

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

551. Verlorne Eier mit Meerrettig

[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 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,