

# **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 22. Eierspeise mit einer Krebsauce

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

sie wie bei der gerührten Eierspeise gesagt wurde. Richte sie auf eine Schüssel, lege die kleinen Stückchen oben darauf herum und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 20. Eierspeise auf eine andere Art, herrschaftl.

Siede 14 Eier hart und schäle sie ab, dann schneide sie mit dem Schneidmesser ganz fein, lege das Zusammengeschnittene in einen Tiegel mit 6 Loth Butter, dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß und gieße dazu  $\frac{1}{4}$  Maß sauern Rahm und eine Handvoll geriebenen Parmesankäse. Laß die ganze Masse auf dem Feuer anziehen, wenn dieselbe heiß ist schlage 2 Eier u. 2 Eierdotter darein, mache es nochmals durcheinander und setze es vom Feuer. Laß in einer Omelettepfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die ganze Masse hinein u. backe sie auf beiden Seiten schön gelb als wolltest du einen dicken Pfannkuchen backen. Ist es Zeit anzurichten, so lege das Gebackene auf eine Schüssel und gieß  $\frac{1}{8}$  Maß heißen süßen Rahm auf die nämliche Schüssel.

### N<sup>o</sup> 21. Eierspeisen von gerührten Eiern mit Bratwürsten.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß hinein, gieb 4 Loth Butter, ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilie dazu, und mache die Masse gut untereinander. Wird es Zeit zum Anrichten so brate 6 Bratwürste auf dem Rost, wenn sie gebraten so schneide sie Scheibchenweise, und mache die Eier auf der Gluth fertig. Richte sie auf eine Schüssel, lege die geschnittenen Bratwürste außen herum und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch ehe die Eier auf das Feuer gesetzt werden eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm darunter rühren so wird die Eierspeise noch besser.

### N<sup>o</sup> 22. Eierspeise mit einer Krebsauce.

Mache eine Krebsauce (wie schon mehrmals gesagt wurde) siede 14 Eier hart, schäle sie ab und schneide jedes in der Mitte voneinander. Dann schneide jedes halbe Ei in 6 Theile und lege selbige in die Krebsauce. Man muß auch die Krebschweife dazugeben, auch kann man Trüffel, Morcheln und Champignons darunter thun wie man will. Thue die Masse in eine tiefe

Schale, reibe 4 Loth Parmesankäse und bestreue es oben damit.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten gebe eine Handvoll Salz auf ein Backblech und setze die Schale darauf, dann stelle die Eierspeise in den Ofen damit sie oben eine schöne Farbe bekommt, und so gib sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 23. Bochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt.

Bochire 18 Eier wie schon gezeigt wurde, lege sie in kaltes Wasser, nehme sie wieder heraus und schneide nebenherum das Weiße davon ab damit die Eier schön rund werden, lege sie in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Wasser daran damit sie nicht trocken liegen und gib ein Pfötchen Salz dazu. Wasche 12 Sardellen, gräthe sie aus lege das Fleisch derselben im Mörser, gib 6 Loth Butter dazu und stoße es so lange bis alles recht fein ist. Nimm die Sardellenbutter aus dem Mörser, lege sie in einem Ziegel laß sie heiß werden und treibe sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten so lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch damit das Wasser ablaufe, und lege sie auf eine Schüssel auf welcher du anrichten willst. Gieße die Sardellenbutter alle darüber, streue ein wenig geschnittene Petersilie oder Schnittlauch darauf und gib sie zur Tafel.

## XII. Verschiedene Arten von Kreme.

### N<sup>o</sup> 1. Kreme von Pistazien.

Puze eine Handvoll Spinat, wasche ihn sauber, stoße ihn im Mörser sehr fein, lege ihn auf ein sauberes Tuch und drücke den Saft durch in ein reines Geschirr. Dann setze ihn auf das Feuer, gib die Schotten in einen Ziegel gieße  $\frac{3}{4}$  Maß guten Rahm daran welcher gesotten sein muß, gib Zucker nach Belieben,  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein mit Milch gestoßene Pistazien, auch 4 Eier und 8 Eierdotter dazu. Dieses alles mache mit dem Kochlöffel