

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, 1862

No 1. Gefüllte oder farcirte Eier

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

XI. Eierspeisen auf Fasttage.

N^o 1. Gefüllte oder farcirte Eier.

Für 12 Personen siedet man 24 Eier hart, schälet sie ab, schneidet sie in der Mitte voneinander und nimmt den Dotter heraus. Dann schneidet man eine Handvoll Petersilie u. Sauerampfer nebst 2 Zwiebel recht fein, leget die Zwiebel in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, läßt sie dünsten, gibt die Kräuter auch dazu, und läßt sie gleichfalls so lange dünsten bis sie gelinde sind. Hernach legt man auch die harten Dotter von den Eiern dazu, und rührt es zusammen wohl ab. Ferner giebt man Salz, ein wenig Muskatennuß, den rohen Dotter von 4 Eiern und 4 Loth frischer Butter kalt dazu, rührt diese Fülle wohl ab, und füllt hernach die halben Eier schön damit; streuet etwas feingeriebenes Semmelmehl darauf, und leget sie jedoch nicht umgewendet auf die Schüssel. Die wenige Fülle die übrig bleibt rührt man mit $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm ab, soviel dessen auf die Schüssel nöthig ist, gießt es an die Eier, und läßt sie im Ofen heiß werden daß sie oben ein klein wenig anziehen, (oder statt dessen giebt man oben und unten eine Gluth) so sind sie fertig.

N^o 2. Gefüllte Eier in einem Reif.

Gieb zu 18 ausgeschlagenen Eiern $\frac{1}{4}$ Maß Rahm nebst etwas Salz, und schlage sie recht sehr untereinander. lege hernach in eine Tortenpfanne 6 Loth Butter, laß sie ein wenig auf dem Feuer zergehen, gieße von den Eiern darein daß es ein dünner Fladen werde, (oder wie man es sonst nennt, ein Omelette) und backe hernach soviel als du nöthig hast. Schneide dann ein Paar Handvoll im Wasser gesottene Spinat mit dem Schneidemesser recht fein, laß ihn in 4 Loth Butter dünsten, stäube einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm daran, und laß ihn einkochen. Nachher rühre den Spinat mit dem Dotter von 3 Eiern ab, gieb 3 Loth Zucker und ein wenig Muskatennuß dazu, und laß ihn kalt werden. Dann mache vom gewöhnlichen Teig auf eine Schüssel einen Reif, bestreiche die Eierflecke mit diesem Spinat schön dünn, wickle sie zusammen und lege sie dann ganz, oder in der Mitte voneinander geschnit-