

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 2. Gefüllte Eier in einem Reif

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

XI. Eierspeisen auf Fasttage.

N^o 1. Gefüllte oder farcirte Eier.

Für 12 Personen siedet man 24 Eier hart, schälet sie ab, schneidet sie in der Mitte voneinander und nimmt den Dotter heraus. Dann schneidet man eine Handvoll Petersilie u. Sauerampfer nebst 2 Zwiebel recht fein, leget die Zwiebel in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, läßt sie dünsten, gibt die Kräuter auch dazu, und läßt sie gleichfalls so lange dünsten bis sie gelinde sind. Hernach legt man auch die harten Dotter von den Eiern dazu, und rührt es zusammen wohl ab. Ferner giebt man Salz, ein wenig Muskatennuß, den rohen Dotter von 4 Eiern und 4 Loth frischer Butter kalt dazu, rührt diese Fülle wohl ab, und füllt hernach die halben Eier schön damit; streuet etwas feingeriebenes Semmelmehl darauf, und leget sie jedech nicht umgewendet auf die Schüssel. Die wenige Fülle die übrig bleibt rührt man mit $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm ab, soviel dessen auf die Schüssel nöthig ist, gießt es an die Eier, und läßt sie im Ofen heiß werden daß sie oben ein klein wenig anziehen, (oder statt dessen giebt man oben und unten eine Gluth) so sind sie fertig.

N^o 2. Gefüllte Eier in einem Reif.

Gieb zu 18 ausgeschlagenen Eiern $\frac{1}{4}$ Maß Rahm nebst etwas Salz, und schlage sie recht sehr untereinander. Lege hernach in eine Tortenpfanne 6 Loth Butter, laß sie ein wenig auf dem Feuer zergehen, gieße von den Eiern darein daß es ein dünner Fladen werde, (oder wie man es sonst nennt, ein Omelette) und backe hernach soviel als du nöthig hast. Schneide dann ein Paar Handevoll im Wasser gesottene Spinat mit dem Schneidmesser recht fein, laß ihn in 4 Loth Butter dünsten, stäube einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm daran, und laß ihn einkochen. Nachher rühre den Spinat mit dem Dotter von 3 Eiern ab, gieb 3 Loth Zucker und ein wenig Muskatennuß dazu, und laß ihn kalt werden. Dann mache vom gewöhnlichen Teig auf eine Schüssel einen Reif, bestreiche die Eierflecke mit diesem Spinat schön dünn, wickle sie zusammen und lege sie dann ganz, oder in der Mitte voneinander geschnit-

ten in die Schüssel. Das Uebriggebliebene vom Spinat rühre mit $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm ab, und gieß es darüber. Nach diesem setze sie in den Ofen, oder gieb unten und oben Kohlen darauf. Hast du aber nicht viel nöthig so kannst du sie auf die Schüssel geben ohne Reif.

N^o 3. Eier mit einer Senfsauce.

Schneide 2 Zwiebel Blättchenweise schön fein in einen Tiegel mit 4 Loth Butter und laß sie gelb werden. Gieb 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe und $\frac{1}{4}$ Maß Essig darein, lege 1 Lorbeerblatt dazu, würze es mit Salz und Pfeffer, und laß die Sauce wohl verkochen. Siede dann 16 Eier hart und schneide dieselben klein in die Sauce. Wenn du sie anrichtest so gieß eine obere Raffe schale voll Senf hinein, und sie sind fertig.

Man kann auch den Senf in die Sauce geben, die Eier in der Mitte voneinander schneiden, welche man schön auf die Schüssel richtet und die Sauce darübergeben.

N^o 4. Eier mit Sauerampfer.

Wasche eine gute Handvoll Sauerampfer wie auch etwas Körbelkraut sauber aus, schneide es recht fein in ein Geschirr mit 4 Loth frischer Butter und laß es auf dem Feuer dünsten. Gieb 1 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, gieße $\frac{1}{4}$ Maß Rahm daran und laß es einkochen. Dann salze und würze es mit wenig Pfeffer. u. Muskatennuß; schneide 16 hartgesottene Eier in der Mitte voneinander, salze sie ein wenig und streue etwas Pfeffer darauf. lege dann den Sauerampfer auf die Schüssel, und auf demselben die warmen Eier, dann sind sie zum Anrichten fertig.

N^o 5. Eier mit Rahm.

lege 5 Loth Butter in ein Geschirr, oben darauf 2 Zwiebel Blättchenweise geschnitten, 1 Petersilienwurzel, ein wenig Sellerie, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian; laß alles zusammen dünsten, gib 1 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, laß es auf dem Feuer anziehen und gieß $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm daran. laß es einkochen und rühre es öfters um; wenn es so dünn ist wie ein Kindsbrei so seihe es durch ein Haarsieb, gieb Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, so ist es fertig. Siede dann