Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Eierspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

66 Speckeier

Sehr hart gekochte Eier werden geschält und ½ Stunde lang in Salzwasser gelegt, dem 1 Idee Essig zugesetzt ist. Inzwischen wird folgende pikante Speck-sauce hergestellt: 50 Gramm feingewürfelter Speck wird mit 1 feingeschnittenen mittleren Zwiebel goldbraun geröstet. Darin wird ½ Eßlöffel Mehl angeschwitzt. Mit ½ Tassenkopf Wasser löscht man ab, fügt etwas Salz und Pfeffer und 1 Prise Zucker dazu und läßt die Sauce langsam einkochen.

½ Pfund Speisequark, mit Milch oder Sahne glatt verrührt, wird durch ein Sieb unter fleißigem Rühren über die braune Sauce gegossen. Ohne aufzukochen, erhält man eine sämige Speck-sauce.

Die geschälten Eier werden halbiert und in eine hübsche Glas- oder Porzellanschüssel, mit dem gelben Dotter nach oben, gelegt. Die Speck-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

sauce wird darüber gegossen und mit schmalen Schinkenstreifchen gitterförmig garniert.

Als Beigaben: Pellkartoffeln, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat.

67 Rührei mit Quark

½ Pfund Speisequark wird mit etwas Milch zerrührt, 3—4 ganze Eier darunter gegeben und der ganze Teig mit etwas Pfeffer und Salz und einigen Tropfen Suppenwürze tüchtig verquirlt. Auf die übliche Art und Weise wird nun das Rührei in der Pfanne bereitet.

68 Pommersche Austern

8 deutsche Frischeier werden sehr hart gekocht, in sehr kaltem Salzwasser ½ Stunde lang liegen gelassen. Mit einem scharfen Messer wird jedes Ei mit der Schale halbiert. Vorsichtig werden die hartgekochten Eihälften aus der Schale gehoben. Die Eier werden nun, feingewiegt, unter folgenden vorbereiteten Teig gemengt:

½ Pfund Speisequark wird mit 1½ Eßlöffel feingewiegten Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, Pimpernell), etwas Sardellenpaste, 1 Prise Paprika, 1 Idee Zucker und etwas Salz gut vermengt. 1 mit 20 Gramm Butter gut verrührter Teelöffel Senf wird darunter gegeben. Die Füllmasse wird mit den feingewiegten Eiern vervollständigt. In jede halbe Eierschale legt man ein erbsengroßes Stückchen Butter und füllt die Schalen mit der oben beschriebenen Farce bis zum Rand. Mit der offenen Seite nach unten werden die gefüllten Eier in der Pfanne goldbraun gebacken.

Die pommerschen Austern werden, die gebackene Seite nach oben, mit gehackter Petersilie und geriebenem Käse bestreut, auf Platten serviert und zu grünem Salat gereicht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg