

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

XI. Eierspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

füllt, gut zugenäht; man muß aber acht darauf haben, daß man den Schlegel nicht aus seiner Form bringt. Nun wird er gebraten mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter darauf gegossen, und ein wenig Wasser in das Geschirr gethan, während dem Braten auch mit saurem Rahm begossen, das Fett gut davon gethan. Wenn man anrichtet, wird der Faden herausgezogen, und die Sauce darüber gegeben.

545. Gebratener Hammelsziemer. — Von einem jungen Hammel wird der Rücken herausgeschnitten, und wie ein Rehziemer zurecht gehauen, dann abgehäutet und schön gespickt mit Petersilie, Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig Wasser und Salz zugesetzt, und so recht schön gebraten. Wenn er angerichtet ist, die Sauce darüber gegeben.

546. Gebratenes Rindfleisch. — Ein schöner Lendenbraten wird von allen Knochen befreit, die Haut davon gemacht, und mit Butter bestrichen, Salz und Pfeffer darauf gestreut, fein vermiegte Schalotten und Petersilie, nebst ein wenig geriebenem Brod, und so in Ofen gethan recht sorgfältig beträufelt, damit das Grüne nicht herunter fällt. Beim Anrichten wird gute Schüt auf die Platte gethan, und der Braten darauf gelegt und aufgetragen.

XI. Eierspeisen.

547. Weiche Eier. — Man nimmt ganz frisch gelegte Eier, sieht sehr darauf, daß sie recht sauber sind, thut sie dann in ein dazu bereitetes Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf, läßt es ungefähr 5 Minuten so stehn, und trägt es dann sammt dem Geschirr auf den Tisch.

548. Verlorne Eier. — Man thut in ein etwas tiefes und nicht sehr breites Geschirr eine halbe Maas

Wasser, etwas Essig und Salz, läßt es miteinander kochen, schlägt dann zwei bis drei frische Eier neben einander hinein, und läßt sie 5 — 6 mal aufkochen, nimmt sie dann behutsam heraus eins nach dem andern, und legt sie in frisches Wasser; läßt sie darin liegen, bis zum Gebrauch, wo man sie dann heraus nimmt, schön rund zurecht schneidet, und in gutem heißem Schü oder als Garnitur um ein Ragout oder Gemüß gibt. Man kann die verlorne Eier auch auf diese Art machen: Man kocht nämlich die Eier 8 — 9 Minuten in kochendem Wasser, thut sie dann heraus in ganz kaltes, schält sie aber sehr vorsichtig, damit sie nicht brechen, was bei dieser Art zu kochen gerne der Fall ist, sie sehen freilich auf diese Weise viel schöner aus, man gibt sie ebenfalls wie die andern entweder als eine besondere Platte mit Schü, oder Haschee, oder als Garnitur.

549. Eier mit Senfsauce. — Frische Eier werden nicht all zu hart gesotten, dann geschält, auf eine Platte gethan, dann folgende Sauce darüber angerichtet. Man setzt frische Butter aufs Feuer, thut, wenn sie anfängt zu schäumen, etliche Löffelvoll Senf dazu, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein und ein wenig Zucker, läßt es kochend heiß werden, rührt dann noch zwei Eigelb darunter, nimmt es vom Feuer, daß die Sauce nicht gerinnt, und richtet es über die Eier an.

550. Verlorne Eier mit Krebsauce. — Man läßt in einem Stückchen Butter etwas Mehl anziehen, gießt dann gute süße Milch daran, und läßt es eine Weile kochen, thut dann Krebsbutter dazu, daß die Sauce schön roth wird, etwas Salz und Muskatnuß. Die Eier, welche man wieder ein wenig warm gemacht hat, werden auf eine Platte angerichtet, und die Sauce darüber gegossen. Wenn man Krebschwänze hat damit garnirt.

551. Verlorne Eier mit Meerrettig. — Man thut eine Handvoll geriebenen Meerrettig eben so viel gestoßene Mandeln in ein Geschirr, rührt es

mit Milch an, bis es kocht, thut etwas Zucker dazu, richtet es dann auf die Platte an, und legt die verlorne Eier, welche warm seyn müssen, darauf, und gibts zu Tisch.

552. Verlorne Eier mit Spargeln. — Die Spargeln werden in Salzwasser, wozu man gemeinlich die kleinsten nimmt, recht weich gekocht, dann heraus genommen, wenn sie gut abgetropft sind, durch ein Haarsieb gestrichen. Frische Butter läßt man zergehen, ein wenig Mehl darin anziehen, dann süßen Rahm daran gegossen, ein bißchen Salz, miteinander gut aufkochen lassen, dann die Spargeln darunter gezogen, nun noch recht heiß werden lassen, auf die Platte angerichtet, die verlorne Eier darauf gethan und zu Tisch gegeben.

553. Verlorne Eier mit Sauerampfer. — Der Sauerampfer wird gut erlesen, gewaschen und dann in Salzwasser gebrüht, wenn er gut ausgedrückt ist, recht fein verwiegt. Nun thut man in ein Geschirr frische Butter, dünstet Mehl darin, gießt Fleischbrühe dazu, und thut den Sauerampfer darein, streut Salz daran, läßt ihn einmal aufkochen, stellt ihn vom Feuer, rührt sauren Rahm mit Eigelb daran, dann angerichtet und die Eier darauf.

554. Verlorne Eier mit Sauce. — Man verwiegt Schalotten sehr fein, dünstet sie in Butter, thut dann Mehl dazu, rührt es gut durch, und schüttet braune Fleischbrühe daran, und läßt es gut durchkochen, dann werden nach Gutfinden Sardellen und Kappern recht fein verwiegt, dazu gethan, und noch saurer Rahm dazu gegossen, die Sauce aber nicht mehr gekocht. Die Eier werden auf die Platte angerichtet, und die Sauce daran gegeben.

555. Gebackene Eier. — Man siedet Eier hart, schält sie, und höhlt das Gelbe heraus, zerdrückt es recht fein mit Butter, thut Salz, Muskatnuß und ganz fein geschnittenen Schnittlauch darunter, füllt es in die Eier,

kehrt sie in Eiern und dann in Brodsamen um, backt sie recht schön in Butter, legt sie auf die Platte und gießt eine Robertsauce oder auch eine braune Karpfensauce daran, und trägt sie auf.

556. Gefüllte Eier. — Die Eier werden, wenn sie hart gesotten sind, in kalt Wasser gelegt, dann geschält, und der Länge nach entzwei geschnitten, das Gelbe heraus gethan, und im Mörser fein gestoßen, dann in ein Geschirr gethan, in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod und fein gestoßene Mandeln dazu, thut Zucker nach Gutfinden darunter, verdünnerts mit ganzen Eiern, legt die Eier neben einander auf ein Geschirr, thut in jedes ein ordentlich Häuflein von der Masse, bestreicht sie mit Butter, und backt sie ganz langsam schön gelb. Richtet in die Platte eine gute Milchsauce an, und legt jedes halbe, gefüllte Ei schön darein, und servirt. Wenn man das Eigelb stoßt, so muß auch etwas frische Butter dazu genommen werden.

557. Gefüllte Eier mit Ragout. — Man siedet ebenfalls Eier hart, und schneidet sie der Länge nach entzwei. Ein Stückchen Butter läßt man zergehen und etwas Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu, läßt es gut miteinander kochen; abgesottene Kalbsmilchling werden in ganz kleine Würfeln geschnitten, in die Sauce gethan, einmal darin aufkochen lassen, dann ein Eigelb darunter gerührt, und auf die Seite gestellt. Ein Blech oder Platte wird mit Butter bestrichen, dann solgendes hinein gefüllt: Wenn es 6 Eier sind, so nimmt man einen halben Schoppen sauren Rahm, rührt einen Eßlöffelvoll feines Mehl und 3 ganze Eier darunter, etwas Salz, füllt es dann in das Geschirr, legt die Eier schön Reihenweiß darein, füllt jedes halbe Ei mit dem Ragout voll, stellt es in einen nicht zu heißen Ofen, wenn sie schön gelb gebacken sind, gleich servirt.

558. Gerührte Eier mit Sardellen. — Man wäscht 6 Stück Sardellen, gräthet sie gut aus, und verwiegt sie mit einem Stückchen Butter recht fein, thut dann

die Butter nebst noch etwas anderer frischer Butter in ein Geschirr, läßt ihn zergehen, schüttet 8 ganze Eier, die man mit einer Obertasse voll Milch gut verrührt und ein wenig gesalzen hat, darein, rührt darin fleißig, und löst es immer vom Boden ab; wenn es nun ziemlich dick wird, so richtet man es auf die Platte an, und gibt es schnell zu Tische.

559. Gerührte Eier mit Spargeln. — Es werden nach Gutfinden Spargeln in ganz kleine Stückchen gebrochen, diese in Salzwasser nicht sehr weich gekocht, dann herausgenommen, in frischer Butter noch eine Weile gedünstet, hernach verrührt man 9 Eier mit einem Glas voll süßen Rahm oder guter Milch, thut ein wenig Salz dazu, und gießt es zu den Spargeln, rührt darin, bis die Masse dick wird, richtet es dann gleich an und servirt.

560. Gerührte Eier mit Kalbsnieren. — Eine gut gebratene schöne Kalbsniere wird sammt dem Fett ziemlich fein verwiegt. Schalotten und etwas Schnittlauch ebenfalls recht fein verwiegt, in Butter gedünstet, 8 ganze Eier, welche man mit 7 Löffel voll Milch gut verrührt hat, werden mit dem nöthigen Salz und der verwiegten Niere dazu gethan, unter fleißigem Rühren dick werden lassen, dann angerichtet und aufgetragen.

561. Gerührte Eier mit Parmesankäs. — Man verrührt 7 bis 8 Eier mit 4 Löffel voll saurem Rahm, thut zwei Loth geriebenen Parmesankäs oder in dessen Ermanglung 3 Loth Schweizerkäs dazu, auch etwas Pfeffer, rührt alles recht gut durcheinander. In ein Kasserol thut man eines halben Hühnereies groß Butter, läßt sie zergehen, gießt die Eier dazu, rührt ebenfalls, bis sie dick werden, und richtet sie gleich an.

562. Gerührte Eier mit Kräuter. — Schalotten, Petersilie und Champignons werden, nachdem sie fein verwiegt sind, in Butter gedämpft; 6 Eier werden mit einer Tasse voll gutem Schü recht verrührt, zu den Kräutern gethan, und ebenfalls gerührt, dann

gleich zu Tisch gegeben. Man kann auch abgefottene Morcheln dazu nehmen.

563. Gerührte Eier mit Schinken. — Man verwiegt ein gut Theil Schinken, Zwiebeln und Schnittlauch werden auch fein verwiegt, in Provenceröl gedünstet; 9 Eier werden mit einem Glas voll guter Fleischbrühe sehr gut verrührt, der Schinken dazu gethan, und dann zu dem Gedämpften mit noch einem Stückchen frischer Butter gegeben, darin gerührt bis es dick wird, dann gleich angerichtet und servirt.

564. Eier mit Zwiebeln. — Mehrere Zwiebeln werden in dünne Blättchen geschnitten, dann in frischer Butter gedünstet bis sie weich sind, sie müssen aber schön weiß bleiben; dann wird etwas Mehl darüber gestreut, mit süßem Rahm oder Milch angefüllt und kochen lassen. Nun werden 6 hartgefottene Eier in Scheiben geschnitten, in die Sauce gethan, ein wenig damit aufgekocht, dann, wenn nichts an Salz fehlt, angerichtet, wobei man Acht geben muß, daß die Eier nicht auseinander fallen.

565. Eier mit gebacknem Brod. — Ein Kreuzerbrod wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter schön gelb gebacken; 10 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, Salz und etwas Schnittlauch recht gut gerührt, das Brod dazu gethan, und gleich in ein Geschirr geschüttet, worin man Butter hat zergehen lassen, unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann gleich angerichtet und auf den Tisch gegeben.

566. Eier mit Gelee. — 7 Eier werden hartgefottet, dann in frisches Wasser gelegt und geschält, dann in die Hälfte geschnitten, das Gelbe aber muß ganz bleiben. Schöne klare saure Gelee wird recht gut verhakt, der Boden einer Platte Fingerhoch davon angefüllt; die Eiergelb rangirt man in die Mitte der Platte recht ordentlich, drückt sie an, daß sie bis zur Hälfte in der Gelee sind. Von den Eiweiß legt man ein Ring am ganzen Rand der Platte, drückt sie ebenfalls gut in die Gelee, thut in jedes halbe Ei, wobei die Vertiefung

oben seyn muß, ein dieser Größe angemessenes rund geschnittenes Stückchen gekochte, gebeizte Zunge. Nun wird Petersilie und Estragon sehr fein verwiegt, jedes halbe Ei damit leicht eingefaßt, auch so das Gelbe, dann kann es aufgetragen werden: Es sieht recht gut aus.

567. Gestürzte Eier mit Krebsbutter. — Man zerklöpft 5 ganze Eier recht stark, rührt einen Schoppen süßen Rahm oder gute Milch daran, etwas Salz dazu. Ein Model wird stark mit Krebsbutter bestrichen, die Masse hinein gethan, oben darauf noch etwas Krebsbutter, dann in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, oben darauf schwache Kohlen, und so $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht, dann auf eine Platte gestürzt. Wenn man Krebs Eier oder Schwänze hat, damit garnirt.

568. Gestürzte Eier mit gebranntem Zucker. — In einer messingenen Pfanne, oder einem Kasserol, läßt man 3 Loth gestoßenen Zucker schön braun werden, läßt ihn an den Seiten des Geschirrs, welches nicht sehr breit seyn muß, herumlaufen; 6 ganze Eier werden mit 6 Obertassen voll Milch sehr wohl verrührt, zwei Löffel voll gestoßener Zucker dazu, noch einmal recht gut durchgerührt, dann in das Geschirr zu dem gerösteten Zucker gethan, ebenfalls in kochendes Wasser gestellt, oben ein wenig Kohlen, dann eine Stunde gekocht, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und aufgetragen. Es muß eine schöne braune, selbstgezogene Sauce daran seyn.

XII. M e h l s p e i s e n.

569. Gestürzten Rachelmus. — Ein Kaffeelöffel voll Mehl wird mit Milch recht glatt angerichtet, dann 6 ganze Eier dazu geschlagen, mit einem Schoppen Milch recht gut durch einander gearbeitet, Zucker nach Belieben dazu