirr gethan, mit einem Schoppen Milch recht zart verrührt und dann noch zwei gut verrührte Eier dazu gerührt; nach Gutfinden Zucker dazu gethan und wenn man will etwas Zimmet, dann auf's Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren dick werden lassen, alsdann auf eine Platte angerichtet und, wenn man es gut