

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

555. Gebackene Eier

[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,

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