

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

554. Verlorne Eier mit Sauce

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

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,