

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 11. Gebackene Eier bürgerlich

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

Teig werde, gieb ein wenig geschnittene Petersilie mit Salz dazu, und mache eine Charlottensauce mit Essig, wie schon gemeldet. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ohngefähr in 60 Stückchen und gieb die Sauce recht warm darüber.

N^o 11. Gebackene Eier, bürgerlich.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, auch etwas feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch, und gieb in eine Backpfanne 4 Loth Butter oder Schmalz. Ist es Zeit anzurichten, so mache die Butter oder das Schmalz heiß, lege die Eier auf das heiße Schmalz, laß sie anziehen, mache ein Plätteisen oder eine Backschaufel heiß, halte es oben darüber damit die Eier anziehen, und gieb sie nachher auf einer Schüssel zum Tisch.

N^o 12. Bochirte oder verlorne Eier auf eine andere Art, herrschaftlich und bürgerlich.

Nimm für 12 Personen 16 oder 18 Eier, gieb in ein Kastrol etwa 2 Maß Wasser u. $\frac{1}{4}$ Maß Essig nebst Salz. Wenn solches kocht so rücke das Kastrol zur Halbscheid vom Feuer damit es nicht zu stark koche, schlage soviel Eier darein als du glaubest daß das Kastrol fasse, doch muß beobachtet werden daß das Wasser oben über den Eiern zusammengehen müsse. Wenn die Eier sich oben zusammengezogen haben welches in 2 Minuten geschehen kann, so nimm die Eier eines nach dem andern mit einem kleinen Faumlöffel heraus damit ein jedes ganz bleibe, lege sie in kaltes Wasser und laß sie ganz kalt darin werden. Dann nimm enis um das andere heraus, schneide das Weiße neben herum davon damit sie schön rund werden, und lege sie auf ein Tuch damit das Wasser ablaufe. Dann lege sie in einen Tiegel und gieb warme weiße Bouillon oder Salzwasser daran, damit sie warm bleiben. Nimm einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl in einen Tiegel nebst 6 Loth Butter, mache es wohl untereinander und gieß $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm und $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran. Willst du aber solche Eierspeise auf einen Fasttag machen so nimm statt der Schü Erbsenbrühe, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, und lasse alles wohl miteinander verkochen. Mache dieses durch ein Haartuch, gieb etwas auf die Schüssel