

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 17. Gerührte Eierspeise maskirt

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

stern hinein und laß sie nur einen Ball aufkochen, dann setze sie vom Feuer und mache eine abgezogene Sauce, wie hier folgt:

Gieb zu 4 Loth Butter in einem Tiegel 1 Kochlöffel voll Mehl und 6 Eierdotter, mache die Masse untereinander, nimm die Austern aus dem Saft und gieße den Saft an das Mehl und Eier, mache es aber wohl untereinander, gib auch $\frac{1}{4}$ Maß Erbsen- oder Fleischbrühe dazu, das nöthige Salz u. ein wenig Muskatennuß, und laß die Sauce wohl verkochen. Man muß aber mit dem Kochlöffel beständig darin rühren damit die Sauce nicht zusammenlaufe; mache sie durch ein Haartuch, gieb sie in ein sauberes Geschirr, lege die Austern dazu, drücke den Saft von 2 Zitronen daran und halte die Sauce beständig heiß.

Ist es bald Zeit zum Anrichten, so lege die bochirten Eier welche warm sein müssen auf eine Schüssel, und richte die Sauce nebst den Austern oben darüber an.

Man kann auch diese Eierspeise mit Krebschweifen garniren (umkränzen).

N^o 16. Eierspeise mit Sardellen, herrschaftlich.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß und gieb ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch dazu. Puße 18 Sardellen und wasche sie sauber, nimm die Gräthen heraus, schneide die Sardellen mit dem Messer fein und mische sie unter die Eier. Ist es bald Zeit anzurichten, so gieb in eine Omelettenpfanne 4 Loth Butter laß sie heiß werden, lege die Eier sammt den Sardellen hinein und laß sie schnell backen. Halte oben ein heißes Plättisen oder Schaufel darüber damit sie oben zusammenlaufen, inwendig aber weich bleiben.

N^o 17. Gerührte Eierspeise, maskirt.

Zerklopfe 16 Eier in einen Tiegel, gieb das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß hinein, dann siede 16 Krebse im Salzwasser, nimm die Schweife nebst den Scheren heraus, puße sie und lege sie zu den ausgeschlagenen Eiern, stoße die Krebschalen im Mörser mit 6 Loth Butter sehr fein, gieb sie in einen Tiegel und passire sie wie man eine Krebsbutter macht. Dann mache sie durch ein Haarsieb, gieb die durchgelaufene Butter in die zerklopften Eier, puße und wasche eine Handvoll Champignons, passire sie mit 2 Loth Butter in einem Tiegel und dämpfe sie weich; sind sie kalt so gieb sie sammt den Saft zu den ausgeschlagenen Eiern.

Dann wasche die Milch von einen Karpfen sauber, siede sie im Salzwasser und schneide sie klein würfelartig, gieb sie zu den Eiern und ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch, den Saft von 2 Zitronen, eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm und 2 Anrichtlöffel voll starke Schü dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten setze die Eierspeise auf eine kleine Gluth und laß sie langsam anziehen als wolltest du eine gerührte Eierspeise machen. Ist es Zeit anzurichten, so gieb sie auf die Schüssel, streue oben darauf geschnittenen Schnittlauch und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 18. Gerührte Eier mit Morcheln und Blanquets von Salm, herrschaftlich.

Zerklopfe 16 Eier in einem Tiegel, gieb das nöthige Salz und Muskatennuß dazu, puße und wasche eine Handvoll Morcheln und blanchire sie ein wenig, dann gieße sie in einen Seiber und schwemme sie mit kaltem Wasser ab, drücke sie recht aus damit kein Wasser darin bleibt; schneide sie ein wenig mit dem Schneidmesser aber nicht zu fein. Laß in einen Tiegel 4 Loth Butter heiß werden, lege die Morcheln hinein und lasse sie ein wenig dünsten. Dann gebe die zerklopften Eier zu den Morcheln und gieb auch 3 Loth Krebsbutter zu den Eiern. Schneide von 1 Pfd. Salm die Haut ab, mache 20 kleine Stückchen daraus, wasche und salze sie etwas ein, laß in einer Tortenpfanne 4 Loth Butter heiß werden, dann lege die kleinen Stückchen hinein und lasse sie langsam fertig werden, auch muß man solche mehrmals umwenden. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth und verfare eben so wie schon gesagt wurde. Richte die Eierspeise auf die Schüssel, lege die kleinen Blanquets von dem Salm neben herum, bestreue sie in der Mitte etwas mit feingeschnittenen Schnittlauch und gieb sie zur Tafel.

N^o 19. Eierspeise mit Bricken.

Schlage 16 Eier nebst dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß 4 Loth Butter und eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm in ein Geschirr, mische die ganze Masse mit dem Kochlöffel wohl untereinander, puße $\frac{1}{2}$ Pfd. Bricken sauber, schneide sie einen Finger lang, gieb in eine Tortenpfanne 3 Loth Schmalz und laß es heiß werden; lege die Bricken hinein und lasse sie auf beiden Seiten braten, welche in 1 Minute fertig sind. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth und mache