

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Eierspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Zucker daran gegeben und bei nicht zu starker Hitze eine halbe Stunde gebacken.

Die Masse läßt sich auch in Pudding-Form einfüllen.

Eierspeisen.

37. Gekochte Eier.

Man wäscht frische Eier rein ab, legt sie in gut kochendes Wasser und läßt dieselben zwei Minuten kochen, wenn sie nur weich sein sollen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in gut warmes Wasser und serviert sie nebst Eierbecher und Löffelchen, hierzu fingerlange, schmale Weißbrod-Schnitte, die man wie Scheiterhaufen aufschichtet.

Halbweiche Eier werden 4 Minuten, ganz harte Eier werden 8—10 Minuten gekocht.

38. Gebackene Eier.

Man hat dazu eigene Pfannen mit mehreren Vertiefungen, gibt in jede derselben etwas Butter und wenn diese heiß ist, so schlägt man in jede Vertiefung ein Ei, bestreut es mit etwas Salz und stellt sie so lange auf gelindes Feuer, bis das Weiße fest, das Gelbe jedoch noch weich ist. Dann werden sie mit einem Blechlöffel heraus gehoben und zu Spinat oder grünen Erbsen serviert; können auch selbstständig zu Tische gegeben werden.

39. Groß-Eier.

4 hartgekochte Eier werden in gebrühtem Teige umgewendet und in reichlich heißem Fette gebacken, dann taucht man sie nochmals im Teige und backt sie wie das erste Mal, und fährt so 3—4 Mal fort.

Es gibt dies eine gute Speise und wird zu ge-
kochtem Obste oder zu einer Sauce serviert.

40. Gefüllte Eier.

4 hartgekochte Eier werden nach dem Erkalten
der Länge nach vorsichtig durchgeschnitten, damit das
Weiße nicht verletzt wird. Das Gelbe wird heraus-
genommen, verrührt, mit etwas Senf, fein vermiegtem
Schnittlauch und Salz vermengt, in die Eiweiß-Hälften
eingefüllt.

Man serviert sie, mit Petersilienzweigen dazwischen,
auf einer flachen Schüssel; sie werden meistens extra
zu Tische gegeben.

41. Verlorene Eier.

Die Eier werden vorsichtig in kochendes Salzwasser
geschlagen und 3—4 Minuten darin gekocht; dann
werden sie entweder in Fleischsuppe, Schwarzbrot-
suppe oder in folgender Sauce gegeben:

Für 8 verlorene Eier werden 1 Eßlöffel voll fein
vermiegte Schalotten und 1 Eßlöffel voll Mehl in
60 Gramm Butter, weiß verdampft, und mit $\frac{1}{4}$ Liter
Wasser und etwas Salz gut verrührt bis es kochen
will. Hierauf wird $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm daran ge-
geben; die Eier werden in eine Schale gelegt und die
Sauce darüber gegossen. Es können auch hartgekochte
Eier zu dieser Sauce verwendet werden.

Dient als Fastenspeise zu kleinen Salzkartoffeln.

42. Rühreier.

8 Eier werden mit etwas Salz und 1 Kaffeelöffel
voll fein vermiegter Petersilie gut verklopft und
mit 60 Gramm frischer Butter in einer flachen Pfanne
auf gutes Feuer gestellt. Sobald die Butter heiß ge-
worden ist, werden die Eier mit einem Schöpfelchen

umgekehrt und sobald das Ganze einen dicken Brei bildet, auf eine erwärmte Platte angerichtet und zu gekochtem Obste serviert.

43. Aufgezogene Eier.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt; dann werden nach und nach 4 Eier, sowie 125 Gramm Mehl hinein gegeben. Die Masse wird sodann in kleine Formen halbvoll eingefüllt, im Ofen oder auf dem Herde aufgezogen, bis sie hellgelb gebacken ist.

Sie werden zu Wein- und Milch-Crème serviert, oder zu gekochtem Obste.

44. Eierkäse.

4 Eier werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verrührt, 2 Eßlöffel voll gebrannter Zucker in eine Blechform gegeben, die Masse dazu gefüllt, die Form in heißes Wasser gestellt und auf dem Herde oder im Ofen so lange gekocht, bis die Masse fest ist, was ungefähr $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden dauert.

Auf eine runde, etwas tiefe Platte gestürzt, wird diese Speise selbstständig zu Tische gegeben. In dieser Weise zubereitet, nennt man sie eigentlich: gestürztes Crème.

Als Eierkäse wird die Masse in kleine Förmchen eingefüllt.

Diese Speise ist leicht, darum für Kranke empfehlenswerth.

Pudding.

Vorbemerkung.

Die Form ist beim Gebrauche stets mit Butter zu bestreichen, mit gestoßenem Weißbrode zu bestreuen; der eingefüllte Pudding muß in kochendes Wasser gestellt werden.