

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

558. Gerührte Eier mit Sardellen

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

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 zergehn 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

die Butter nebst noch etwas anderer frischer Butter in ein Geschirr, läßt ihn zergehen, schüttet 8 ganze Eier, die man mit einer Obertasse voll Milch gut verrührt und ein wenig gesalzen hat, darein, rührt darin fleißig, und löst es immer vom Boden ab; wenn es nun ziemlich dick wird, so richtet man es auf die Platte an, und gibt es schnell zu Tische.

559. Gerührte Eier mit Spargeln. — Es werden nach Gutfinden Spargeln in ganz kleine Stückchen gebrochen, diese in Salzwasser nicht sehr weich gekocht, dann herausgenommen, in frischer Butter noch eine Weile gedünstet, hernach verrührt man 9 Eier mit einem Glas voll süßen Rahm oder guter Milch, thut ein wenig Salz dazu, und gießt es zu den Spargeln, rührt darin, bis die Masse dick wird, richtet es dann gleich an und servirt.

560. Gerührte Eier mit Kalbsnieren. — Eine gut gebratene schöne Kalbsniere wird sammt dem Fett ziemlich fein verwiegt. Schalotten und etwas Schnittlauch ebenfalls recht fein verwiegt, in Butter gedünstet, 8 ganze Eier, welche man mit 7 Löffel voll Milch gut verrührt hat, werden mit dem nöthigen Salz und der verwiegten Niere dazu gethan, unter fleißigem Rühren dick werden lassen, dann angerichtet und aufgetragen.

561. Gerührte Eier mit Parmesankäs. — Man verrührt 7 bis 8 Eier mit 4 Löffel voll saurem Rahm, thut zwei Loth geriebenen Parmesankäs oder in dessen Ermanglung 3 Loth Schweizerkäs dazu, auch etwas Pfeffer, rührt alles recht gut durcheinander. In ein Kasserol thut man eines halben Hühnereies groß Butter, läßt sie zergehen, gießt die Eier dazu, rührt ebenfalls, bis sie dick werden, und richtet sie gleich an.

562. Gerührte Eier mit Kräuter. — Schalotten, Petersilie und Champignons werden, nachdem sie fein verwiegt sind, in Butter gedämpft; 6 Eier werden mit einer Tasse voll gutem Schü recht verrührt, zu den Kräutern gethan, und ebenfalls gerührt, dann