

# **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 23. Bochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt

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

Schale, reibe 4 Loth Parmesankäse und bestreue es oben damit.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten gebe eine Handvoll Salz auf ein Backblech und setze die Schale darauf, dann stelle die Eierspeise in den Ofen damit sie oben eine schöne Farbe bekommt, und so gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 23. Bochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt.

Bochire 18 Eier wie schon gezeigt wurde, lege sie in kaltes Wasser, nehme sie wieder heraus und schneide nebenherum das Weiße davon ab damit die Eier schön rund werden, lege sie in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Wasser daran damit sie nicht trocken liegen und gieb ein Pfüchlein Salz dazu. Wasche 12 Sardellen, gräthe sie aus lege das Fleisch derselben im Mörser, gieb 6 Loth Butter dazu und stoße es so lange bis alles recht fein ist. Nimm die Sardellenbutter aus dem Mörser, lege sie in einem Ziegel laß sie heiß werden und treibe sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten so lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch damit das Wasser ablaufe, und lege sie auf eine Schüssel auf welcher du anrichten willst. Gieße die Sardellenbutter alle darüber, streue ein wenig geschnittene Petersilie oder Schnittlauch darauf und gieb sie zur Tafel.

## XII. Verschiedene Arten von Kreme.

### N<sup>o</sup> 1. Kreme von Pistazien.

Puze eine Handvoll Spinat, wasche ihn sauber, stoße ihn im Mörser sehr fein, lege ihn auf ein sauberes Tuch und drücke den Saft durch in ein reines Geschirr. Dann setze ihn auf das Feuer, gieb die Schotten in einen Ziegel gieße  $\frac{3}{4}$  Maß guten Rahm daran welcher gesotten sein muß, gieb Zucker nach Belieben,  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein mit Milch gestoßene Pistazien, auch 4 Eier und 8 Eierdotter dazu. Dieses alles mache mit dem Kochlöffel