

# **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**

548. Verlorne Eier

[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 verwiegte 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