

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 18. Gerührte Eier mit Morcheln und Blanquets von Salm h.

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

Dann wasche die Milch von einem Karpfen sauber, siede sie im Salzwasser und schneide sie klein würfelartig, gieb sie zu den Eiern und ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch, den Saft von 2 Zitronen, eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm und 2 Anrichtlöffel voll starke Schü dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten setze die Eierspeise auf eine kleine Gluth und laß sie langsam anziehen als wolltest du eine gerührte Eierspeise machen. Ist es Zeit anzurichten, so gieb sie auf die Schüssel, streue oben darauf geschnittenen Schnittlauch und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 18. Gerührte Eier mit Morcheln und Blanquets von Salm, herrschaftlich.

Zerklopfe 16 Eier in einem Tiegel, gieb das nöthige Salz und Muskatennuß dazu, puße und wasche eine Handvoll Morcheln und blanchire sie ein wenig, dann gieße sie in einen Sieber und schwemme sie mit kaltem Wasser ab, drücke sie recht aus damit kein Wasser darin bleibt; schneide sie ein wenig mit dem Schneidmesser aber nicht zu fein. Laß in einem Tiegel 4 Loth Butter heiß werden, lege die Morcheln hinein und lasse sie ein wenig dünsten. Dann gebe die zerklopften Eier zu den Morcheln und gieb auch 3 Loth Krebsbutter zu den Eiern. Schneide von 1 Pfd. Salm die Haut ab, mache 20 kleine Stückchen daraus, wasche und salze sie etwas ein, laß in einer Tortenpfanne 4 Loth Butter heiß werden, dann lege die kleinen Stückchen hinein und lasse sie langsam fertig werden, auch muß man solche mehrmals umwenden. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth und verfabre eben so wie schon gesagt wurde. Richte die Eierspeise auf die Schüssel, lege die kleinen Blanquets von dem Salm neben herum, bestreue sie in der Mitte etwas mit feingeschnittenen Schnittlauch und gieb sie zur Tafel.

N^o 19. Eierspeise mit Bricken.

Schlage 16 Eier nebst dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß 4 Loth Butter und eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm in ein Geschirr, mische die ganze Masse mit dem Kochlöffel wohl untereinander, puße $\frac{1}{2}$ Pfd. Bricken sauber, schneide sie einen Finger lang, gieb in eine Tortenpfanne 3 Loth Schmalz und laß es heiß werden; lege die Bricken hinein und lasse sie auf beiden Seiten braten, welche in 1 Minute fertig sind. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth und mache