

# **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**

561. Gerührte Eier mit Parmesankäs

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

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