

# **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 20. Eierspeise auf eine andere Art herrschaftlich

[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