

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 5. Eier mit Rahm

[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

16 Eier hart, schneide sie in der Mitte voneinander, richte sie schön auf die Schüssel und gieb die Rahmsauce warm darüber.

N^o 6. Verlorne oder pochirte (boschirte) Eier,
bürgerlich.

Nimm wie jedesmal 24 Eier auf 12 Personen. Damit aber dieselben schön und gut werden so müssen solche gleich jenen welche man weich sieden will recht frisch seyn. Laß das Wasser nicht zu stark sieden, gieß eine obere Kaffeschale voll Essig dazu, schlage 3 oder 4 Eier hinein, und decke sie mit einem Deckel zu, damit sie schön beisammen bleiben. Wenn sie fertig sind (das ist wenn sich das Weiße ganz zusammengezogen hat, so nimm sie mit ei. em Löffel heraus, und lege inzwischen solche in ein frisches Wasser. Auf gleiche Weise verfähre mit den übrigen, wobei zu bemerken, daß jedesmal nicht mehr Eier als das Erstmal genommen werden dürfen, damit sie schön beisammen bleiben. Lege dann 4 Loth Butter in ein Geschirr, vermische solche mit 6 Eierdottern und 1 Kochlöffelvoll Mehl, gib 1 Zwiebel, Salz u. ein wenig Muskatennuß dazu, gieß eine obere Kaffeschale voll Essig und $\frac{1}{4}$ Maß klarer Erbsenbrühe, oder in Ermangelung frisches Wasser daran, und laß die Sauce kochen. Gieb die Eier hernach wieder in warmes Wasser damit sie warm werden, u. richte sie sonach schön trocken auf die Schüssel. Zur Sauce gieb noch abgesottene oder nur fein geschnittene Petersilie, laß sie auf dem Feuer noch ein wenig anziehen und gieße sie über die Eier, welche nun fertig sind.

Verlorne oder pochirte Eier können mit unterschiedlichen Saucen gegeben werden. Man kann sie nämlich mit einer Krebs- oder auch braunen Sauce, mit Charlotten und feingeschnittenen Kapern geben. Es kommt hier nur auf den Gout an. Man leget auch diese Eier nachdem sie im Wasser verloren sind auf ein Tuch heraus, damit sie trocken werden, wendet sie hernach im Mehl um, befeuchtet sie dann wieder mit einem geschlagenen Ei worunter etwas Salz ist, bestreuet sie noch mit feinen Semmelmehl und bäckt sie im Schmalz. Zu diesen Eiern kann man allerlei pikante Saucen geben, nur ist zu beobachten daß man die Sauce zuerst auf die Schüssel gieße, und dann erst die Eier darauf lege um ihnen ein schönes Ansehen zu geben.