

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

165. Kartoffelpfannkuchen.

Große rohe Kartoffeln werden geschält, gewaschen und auf dem Reibeisen gerieben. Ein gut gehäufster, tiefer Teller voll der geriebenen Kartoffeln wird dann in einem Tuche ausgedrückt, mit sechs Eidottern, sechs Löffeln saurem Rahm, zwei Löffeln Mehl und dem nötigen Salz zusammengerührt und mit den zu steifem Schnee geschlagenen sechs Eiweiß vermischt. Der Teig wird mit geklärter Butter oder Schweineschmalz in einer eisernen Pfanne auf gelindem Feuer löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken, die auf beiden Seiten schön gelbbraun sein müssen.

Ebenso kann man diese Pfannkuchen von trockenen, gefotenen Kartoffeln machen, nur nehme man ein Ei und etwas Rahm mehr dazu.

K l ö ß e.

166. Fleischklöße.

Zu diesen Klößchen lasse Dir vom Metzger eine Portion Kalbfleisch, ungefähr ein viertel Kilo, sowie ein viertel Kilo Schweinefleisch und etwas grünen Speck recht fein zusammen hacken, (auch Bratwurstfüllung läßt sich gut dazu verwenden). Weiche nun ein Milchbrötchen in Milch oder Wasser ein, drücke es wieder fest aus, dämpfe es mit einer fein geschnittenen Zwiebel in Butter, thue den Milchweck zu dem Gehackten in eine Schüssel und vermenge es mit 2—3 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß sowie etwas fein gehackter Petersilie; mache nun Fleischbrühe siedend, forme von der Masse Klößchen und lege eines zur Probe in die Brühe. Zerfällt das Klößchen, so muß man noch etwas Mehl oder Weckmehl mit dem Teig verarbeiten. Sollen die Klöße besonders fein werden, so hacke man noch etwas Ochsenmark unter das Fleisch. Sind die Klöße abgekocht, schmälzt man sie mit Butter und Weckmehl.

167. Butterklöße.

250 Gramm Butter setze mit ein Liter Milch zum Feuer. Inzwischen nimm ein halb Kilo oder auch noch mehr Mehl in eine Schüssel, mache eine Vertiefung und gib Salz und Muskatnuß, sowie drei Eigelb hinein. Rühre dann vorsichtig die in Milch gekochte Butter hinzu, verarbeite alles zu einem Teig und forme Klöße daraus, die in die Suppe oder kochendes Wasser zu setzen sind.

168. Griesklöße.

Man mache ein Liter Milch mit einem Stückchen Butter siedend, lasse unter beständigem Rühren ein halb Kilo Griesmehl hineinlaufen, füge 5—6 Eier und Salz hinzu und koche dies zu einem nicht gar zu steifen

Brei. Stich nun mit einem Ausstecher, den man vorher in heiße Butter taucht, schöne Klöße aus, die man sodann mit Butter und Weckmehl geschmälzt zu Tische gibt. Oder man läßt in einer Kasserolle ein Liter Milch mit 60 Gramm Zucker, einem Stückchen Zimmt und ein wenig Salz aufkochen, und läßt unter beständigem Rühren 120 Gramm Griesmehl einlaufen und dick kochen, dann verrührt man die Masse mit 50—60 Gramm frischer Butter, zwei ganzen Eiern und drei Eigelb zu einem dicken Brei. Gib hierauf in eine flache Kasserolle ein halb Liter Milch mit 45 Gramm Zucker und 60 Gramm Butter, und lasse dies aufkochen, stich Klöße aus dem Brei und lege sie nebeneinander in die siedende Milch, decke sie zu und lasse sie langsam einkochen, bis sie sich am Boden gefärbt haben. Nun nimmt man sie heraus und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

169. Griesklöße anderer Art.

In einem Liter siedende Milch mit einem Eßlöffel voll Salz und 120 Gr. frischer Butter wird ein halb Kilo Griesmehl zu einem Teige angerührt. Nach dessen Abkühlen werden 8—9 Eigelb und zuletzt der Schnee der Eiweiß leicht darunter gegeben und tüchtig verrührt. Nun steche man Klöße aus und lege sie in kochendes Salzwasser ein, worin man sie 10—15 Minuten kochen läßt; sie werden dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf der Platte angerichtet und mit Butter und Weckmehl abgeschmälzt.

170. Griesklöße mit Mandeln.

125 Gr. süße und 15 Gr. bittere Mandeln werden abgebrüht, geschält und mit etwas Zucker feingestoßen. Nun setzt man einen halben Liter Milch mit 60 Gr. Butter zum Feuer, gibt 180 Gr. feines Griesmehl hinein, rührt so lange, bis die Masse sich von der Kasserolle löst, nimmt sie zum Abkühlen vom Feuer, rührt noch 50 Gr. zerlassene Butter dazu, schlägt fünf ganze Eier sowie den Schnee von zwei Eiweiß darein, rührt dies mit den gestoßenen Mandeln gut durch, fügt noch etwas Salz, Muskatnuß und geriebene Zitronenschale bei, und sticht Klöße aus, die man, mit etwas Butter geschmälzt und mit Zucker bestreut, anrichtet.

171. Kartoffelklöße.

Reibe gejottene Kartoffeln auf dem Reibeisen fein, weiche 2—3 geschnittene Milchbrötchen in Wasser oder Milch ein, drücke sie wieder fest aus, menge sie mit fein geschnittenem Schnittlauch unter die Kartoffeln, verrühre das Ganze wohl mit 2—3 Eiern, dämpfe einige klein geschnittene Zwiebeln und Petersilie in Butter, würze mit Salz, Muskatnuß und Majoran und verarbeite die Masse zu einem nicht gar zu festen Teig, aus dem man Klöße formt. Sollten sie noch

nicht fest zusammenhalten, so nehme man noch etwas Mehl oder besser noch Weckmehl darunter und koche die Klöße in Salzwasser ab. Gib sie sodann auf die Platte und schmälze sie mit gerösteten Zwiebeln oder Weckwürfeln.

172. Gebackene Kartoffelklöße.

Rühre 190 Gr. frische Butter zu Schaum, mische drei ganze Eier und zwei Eidotter, Weckmehl, Salz, etwas geriebene Zitronenschale, Majoran und soviel gefottene geriebene Kartoffeln darunter, daß es einen guten Teig gibt. Bereite nun Klöße, tauche diese in Ei und Weckmehl, setze sie neben einander in die Bratpfanne mit zerlassener Butter und backe sie im Ofen schön gelb. Beim Anrichten gib eine Milch- oder Obstsaucе dazu.

173. Klöße von rohen Kartoffeln.

Schäle am Tage vor dem Gebrauche eine mittelgroße Schüssel Kartoffeln, reibe sie, gieße Wasser darauf, welches öfters erneuert werden muß, und lasse die Kartoffeln über Nacht stehen. Zwei Stunden vor dem Essen nimmt man nun die Kartoffeln in ein Tuch (oder einen Sack), bindet es fest zu und preßt alles Wasser heraus, nimmt sodann die Kartoffeln wieder aus dem Tuche, gibt sie in eine Schüssel, gießt einen Liter kochende Milch mit zwei ganzen Eiern und zwei Löffeln Mehl, mit etwas kalter Milch verquirlt, darüber. Aldann gibt man 3—4 Milchbrötchen, in Würfel geschnitten und in 190 Gr. Butter oder Schmalz geröstet, mit etwas Salz hinzu, verarbeitet die Masse recht zart, formt Klöße daraus, gibt sie in kochendes Salzwasser, in dem man sie eine viertel bis eine halbe Stunde kochen läßt, worauf man sie mit in Butter gelb gerösteten Weckwürfeln zu Tische bringt.

174. Serviettenkloß.

Schneide in eine Schüssel 6—8 Milchbrötchen in kleine Stückchen, übergieße sie mit einem halben Liter lauwarmen Milch und lasse die Milch ganz in die Brötchen einziehen. Rühre nun 40—50 Gr. frischer Butter zu Schaum, gib diesen mit 3 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß an die geweichten Brötchen, röste ein in feine Würfel geschnittenes Milchbrot in Butter schön gelb, füge dieses mit zwei Eßlöffeln Mehl der Masse bei und rühre nun das Ganze gut untereinander. Binde die Masse sodann in eine gut gewässerte Serviette, bringe sie in einen ziemlich großen Topf mit kochendem Wasser und laß den Kloß eine gute Stunde ruhig fortkochen. Vor dem Anrichten bindet man die Serviette auf, nimmt den Kloß heraus, schmälzt ihn mit Butter und geröstetem Weckmehl und gibt ihn zu Braten oder Obst.

175. Gebackene Hefenklöße.

Bereite einen Vorteig von einem halben Kilo Mehl, einem viertel Liter lauwarmen Milch, drei ganzen Eiern, zwei Löffeln guter dicker Hefe oder 30 Gr. Preßhefe und etwas Salz, und lasse diesen Teig an einem warmen Platze gut aufgehen. Ist die Masse recht aufgegangen, so fügt man noch ein halb Kilo Mehl, ein viertel Liter Milch, eine Obertasse zerlassener Butter und einen guten Eßlöffel voll Zucker bei, verarbeitet es tüchtig und läßt den Teig nochmals gehen. Darauf formt man Klöße, die in Schmelzbutter gelb gebacken werden. Diese Klöße werden zu Obst aufgetragen.

176. Leberklöße.

Nimm 375 Gr. frische Kalbsleber, wiege sie ganz fein, weiche zwei Milchbrötchen in Wasser ein, drücke sie aus, gib sie an die gewiegte Leber, setze noch 125 Gr. gebacktes Nierenfett, 3—4 Eier, eine klein geschnittene Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft, etwas Majoran, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu. Verarbeite dies gut und rühre Weckmehl daran, bis der Teig ziemlich dick ist. Probire nun in Salzwasser einen Klob, sollte er nicht fest genug sein, so mische man noch etwas Mehl darunter, gebe sodann mit dem Ausheber die Klöße in das Salzwasser und lasse sie auskochen. Bringe sie auf die Platte und schmälze sie mit geröstetem Weckmehl oder Würfeln. — Oder: man rührt 180 Gr. frische Butter in einer Schüssel zu Schaum, setzt unter fortwährendem Rühren vier ganze Eier nach und nach zu, bringt die fein gehackte Kalbs- oder Rindsleber, das nötige Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein gehackte Zwiebeln und Petersilie, sowie etwa 225 Gr. Weckmehl in die Schüssel, verarbeitet den Teig gut, formt einen Probeklob und kocht ihn. Mit Weckmehl rund geformte Klöße kochte man in Salzwasser oder Fleischbrühe gar und schmälze sie mit gedämpften Zwiebeln.

177. Milchbrotklöße.

Sechs frische Milchbrötchen werden eingeweicht, fest ausgedrückt, in Butter kurze Zeit gedämpft, in eine Schüssel genommen, drei ganze Eier, ein Kochlöffel voll Mehl oder etwas Weckmehl, Salz und Muskatnuß beigelegt und gut verarbeitet. Aus diesem Teige werden sodann mit einem in zerlassene Butter getauchten Ausstecher die Klöße geformt und diese in Salzwasser 10 Minuten abgekocht. Man gibt sie mit Butter und Weckmehl geschmälzt zu Tisch.

178. Gebackene Milchbrotklöße.

Reibe von 5—6 Milchbrötchen die Kruste ab, weiche die Brötchen in Milch ein, drücke sie wieder gut aus und dämpfe sie so lange in Butter, bis alles Wässerige daraus entfernt ist. Nun läßt man sie

erfalten, mengt sie mit 40 Gramm zerlassener Butter, vier Eiern, etwas gehackter Petersilie, Salz und Muskatnuß gut zusammen, sticht die Klöße aus, gibt diese kurze Zeit in heiße Fleischbrühe oder Salzwasser, legt sie zum Abkühlen in einen Seiher und läßt sie sodann 10 Minuten in Butter schön gelb backen. Man kann sie auch sofort backen, ohne sie erst abzusieden, doch ist das Absieden ratfamer, da die Klöße besser zusammenhalten; sollten die Klöße die gewünschte Festigkeit nicht haben, so mengt man noch etwas Mehl oder Weckmehl darunter.

179. Feinere Milchbrotklöße.

Schneide sechs trockene Milchbrötchen in Scheibchen, übergieße sie mit siedender Milch, lasse sie zugedeckt eine Stunde stehen, verrühre sie zart, gib vier Eigelb und einen Löffel guten süßen Rahm zu, würze sie mit Salz und Muskatnuß, menge den Schnee der vier Eiweiß leicht darunter und verarbeite die Masse, sollte sie noch zu dünn sein, mit Weckmehl. Forme nun Klöße, gib sie nach 10 Minuten in kochendes Salzwasser und richte sie mit zerlassener Butter und gerösteten Weckwürfeln an.

180. Frankfurter Klöße.

Hierzu rührt man ein halb Kilo feines Mehl mit soviel Milch glatt an, daß sich ein nicht zu fester Teig bildet. Gib nun unter stetem Rühren nach und nach 250 Gramm zerlassene Butter, sowie zwei ganze Eier und drei Eigelb nebst Salz, Muskatnuß und geriebener Citronenschale hinzu und schlage den Teig zu Blasen; alsdann schneidet man drei Milchbrötchen in feine Würfel, röstet diese in Butter gelb, läßt sie verkühlen und fügt sie dem geschlagenen Teige zu, aus dem man mit einem Löffel Klöße sticht, welche noch einige Minuten in Salzwasser gekocht, sodann geschmälzt und zu Braten oder Obst aufgetragen werden. Oder: man schneidet 5—6 Milchbrötchen in Würfel, gießt über den halben Teig davon ein halb Liter süße Milch und röstet den anderen Teil in Butter oder Schmalz schön gelb. Sodann dämpft man 150 Gramm frischen oder geräucherten Speck oder auch Butter mit klein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie gelb, gibt das Gedämpfte mit den gerösteten Weckwürfeln zu dem eingeweichten Brot, vermengt alles mit zwei ganzen Eiern, zwei Eidottern, 200 Gramm Mehl, Salz und Pfeffer zu einem leichten Teig, formt Klöße daraus, kocht diese eine Viertelstunde in Salzwasser, hebt die gekochten Klöße mit dem Seiher auf die Platte, schneidet sie in Hälften und schmälzt sie mit geriebenem und geröstetem Brot oder Zwiebeln.

181. Nierenkloß.

Ein halb Kilo Schweine- oder Kalbfleisch wird mit 125 Gramm Speck oder Nierenfett zuzammenghackt und mit 225 Gramm Weckmehl

oder gestoßenem Zwieback, acht Eigelb, einigen feingewiegten und in Butter gedämpften Zwiebeln, einem Eßlöffel voll Mehl, mehreren feingehackten Sardellen, etwas Fleischbrühe, dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß und dem Schnee von sechs Eiweiß zu einem festen Teig verarbeitet. Aus dem Teig formt man ein oder zwei große Klöße, welche dann mit Eiweiß bestrichen und mit Weckmehl bestreut, in einer Auslaufform ungefähr eine halbe Stunde gebacken werden. Man gibt diesen Kloß zu grünem Gemüse oder als eigenes Gericht mit einem Sardellenbeiguß.

182. Süße Reisklöße.

Laſſe in einem halben Liter kochender Milch 250 Gr. abgerührten Reis mit etwas Salz zu einem Brei kochen. Ist dieser erkaltet, so gib 60 Gr. zu Schaum gerührte Butter, 2—3 Eier, etwas Zucker, eine Prise Salz und etwas geriebene Citronenschale hinzu, stich Klöße aus, laſſe sie in Milch fieden und trage sie mit Zucker und Zimmt bestreut auf.

183. Süße Rahmklöße.

Man rührt 65 Gr. Butter zu Schaum, mischt 2 Eier, Salz, Muskatnuß, 125 Gr. Mehl und soviel süßen Rahm bei, daß sich ein zarter Teig bildet, dem man noch 50 Gr. Korinthen oder Rosinen beigibt, und formt Klöße, die, in Wasser und Milch abgekocht, zu Obst angerichtet werden.

184. Sagoklöße.

Ein viertel Kilo gut gereinigter Sago wird mit Wein oder Wasser zu einem festen Brei gekocht, dann werden ein Stückchen frische Butter, 2—4 Eier, etwas Zucker und eine Prise Salz beigegeben, Klöße geformt, diese in Wasser gekocht und mit Zucker bestreut angerichtet.

185. Kapuzinerklöße.

Reibe einige Milchbrötchen etwas ab, schneide sie in 4 Teile, gib einige Eier, mit Milch und Zucker verquirlt, darüber und laſſe dies einsaugen; verarbeite die Masse und forme Klöße, die sodann in Schmalz gebacken und, mit länglich geschnittenen Mandeln besteckt, in einem beliebigen süßen Beiguß aufgetragen werden.

186. Gebackene Markklößen.

2—3 Milchbrötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt. Nimm dann 60 Gramin zerlassenes Mark, sowie einen Kochlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß hinzu, rühre das Ganze mit 2—3 Eiern glatt an, forme Klöße, setze diese in heißes Schmalz und backe sie hellgelb. Man gibt sie zu Braten oder Mischgerichten (Ragouts).

187. Klöße von Fleischresten.

Hacke die Reste von Braten mit Zwiebeln und Petersilie recht fein und dämpfe das Gehackte mit etwas Butter oder würflich geschnittenem Speck. Nimm nun zu 250 Gr. gehacktem Fleisch 2 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrötchen oder einige Hände voll Weckmehl und verarbeite die Masse mit 2 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einem glatten Teige. Lasse ihn erkalten, rühre 2 Eier daran, forme Klöße, lege diese in die siedende Fleischbrühe, oder forme sie mit Mehl zu kleinen Kuchen und backe sie in Butter oder Schmalz gelb.

188. Gansleberklöße.

Wiege eine schön gehäutete Gansleber recht fein zusammen, gib vier Eier, 30 Gramm zu Schaum gerührte Butter, etwas gehackte Petersilie, Salz und Muskatnuß hinzu, ebenso zwei eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrötchen, rühre alles noch mit 1—2 Eigelb fest durcheinander, gib Weckmehl hinzu, forme Klöße aus dem Teig, und behandle sie dann wie andere Klöße. Oder: man schneidet drei Milchbrötchen in Scheibchen, und begießt sie mit ein halb Liter siedender Milch, röstet das Weckmehl von drei anderen Brötchen mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelb, fügt drei gehäutete und fein gewiegte Gänselebern, drei ganze Eier und zwei Eigelb, Salz, Muskatnuß, Majoran und etwas geriebene Zitronenschale dazu und verarbeitet die Masse mit einigen Kochlöffeln voll Mehl zu einem steifen Teig. Forme nun die Klöße, koch sie in Salzwasser weich und trage sie mit in Butter gerösteten Zwiebeln oder Weckwürfeln auf.

189. Rehleberklöße.

Hacke eine gut gehäutete Rehleber recht fein zusammen, dämpfe fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie in Butter oder Speck schön gelb, weiche zwei Milchbrötchen in Wasser ein, drücke sie wieder fest aus und vermenge sie mit dem Gedämpften unter die gehackte Leber. Mische nun 2—3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und das nötige Weckmehl leicht darunter, forme Klöße, siede sie in Salzwasser ab und gib sie mit Butter und Weckwürfeln zu Tisch.

190. Fleischloß.

1 Kilo Schweinefleisch, sowie $\frac{1}{2}$ Kilo Dachsfleisch werden gehackt, mit 2 eingeweichten Milchbrötchen, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, sowie einer klein geschnittenen, in Butter gedämpften Zwiebel und Petersilie zu einem Teig tüchtig verarbeitet, mit Weckmehl bestreut und langsam in der Pfanne unter Zuthat von Butter, oder mit Schmalz, Zwiebeln und Gelbrüben im Backofen schön gelb gebacken.

191. Klöße von Hühnerfleisch.

Die rohen Bruststücke eines Huhnes zerhacke mit einem Stückchen Nierenfett recht fein und füge dann gewiegte Zwiebeln und Petersilie, sowie etwas geriebene Citrone bei. Schneide ein Milchbrötchen in Scheibchen und begieße es mit Rahm, dann gib es mit 2 Eiern zu dem Gehackten, würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, verarbeite die Masse, menge Weckmehl hinzu, forme die Klöße, siede sie in Salzwasser ab und gib beim Anrichten geröstetes Weckmehl darauf.

192. Schinkenklöße.

Schneide $\frac{1}{2}$ Kilo frischen, gekochten Schinken mit 5 Milchbrötchen fein würfelig und übergieße dies mit 50 Gramm zerlassener Butter oder Schmalz, verarbeite sodann 125 Gramm Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 6 Eigelb, fein gewiegten Zwiebeln, Petersilie, dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einem glatten Teig, forme Klöße daraus, die in Salzwasser abgekocht und dann geschmälzt werden.

193. Apfelflöße.

Ein gehäufter Teller voll abgeschälter, ausgekernter und gewürfelter Borsdorfer Apfel werden in einer Schüssel mit 15 Gr. süßen und einigen bitteren, geschälten und fein geriebenen Mandeln, einer Obertasse voll Milch, 65 Gr. zerlassener Butter, vier ganzen Eiern, Salz, etwas abgeriebener Citronenschale, Zucker und 65 Gr. Weckmehl zu einem steifen Teig verarbeitet, Klöße ausgestochen, diese in Salzwasser abgekocht und, mit Zucker und Zimmt bestreut, aufgetragen. Die Klöße können auch, in Ei und Weckmehl gewendet, in Schmalz gebacken werden.

194. Kirschklöße.

$\frac{3}{4}$ Kilo ausgekernte, schwarze Kirschen läßt man in einem Topfe über gelindem Feuer im eigenen Saft dämpfen. Nach dem Erfalten verarbeitet man die gedämpften Kirschen mit ein wenig zerlassener Butter, dem nötigen Salz, geriebener Citronenschale, einigen geriebenen süßen Mandeln, drei ganzen Eiern zu einem Teige, dem man so viel Weckmehl zusetzt, daß er fest wird. Die geformten Klöße werden in Wasser 10 Minuten gekocht und, mit Zucker und Zimmt bestreut, angerichtet.

195. Schokoladeklöße.

Man reibt 125 Gr. gute Schokolade fein, stößt 8 Stück Zuckerzwiebäcke zu Mehl, setzt knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 65 Gr. Butter zum Feuer, gibt, wenn die Milch kocht, unter beständigem Rühren Schokolade und Zwiebackmehl hinzu, rührt, bis sich die Masse von

der Kasserolle löÙt und läÙt sie alsdann abkühlen. Nun rührt man 65 Gr. frische Butter zu Schaum, fügt zwei ganze Eier und zwei Eigelb hinzu, schlägt das WeiÙe der zwei Eigelb zu Schaum, gibt etwas Vanillezucker neÙst Salz daran, verarbeitet alles gut zu einer Masse, formt KlöÙe und gibt diese, in Milch kurz abgekocht, mit einem VanillebeigüÙ zu Tisch.

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

196. Weich gesottene Eier.

Frische Eier werden mit Salz abgerieben, mit kaltem Wasser rein gewaschen und in nicht ganz drei Minuten in kochendem Wasser abgefottet, dann schnell herausgenommen, abgetrocknet und mit Salz angerichtet. Die wacheweichen Eier bedürfen 5 Minuten und die harten 10 Minuten Kochzeit. Letztere legt man nach dem Kochen noch kurze Zeit in kaltes Wasser, damit sich die Schalen leichter abnehmen lassen.

197. Verlorene Eier.

Die nötige Zahl frische Eier wird in kochendes, mit Salz und Essig vermischtes Wasser eingeschlagen und ungefähr drei Minuten, bis das WeiÙe sich zusammengezogen hat, langsam gekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, abrinnen lassen, schön zugeschnitten und nach Belieben verwendet.

198. Sooleier.

Salze das dazu bestimmte Wasser so stark, daß es ein Ei trägt, und lasse die Eier darinnen hart fieden. Schäle sie und lasse sie noch einige Stunden in dem erkalteten Salzwasser liegen und gib sie dann schön durchschnitten zu Salat oder Butterbrot.

199. Gebackene Eier, DöÙenaugen, Spiegeleier.

Hat man keine eigene Eierpfanne mit Vertiefungen, so nimmt man eine Eierkuchenpfanne, läÙt, auf jedes Ei berechnet, 15 Gramm Butter gelb werden, schlägt die Eier vorsichtig eins neben das andere in die Butter, streut Salz und etwas Pfeffer darüber und läÙt sie bei mäßigem Feuer langsam backen, bis sich das WeiÙe zusammengezogen hat. Dann werden die Eier behutsam herausgenommen und auf eine Platte gelegt. Als Unterlage von DöÙenaugen benutzt man Schinken, Wurstscheiben zc., die vorher in Butter etwas gedünstet werden, ehe man die Eier darauffschlägt. Ist dies geschehen, so bestreut man sie mit Salz, Pfeffer und etwas fein geschnittenem Schnittlauch und läÙt sie langsam backen.