

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XIII. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XIII. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Nudeln.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Grube und klopft 6 Eier eines nach dem andern darein, dann rührt man mit einem Blechlöffel das Mehl und die Eier durcheinander; sind die Eier groß und ist der Teig zu locker, so nimmt man noch etwas Mehl dazu, schafft den Teig recht gut durcheinander, macht 4 bis 5 Ballen und drückt sie mit der Hand breit. Nun streut man etwas Mehl auf ein Nudelbrett und wellt den Teig so dünn als nur möglich ist aus, breitet ein großes Tuch auf einem Tische aus und legt die ausgewellten Nudelfuchen darauf; man streut aber immer etwas Mehl auf das Nudelbrett, damit der Teig nicht anklebt. Wenn alle gewellt sind, nimt man den ersten, streut etwas Mehl darüber, rollt ihn zusammen und schneidet ihn. Im Sommer, wenn es heiß ist, dürfen die ausgewellten Kuchen nicht lange liegen bleiben, sonst werden sie zu trocken und zerbrechen beim Schneiden. Sind die Nudeln zu Gemüse bestimmt, so müssen sie halbfingerbreit, sind sie aber zur Suppe, dann müssen sie ganz fein geschnitten werden, dann thut man sie in Salzwasser und läßt dasselbe 3 bis 4 Minuten sprudeln. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, schüttet noch etwas heißes Wasser darüber oder legt sie in heißes Salzwasser, bis alle gekocht sind, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtropfen und thut sie auf die Platte, auf der man sie servieren will. Nun läßt man frische Butter heiß werden und gießt sie über die Nudeln. Suppenudeln werden zuerst im Wasser gekocht und in Fleischbrühe gelegt.

2. Wassersträuble.

1 Pfd. Mehl rührt man in einer Schüssel mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, (zu diesem Zweck muß alle Milch ungekocht sein) und 3 Eßlöffel voll ungekochte Milch gut durcheinander, thut 4 große Eier, eines nach dem andern, darein, verklopft den Teig gut und läßt ihn 2 Stunden stehen. Der Teig muß in der Zwischenzeit öfters aufgelockert werden, damit er nicht knollig wird, man stellt dann einen Topf auf das Feuer, thut Salz und Wasser darein und wenn das Wasser kocht, so schrecke es jedesmal mit ein paar Tropfen kaltem Wasser ab. Jetzt füllt man einen Sträubletrichter mit Teig, läßt ihn ringsherum in das Wasser laufen, wenn die Sträuble oben aufkommen, so schiebt

man sie mit einer Gabel auf die Seite, daß der Teig nicht auf die gekochten kommt; wenn der Trichter leer ist, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Topf, schüttet noch etwas Salzwasser darüber und legt sie auf die Platte, auf der man sie servieren will. Wenn alle auf der Platte sind, läßt man frische Butter heiß werden, schüttet etwas davon über die Sträuble, lockert sie mit einer Gabel auf, damit sie nicht so fest aufeinander sitzen, schüttet dann die übrige Butter darüber und giebt sie zu Tisch.

3. Wasserschnitten.

Trockenes Milchbrot wird in kleinfingerdicke Schnitten geschnitten, in eine Schüssel gelegt und etwas ungekochte Milch darüber geschüttet, daß sie gut angefeuchtet sind. Dann macht man einen Teig etwas dicker als einen Omelette Teig, rührt Weizmehl in einer Schüssel mit Milch glatt, rührt noch 3 bis 4 ganze Eier dazu. Nun macht man Wasser siedend; wenn das Wasser sprudelt, kehrt man ein Brot im Teig um und legt ein Stück nach dem andern in kochendes Wasser. Wenn alle obenauf kommen, drückt man sie noch einmal hinunter, wenn sie wieder aufkommen, sind sie fertig, legt sie mit einem Schaumlöffel auf die Platte und wenn alle darauf sind, schmälzt man sie mit frischer Butter. Man kann die Wasserschnitten auch backen, man legt sie dann, wenn alle gekocht sind, zum Erkalten auf eine breite Platte, verklopft 2 bis 3 ganze Eier und läßt ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, dreht dann die Wasserschnitten im verklopften Ei um, läßt sie im Fett schön gelb backen und giebt sie zu gekochtem Obst warm zu Tisch.

4. Weizmehl-Knöpfe.

Aus 1 Pfd. Mehl, frischem Wasser und 3 Eiern macht man einen festen Teig, dann macht man Wasser siedend, legt den Teig auf ein Knöpflebrettchen und schneidet die Knöpfe mit einem Messer in das kochende Salzwasser. Wenn die Knöpfe aus dem Sud kommen, legt man sie wieder in eine Schüssel mit Salzwasser und wenn alle gekocht sind, lege man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte und schmälzt sie mit gesottener heißer Butter. Wenn die Butter heiß ist, kann man etwas geriebenes Brot darein thun und dann damit schmälzen.

5. Weizbrot-Knödel.

Trockene Wecken werden 3 Stunden, bevor man die Knödel machen will, gut abgerieben, in Milch angefeuchtet und öfters umgedreht, damit alle recht weich werden. Wenn sie durchgeweicht sind, läßt man etwas frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt das Brot nebst etwas fein verwiegter Petersilie darein, bis es ziemlich trocken

ist. Nun thut man das Brot in eine Schüssel, läßt es darin abkühlen, giebt Salz, Muskatnuß und auf $\frac{3}{4}$ Pfd. Wecken 5 Eier und 20 Gramm Mehl dazu, formt Klößchen daraus wie ein kleines Hühnerei und kocht sie 5 Minuten in Salzwasser. Wenn alle fertig sind, schmälzt man sie mit frischer Butter.

6. Grüne Klößchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. trockenes Weißbrot legt man zum Weichen in frisches Wasser, drückt es, wenn es ganz weich ist, fest aus und legt es in eine Schüssel. Im Sommer verwiegt man dazu eine Handvoll Zwiebelrohr, läßt eine ganze Zwiebel fein verwiegt in Butter dämpfen, thut die verwiegten Zwiebelrohre, etwas fein verwiegte Petersilie und das Brot dazu. Hierauf thut man es in eine Schüssel, schafft es durcheinander, giebt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 3 ganze Eier und das nötige Salz dazu, dann macht man Knöpfe so groß wie ein kleiner Finger in kochendes Salzwasser und läßt sie 3 Minuten kochen; wenn sie fertig sind, schmälzt man sie mit frischer Butter.

7. Griespfluten.

2 Liter Milch, etwas Salz und ein Stück frische Butter thut man in einen Topf; wenn die Milch kocht, so läßt man es mit 1 Pfd. gutem Weizengries durchkochen, bis es recht fest ist, so daß man die Griespfluten ausstechen kann. Nun läßt man Butter in einem Schmalzpfännchen heiß werden, tunkt einen Blechlöffel darein und sticht die Griespfluten heraus, so groß wie ein kleines Hühnerei. Man legt sie dann auf eine runde Platte, schmälzt sie mit frischer Butter und giebt gefochtes Obst dazu.

8. Andere Art Pfluten.

Mit $1\frac{1}{4}$ Liter Milch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizengries kocht man einen dicken Griesbrei, schüttet den Brei auf ein rundes Brett oder auf eine Tortenplatte und läßt ihn ganz erkalten. Der Brei wird oben glatt gestrichen und in viereckige Stücke geschnitten, dann macht man in einer Omelettepfanne etwas ausgekochte Butter heiß, backt die Pfluten schön gelb darin; wenn sie auf der einen Seite gelb sind, legt man sie auf die andere Seite, bis alle fertig sind.

9. Gebackene runde Pfluten.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Liter Milch in eine Pfanne nebst 60 Gramm frische Butter und wenig Salz; wenn die Milch kocht, rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. schönen Gries darein, läßt es abkühlen, schlägt 3 Eier darein und rührt es glatt. Nun legt man klares Fett in eine Pfanne, thut

einige so groß wie ein kleines Hühnerei geformte Pflutten hinein und läßt sie schön backen. Wenn sie gebacken sind, nimmt man sie heraus und backt die übrigen fertig.

10. Kartoffelpflutten mit Gries.

Rohe gelbe Kartoffeln werden geschält, im Salzwasser ganz weich gekocht und abgeschüttet, damit alles Wasser davon kommt; zerdrücke die Kartoffeln. Nun schüttet man eine Tasse Milch daran, stellt es auf das Feuer und rührt Gries darein, bis es eine feste Masse ist. Dann sticht man die Pflutten aus, legt sie auf eine runde Platte und schmälzt sie mit frischer Butter.

11. Italienische Nudeln (Maccaroni mit Käse).

1 Pfd. Maccaroni bricht man in fingerlange Stückchen, kocht sie in Salzwasser halbweich, schüttet sie in einen Seiher und spült sie mit heißem Wasser ab, thut sie wieder in denselben Topf und läßt sie mit viel Wasser kochen. Wenn sie gekocht sind, schüttet man sie wieder in einen Seiher zum Abtropfen und spült sie nochmals ab. Nun läßt man 200 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, legt die Maccaroni darein, schüttelt sie auf und schüttet $\frac{1}{8}$ Liter süße Milch daran, dann schüttelt man sie wieder auf und läßt sie noch mit $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenem Emmenthaler Käse 10 Minuten dämpfen.

12. Mehlbrei.

1 Liter süße Milch thut man in eine weiße oder gelbe Pfanne, ein wenig Salz oder Zucker dazu und rührt 2 Kochlöffel voll Mehl in einer Schüssel mit Milch glatt. Wenn die Milch kocht, rührt man das angerührte Mehl darein und läßt es auf schwachem Feuer 1 Stunde kochen.

13. Griesbrei.

3 Liter Milch läßt man in einem Topf fieden, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizengries darein und läßt es auf schwachem Feuer $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Man kann den Brei mit Salz oder mit Zucker servieren.

14. Reisbrei.

Ueber $\frac{1}{2}$ Pfund Karolinenreis schüttet man 3mal kochendes Wasser und schüttet es jedesmal wieder weg. Dann läßt man 2 Liter Milch in einer Kasserolle fieden, thut den Reis darein und läßt dies mit 60 Gramm frischer Butter 1 Stunde kochen, man schüttet nun noch 1 Liter kochende Milch dazu und läßt es unter stetem Rühren noch 1 Stunde kochen, damit der Brei nicht ansitzt. Man kann diesen Brei mit Salz oder Zucker zu Tisch geben.

15. Speckierkuchen.

Man rührt etwas Mehl in einer Schüssel mit Milch und ein wenig Salz glatt, daß es einen dünnen Teig wie ein Brei giebt, und rührt 4 Eier darein. Nun schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfd. mageren Bauchspeck in kleine Würfel und läßt ihn 5 Minuten unter beständigem Rühren ausbraten, giebt den Speck samt Fett in den Teig und rührt es gut durcheinander. Jetzt macht man Fett in einer Omelettepfanne heiß und backt die Kuchen nacheinander. Etwa 150 Gramm Mehl giebt 6 Eierkuchen.

16. Grüner Eierkuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl rührt man in einer Schüssel zu $\frac{1}{4}$ Liter Milch, thut 4 Eier, 2 trockene geriebene Milchwecken, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gewürfelten Speck und eine Handvoll fein verwierte Petersilie und Schnittlauch dazu, davon bäckt man mit Fett in einer Omelettepfanne 6 Eierkuchen.

17. Brotkrakete.

Von 6 trockenen Wecken reibt man die Rinde ganz weg, schneidet sie sehr fein, schüttet 1 Liter süße Milch darüber, deckt es zu und läßt es 2 bis 3 Stunden weichen. Dann verrührt man das Brot, giebt einen Eßlöffel voll Mehl, 4 bis 5 Eier, eines nach dem andern, und Salz darein, und läßt dann $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgekochte Butter in einer Pfanne heiß werden, thut die Masse darein und rührt es mit dem Omeletteeschäufel, bis es ganz trocken und schön gebacken ist.

18. Fleischeierkuchen.

Man verwiege $\frac{1}{2}$ Pfd. übriges Fleisch, dünstet eine verwierte Zwiebel in Fett lichtgelb und thut es zu dem verwierten Fleisch, dann weicht man 2 trockene 3-Pfg.-Wecken in Wasser ein und drückt es gleich wieder aus und thut es mit 5 bis 6 Eiern und einem Eßlöffel voll Mehl zu dem Fleisch. Sollte die Masse zu dick sein, so giebt man noch einige Eßlöffel voll Milch und Salz dazu und rührt es gut durcheinander. Von dieser Portion backt man mit frischer Butter in einer Omelettepfanne 3 Fleischkuchen und deckt sie während dem Backen zu, sie werden dadurch etwas leichter.

19. Kartoffelpfannkuchen.

Man reibt von zwei 3-Pfg.-Wecken mit dem Reibeisen die Rinde weg, schneidet das Brot in dünne Scheiben, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter siedende Milch darüber und deckt es zu. Inzwischen reibt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfd. gelbe Kartoffeln mit dem Reibeisen ganz fein, verrührt das eingeweichte Brot und thut die Kartoffeln nebst Salz und 5 bis 6 Eier dazu und rührt alles gut durcheinander. Nun läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd.

ausgekochte Butter in einer ziemlich großen Pfanne oder Kasserolle heiß werden, thut die Masse darein und schiebt sie in den heißen Ofen. Dieser Pfannkuchen muß eine starke $\frac{1}{2}$ Stunde backen; man thut etwas frische Butter in den Teig.

20. Omelettes.

Man nimmt 60 Gramm Mehl nebst Salz in eine Schüssel, rührt es mit süßer Milch zu einem Teig an und wenn man zufällig Ochsenfleisch kocht, nimmt man 3 bis 4 Eßlöffel voll Fett davon und thut es in den Teig; dann schlägt man noch 4 Eier, eines nach dem andern, darein und backt dünne Omelettes in einer Omelettepfanne mit Butter recht rösch.

21. Gehackte Omelettes oder Krakete.

Für 6 Personen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter süßer ungekochter Milch in einer Schüssel glatt, rührt 4 bis 5 Eier und 5 Eßlöffel voll heißes Fett nebst Salz darunter. Nun läßt man ausgekochte Butter in einer Pfanne heiß werden, schüttet von dem Teig in das heiße Fett, rührt darin mit dem Omelettehäufele, bis es ganz rösch gebacken ist. Hat man eine große Pfanne, kann man alles auf einmal backen, wenn nicht, so muß man mehreremal daran backen.

22. Gerührte Eier.

Man nimmt 8 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel voll süßen Milchrahm und das nötige Salz und verklopft es recht stark, dann nimmt man 60 Gramm frische Butter, schüttet die Eier darein und rührt darin, bis sie dick werden, dann sind sie fertig.

23. Verlorene Eier oder Eier im Schlafrock.

In einem Topf macht man Wasser siedend, thut Salz darein und wenn das Wasser kocht, schlägt man ein Ei in eine Tassenschale; wenn es ganz bleibt, legt man es behutsam ins kochende Wasser und läßt es so lange darin, bis es von dem Weißen ganz überzogen ist. Ist der Topf ziemlich groß, so kann man mehr Eier darein legen; wenn sie fertig sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Haarsieb zum Abtropfen. Hierauf legt man die Eier (für jede Person eines) ringsherum in eine braune Sauce, die Sauce darf aber nur fingerhoch sein. Zur Sauce läßt man etwas ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, röstet einen Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb darin, schüttet kalte Fleischbrühe daran und läßt die Sauce noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Mit einem Glas Weißwein und etwas Zus rührt man die Sauce glatt, schüttet sie durch ein Sieb auf eine runde Platte und legt die Eier darum.

24. Döfenaugen oder Stieraugen (Spiegeleier).

Dazu muß man ganz frische Eier haben; man hat hierzu sogenannte Eiertüpfeln, in denen man jedes Ei besonders backen kann. Hat man keine Eiertüpfeln, dann läßt man frische Butter in einem Pfännchen vergehen, schlägt jedes Ei in ein kleines Täfelchen, legt es mit ein wenig Salz in die Butter, läßt es backen, bis das Weiße ziemlich hart ist, thut es dann mit einem Schöpfle auf eine Platte und serviert es.

25. Grüingefüllte Eier.

An ganz frischen, ziemlich gleich großen Eiern macht man unten und oben eine kleine Oeffnung, bläst alles heraus in eine Schüssel und thut die Hälfte besonders. Man nimmt gut gekochten Spinat, verwiegt etwas Petersilie fein darunter, für 8 Eier rührt man 60 Gramm frische Butter zu 4 Eiern, thut den Spinat samt Petersilie darunter, der Spinat muß sehr trocken sein; dann rührt man 1 Eßlöffel voll süßen Milchrahm dazu. Nun füllt man die Eierschalen damit, klebt sie mit Teig zu und läßt sie im Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann nimmt man sie heraus, kühlt sie im kalten Wasser ab, schält sie, kehrt sie in Ei und in geriebenem Brot um und zieht sie durchs kochende Fett. Man kann die Eier zu Ragout servieren.

26. Eier mit Sauerampfer.

6 Eier werden hart gesotten, ein Sauerampfergemüse gekocht, letzteres fein verwiegt und durch ein Haarsieb getrieben, dann läßt man in einer Kasserolle ein Stück frische Butter schäumen, rührt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, dann den feinen Sauerampfer und ein wenig Fleischbrühe darunter, schneidet die Eier entzwei, verdrückt das Gelbe mit $\frac{1}{8}$ Liter dickem Milchrahm, rührt es an die Sauerampfer und läßt es noch einmal aufkochen. Nun thut man Pfeffer und Salz darein, richtet es an und garniert das Eiweiß rings darum.

27. Frische Eier weich zu fieden.

Frish gelegte und gewaschene Eier legt man in eine Schüssel, die man zudecken kann, dann schüttet man kochendes Wasser darüber, deckt sie schnell zu und läßt sie 5 Minuten zugedeckt stehen. Diese Art Eier zu fieden ist die beste und sicherste, die man bis jetzt gefunden hat.

28. Anfenkuchen.

2 Pfd. schönes Mehl nimmt man in eine Schüssel und thut Salz dazu, dann macht man den Teig mit $\frac{3}{4}$ Liter lauer Milch, worin man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter geschnitten hat, und schafft den Teig, bis er Blasen hat. Dann rührt man 20 Gramm gute Preßhese mit

2 Eßlöffeln lauer Milch darunter und läßt den Teig aufgehen, darauf nimmt man ihn auf ein Brett, wellt davon 4 Kuchen fingerdick aus und legt sie auf ein Blech, auf dem man sie backen will. Nun bestreicht man sie mittels eines Pinsels mit frischem Wasser, thut etwas zerlassene Butter nebst Salz und Kümmel darüber und bäckt sie im heißen Ofen. Diese Kuchen giebt man meistens bei Theegesellschaften.

29. Pfingstbrot.

90 Gramm Butter rührt man in einer Schüssel glatt, thut 5 Eier, eines nach dem andern, dann $\frac{1}{4}$ Liter süße ungekochte Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und Salz darein und lüpfst den Schnee von den 5 Eiern leicht darunter. Nun werden kleine Förmchen mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und im heißen Ofen gebacken, dabei ist zu achten, daß man sie nicht zu früh in den Ofen stellt, sie sollen erst fertig sein, wenn man sie braucht, sonst fallen sie zusammen.

30. Käseauslauf, extrafein.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Parmesankäse und $\frac{1}{4}$ Pfd. Emmenthalerkäse reibt man ganz fein, thut beides in eine Schüssel, kocht $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm und schüttet ihn siedend über den Käse, dann deckt man ihn zu und läßt ihn erkalten. Nachher rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter schaumig, rührt noch 8 Eigelb, 20 Gramm Weißmehl und den Käse nebst Pfeffer und Salz darunter; nachdem man noch den Schnee von 10 Eiweiß daruntergerührt hat, bestreicht man ein Auslaufblech dick mit frischer Butter, füllt die Masse ein und läßt es im heißen Ofen 20 bis 30 Minuten schön backen. Der Auslauf muß gleich, nachdem er fertig ist, zu Tisch getragen werden, sonst fällt er in sich zusammen.

31. Käseauslauf anderer Art.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Parmesankäse und $\frac{1}{4}$ Pfd. Emmenthalerkäse wird fein gerieben, 60 Gramm Butter in $\frac{1}{4}$ Liter Milch gelegt und kochend nebst Pfeffer und Salz über den Käse geschüttet. Nun verrührt man 8 Eigelb zu dem abgekühlten Käse, lüpfst den Schnee von den 8 Eiern leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde im heißen Ofen. Diesen Auslauf giebt man gleich nach der Suppe.

32. Polenta.

1 Liter Wasser stellt man mit Salz auf den Herd, wenn es kocht, rührt man 1 Pfd. Welschkorngries darein, nach $\frac{1}{4}$ stündigem Rühren stürzt man es auf eine Platte oder Brett, streicht es ziemlich glatt, schneidet mit einem Faden dünne Stücke davon, legt sie auf eine Platte, streut geriebenen Käse darüber, schmälzt sie gut mit frischer Butter und giebt sie heiß zu Tische.

33. Gute und billige Kartoffelklöße.

Für 8 Personen reibt man 1 Pfd. gekochte gelbe Kartoffeln ganz fein, dann reibt man von 6 altgebackenen Milchwecken das Gelbe weg, legt sie in eine Schüssel und schüttet frisches Wasser darüber. Man drückt es dann gleich wieder fest aus, thut das Brot zu den geriebenen Kartoffeln nebst Pfeffer, Salz, Muskatnuß und 4 ganzen Eiern. Dann verschafft man den Teig, daß er ganz fest wird. Wenn man es liebt, schneidet man ein Brot in kleine Würfel, röstet es in frischer Butter und giebt sie dazu. Nun nimmt man etwas Mehl auf ein Brett, formt 24 bis 30 Klößchen daraus, kocht sie 5 Minuten in Salzwasser und schmälzt sie auf einer Platte mit frischer Butter.

34. Grieschnecken.

Man nimmt 1 Liter Milch, ein Stück frische Butter und ein wenig Salz in eine Pfanne, wenn die Milch kocht, rührt man 1 Pfd. schönen Weizengries darein, läßt es ganz dick werden und erkalten. Nachdem schlägt man 4 bis 5 Eier darein, schafft es gut durcheinander, bis sich der Teig leicht rollen läßt, streut etwas Gries auf ein Brett und formt kleine Schnecken daraus, dann thut man ausgekochte Butter in eine Pfanne, bakt die Schnecken darin und garniert sie zu Braten oder giebt sie zu gekochtem Obst.

35. Spargeleier.

3 bis 4 Büschel grüne Spargeln werden gepuzt, das Grüne und Zarte in kleine Würfel geschnitten und im Salzwasser ganz weich gekocht. Dann macht man eine kleine Butterjaucé mit Spargelwasser und legt die Spargeln darein, nun verklopft man auf der Platte, auf der man die Spargeln servieren will, 3 bis 4 ganze Eier mit $\frac{1}{8}$ Liter süßem Milchrahm, rührt die Sauce samt Spargeln an die Eier und stellt die Platte auf kochendes Wasser oder in den warmen Ofen, denn es muß dick werden. Man ißt diese Speise ohne Beilage.

36. Spinatpudding.

Für 10 Personen kocht man $\frac{1}{2}$ Liter Spinat, passiert ihn durch, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter schaumig, thut 5 bis 6 Eier, den Spinat, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gewürfelten Schinken und ein abgeriebenes in Milch eingeweichtes Milchbrot dazu und rührt es gut durcheinander. Nun macht man eine schöne Omelette, bestreicht die Form dick mit frischer Butter, schneidet Streifen von der Omelette, stellt sie in die Form und füllt die Masse hinein. Hierauf stellt man den Pudding in kochendes Wasser und läßt ihn eine Stunde schnell fortkochen. Ein Milchleragout um die Sauce schmeckt sehr gut zu diesem Pudding.

37. Reisküchle.

$\frac{1}{4}$ Pfd. schönen Reis brüht man einigemal mit kochendem Wasser gut ab, schüttet den Reis in ein Sieb zum Abtropfen, stellt ihn in einer Kasserolle auf den Herd, schüttet 1 Liter kochende Milch mit Salz dazu und läßt ihn 2 Stunden zugedeckt kochen, bis er ganz dick ist, man thut ihn dann in eine Schüssel und läßt ihn beinahe kalt werden. Hierauf rührt man 2 große Eier darein, schüttet den Reis auf eine flache Platte oder auf ein Brettchen und wenn er ganz steif ist, schneidet man Vierecke daraus, kehrt sie im Ei, dann im geriebenen Brot um und backt sie in gekochter Butter schön gelb. Man giebt diese Küchle zu Spinat oder Blumenkohl.

38. Stutznudeln.

Von 2 Eiern macht man einen ganz dünnen Nudelteig und schneidet ihn wie zu Gemüsenudeln, dann nimmt man $1\frac{1}{2}$ Liter Milch in das Geschirr oder Blech, auf dem man sie servieren will, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter mit Salz darein und läßt sie ganz gelb backen.

39. Gefüllte Eier mit Butter Sauce.

5 große Eier siedet man ganz hart, legt sie in kaltes Wasser, schält sie, nimmt das Gelbe heraus und treibt es durch ein Haarsieb. Nun verrührt man sie mit $\frac{1}{8}$ Liter gutem saurem Rahm und giebt fein verzwiegte Petersilie oder Schnittlauch dazu. Nun macht man eine kleine, gute, weiße Butter Sauce, rührt das verdrückte Eigelb darein, stellt das Weiße schön auf eine runde Platte, schüttet die kochende Butter Sauce darein und stellt sie nochmals auf das kochende Wasser. Man giebt sie gewöhnlich als Fastenspeise.

40. Gefüllte Eier als Beilage.

6 ganz frische Eier siedet man recht hart. Hernach legt man sie in kaltes Wasser und schält sie. Nachdem werden sie in die Hälfte geschnitten, das Gelbe herausgenommen und 4 Eigelb durch ein Haarsieb getrieben (die übrigen Eigelb kann man zum Salat verwenden). Darauf nimmt man ein rohes Eidotter, mit Pfeffer und Salz und einem Eßlöffel voll Olivenöl wird dies glatt gerührt, dann die vier hartgekochten durchgetriebenen Eidotter darunter gemischt, mit ein klein wenig fein verzwiegten Gurken, Petersilie und Estragon. Zum Schluß noch 4 Eßlöffel voll Olivenöl dazu. Dies wird nun in das ausgehöhlte Weiße gefüllt und zu Dachsenfleisch oder kaltem Braten serviert.