

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

No 9. Omelette von Eiern als eine Eierspeise

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

N<sup>o</sup> 7. Gerührte Eier mit Sauerampfer auf eine andere Art.

Pflücke 2 Hände voll Sauerampfer und wasche ihn sauber ab. Dann lege in einen Tiegel 4 Loth frische Butter, lasse den Sauerampfer dünsten und nachher kalt werden. Schlage hierauf 16 Eier daran und zerrühre sie wohl mit etwas Salz und Pfeffer, auch gieb eine obere Kaffeschale voll süßen Rahm dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so stelle sie auf das Feuer und laß sie zusammengehen. Auf diese Art können sie auch mit Champignons oder Spargel gemacht werden. Nimmt man aber von den jetzt Beschriebenen nichts, so gehört doch wenigstens feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu.

N<sup>o</sup> 8. Eier in schwarzer Sauce.

Man nimmt von schwarzer Karpfensauce etwas auf eine Schüssel und setzt sie auf die Gluth. Wenn sie heiß ist so schlage 16—18 Eier darein und laß sie anziehen, bis sie wie die verlorenen Eier werden, aber nicht zu hart. Man kann auch eine heiße Schaufel oben darüber halten, dann sind sie fertig.

N<sup>o</sup> 9. Omelette von Eiern als eine Eierspeise.

Für 12 Personen sind zwei solcher Omelettes nothwendig. Schlage 10 ausgeschlagene Eier mit  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm, etwas feingeschnittene Petersilie und Salz wohl ab. Ist es Zeit zum Anrichten so lege 4 Loth frische Butter in eine Pfanne, laß sie zergehen, gieß die Eier hinein und laß sie auf einer Seite schön ausbacken, doch so daß sie ein wenig dünn bleiben. Hernach lege es auf beiden Seiten sauber zusammen, und richte es auf die Schüssel. Auf diese Art ist es viel besser als wenn es auf beiden Seiten gebacken würde. Man kann auch Morchel oder Champignons dazugeben, welche aber vorher mit 4 Loth Butter und etwas Petersilie gedämpft werden müssen. Oder man kann 5 Sardellen dazuehmen, welche aber ausgegräthet gewaschen und fein geschnitten werden.

N<sup>o</sup> 10. Pfannkuchen in der Sauce statt einer Eierspeise.

Rühre  $1\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl in einer Schüssel mit  $\frac{3}{4}$  Maß Milch ab, nachher schlage 8 Eier dazu daß es ein dünner