

# **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**

549. Eier mit Senfsauce

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

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 Gemüse 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