

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 13. Gerührte Eier mit süßen Rahm bürgerlich

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

auf welche du die Eier anrichten willst, mache die Eier in der Bouillon oder im Salzwasser heiß, lege sie auf die Schüssel in die weiße Sauce und gieb sie zur Tafel.

N^o 13. Gerührte Eier mit süßen Rahm, bürgerlich.

Schlage 14 Eier in einen Tiegel, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, gieb auch fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und 2 obere Rasseschalen voll süßen Rahm daran, und mache alles mit dem Kochlöffel wohl untereinander. Lege in einen Tiegel 4 Loth Butter, und wenn es bald Zeit ist anzurichten setze die Butter auf ein Kohlenfeuer, ist diese heiß, so gieb die gerührten Eier hinein und rühre sie auf dem Feuer, drücke mit dem Kochlöffel unten auf dem Boden auf damit die Eier sich nicht anlegen und man große Stücke von der Scharre bekommt, richte sie auf die Schüssel und gieb ein wenig Petersilie darauf.

N^o 14. Eierspeise mit Bücklingen (Bückingen), bürgerlich.

Laß im Tiegel 4 Loth Butter zergehen, schlage 16 Eier darin, gieb das nöthige Salz, ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Eier untereinander.

Ziehe von 12 Bücklingen die Haut ab schneide den Kopf davon auch das Eingeweide nehme heraus, schneide sie der Länge nach voneinander, lege sie in ein Geschirr, gib 1 Maß Milch daran und laß sie eine Stunde darin liegen damit sie schön weiß und das Fleisch desto besser werde. Lege sie nachher heraus auf ein sauberes Tuch und trockne sie damit ab. Laß in einer Torten- oder Backpfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die Bücklinge hinein laß sie langsam backen und wende sie einigemal um, damit sie auf beiden Seiten fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth, rühre sie wie schon bei der gerührten Eierspeise gesagt wurde; richte sie auf die Schüssel lege die Bücklinge oben herum und gieb sie zum Tisch.

N^o 15. Eierspeise mit Austern, herrschaftlich.

Es werden 16 Eier bochiret wie schon gesagt wurde, dann püße von 30 Austern die Härte hinweg, gib in ein Kastrol 3 Loth Butter nebst 10 Charlotten, auch $\frac{1}{4}$ Maß Wein, lege die Au-