

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 15. Eierspeise mit Austern herrschaftlich

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

auf welche du die Eier anrichten willst, mache die Eier in der Bouillon oder im Salzwasser heiß, lege sie auf die Schüssel in die weiße Sauce und gieb sie zur Tafel.

N^o 13. Gerührte Eier mit süßen Rahm, bürgerlich.

Schlage 14 Eier in einen Tiegel, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, gieb auch fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und 2 obere Rasseschalen voll süßen Rahm daran, und mache alles mit dem Kochlöffel wohl untereinander. Lege in einen Tiegel 4 Loth Butter, und wenn es bald Zeit ist anzurichten setze die Butter auf ein Kohlenfeuer, ist diese heiß, so gieb die gerührten Eier hinein und rühre sie auf dem Feuer, drücke mit dem Kochlöffel unten auf dem Boden auf damit die Eier sich nicht anlegen und man große Stücke von der Scharre bekommt, richte sie auf die Schüssel und gieb ein wenig Petersilie darauf.

N^o 14. Eierspeise mit Bücklingen (Bückingen), bürgerlich.

Laß im Tiegel 4 Loth Butter zergehen, schlage 16 Eier dar- ein, gieb das nöthige Salz, ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Eier untereinander.

Ziehe von 12 Bücklingen die Haut ab schneide den Kopf davon auch das Eingeweide nehme heraus, schneide sie der Länge nach voneinander, lege sie in ein Geschirr, gib 1 Maß Milch daran und laß sie eine Stunde darin liegen damit sie schön weiß und das Fleisch desto besser werde. Lege sie nachher heraus auf ein sauberes Tuch und trockne sie damit ab. Laß in einer Torten- oder Backpfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die Bücklinge hinein laß sie langsam backen und wende sie einigemal um, damit sie auf beiden Seiten fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth, rühre sie wie schon bei der gerührten Eierspeise gesagt wurde; richte sie auf die Schüssel lege die Bücklinge oben herum und gieb sie zum Tisch.

N^o 15. Eierspeise mit Austern, herrschaftlich.

Es werden 16 Eier bochiret wie schon gesagt wurde, dann puße von 30 Austern die Härte hinweg, gib in ein Kastrol 3 Loth Butter nebst 10 Charlotten, auch $\frac{1}{4}$ Maß Wein, lege die Au-

stern hinein und laß sie nur einen Ball aufsieden, dann setze sie vom Feuer und mache eine abgezogene Sauce, wie hier folgt:

Gieb zu 4 Loth Butter in einem Tiegel 1 Kochlöffel voll Mehl und 6 Eierdotter, mache die Masse untereinander, nimm die Austern aus dem Saft und gieße den Saft an das Mehl und Eier, mache es aber wohl untereinander, gib auch $\frac{1}{4}$ Maß Erbsen- oder Fleischbrühe dazu, das nöthige Salz u. ein wenig Muskatennuß, und laß die Sauce wohl verkochen. Man muß aber mit dem Kochlöffel beständig darin rühren damit die Sauce nicht zusammenlaufe; mache sie durch ein Haartuch, gieb sie in ein sauberes Geschirr, lege die Austern dazu, drücke den Saft von 2 Zitronen daran und halte die Sauce beständig heiß.

Ist es bald Zeit zum Anrichten, so lege die bochirten Eier welche warm sein müssen auf eine Schüssel, und richte die Sauce nebst den Austern oben darüber an.

Man kann auch diese Eierspeise mit Krebschweifen garniren (umfränzen).

N^o 16. Eierspeise mit Sardellen, herrschaftlich.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß und gieb ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch dazu. Puße 18 Sardellen und wasche sie sauber, nimm die Gräthen heraus, schneide die Sardellen mit dem Messer fein und mische sie unter die Eier. Ist es bald Zeit anzurichten, so gieb in eine Omelettenpfanne 4 Loth Butter laß sie heiß werden, lege die Eier sammt den Sardellen hinein und laß sie schnell backen. Halte oben ein heißes Plätteisen oder Schaufel darüber damit sie oben zusammenlaufen, inwendig aber weich bleiben.

N^o 17. Gerührte Eierspeise, maskirt.

Zerklopfe 16 Eier in einen Tiegel, gieb das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß hinein, dann siede 16 Krebse im Salzwasser, nimm die Schweife nebst den Scheren heraus, puße sie und lege sie zu den ausgeschlagenen Eiern, stoße die Krebschalen im Mörser mit 6 Loth Butter sehr fein, gieb sie in einen Tiegel und passire sie wie man eine Krebsbutter macht. Dann mache sie durch ein Haarsieb, gieb die durchgelaufene Butter in die zerklopfeten Eier, puße und wasche eine Handvoll Champignons, passire sie mit 2 Loth Butter in einem Tiegel und dämpfe sie weich; sind sie kalt so gieb sie sammt den Saft zu den ausgeschlagenen Eiern.