

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 4. Eier mit Sauerampfer

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

ten in die Schüssel. Das Uebriggebliebene vom Spinat rühre mit $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm ab, und gieß es darüber. Nach diesem setze sie in den Ofen, oder gieb unten und oben Kohlen darauf. Hast du aber nicht viel nöthig so kannst du sie auf die Schüssel geben ohne Reis.

N^o 3. Eier mit einer Senffauce.

Schneide 2 Zwiebel Blättchenweise schön fein in einen Tiegel mit 4 Loth Butter und laß sie gelb werden. Gieb 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe und $\frac{1}{4}$ Maß Essig darein, lege 1 Lorbeerblatt dazu, würze es mit Salz und Pfeffer, und laß die Sauce wohl verkochen. Siede dann 16 Eier hart und Schneide dieselben klein in die Sauce. Wenn du sie anrichtest so gieß eine obere Kaffeschale voll Senf hinein, und sie sind fertig.

Man kann auch den Senf in die Sauce geben, die Eier in der Mitte voneinander schneiden, welche man schön auf die Schüssel richtet und die Sauce darübergeben.

N^o 4. Eier mit Sauerampfer.

Wasche eine gute Handvoll Sauerampfer wie auch etwas Körbelkraut sauber aus, Schneide es recht fein in ein Geschirr mit 4 Loth frischer Butter und laß es auf dem Feuer dünsten. Gieb 1 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, gieße $\frac{1}{4}$ Maß Rahm daran und laß es einkochen. Dann salze und würze es mit wenig Pfeffer. u. Muskatennuß; Schneide 16 hartgesottene Eier in der Mitte voneinander, salze sie ein wenig und streue etwas Pfeffer darauf. lege dann den Sauerampfer auf die Schüssel, und auf demselben die warmen Eier, dann sind sie zum Anrichten fertig.

N^o 5. Eier mit Rahm.

lege 5 Loth Butter in ein Geschirr, oben darauf 2 Zwiebel Blättchenweise geschnitten, 1 Petersilienwurzel, ein wenig Sellerie, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian; laß alles zusammen dünsten, gib 1 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, laß es auf dem Feuer anziehen und gieß $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm daran. laß es einkochen und rühre es öfters um; wenn es so dünn ist wie ein Kindsbrei so seihe es durch ein Haarsieb, gieb Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, so ist es fertig. Siede dann