

# **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**

565. Eier mit gebackenem Brod

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

gleich zu Tisch gegeben. Man kann auch abgefottene Morcheln dazu nehmen.

563. Gerührte Eier mit Schinken. — Man verwiegt ein gut Theil Schinken, Zwiebeln und Schnittlauch werden auch fein verwiegt, in Provenceröl gedünstet; 9 Eier werden mit einem Glas voll guter Fleischbrühe sehr gut verrührt, der Schinken dazu gethan, und dann zu dem Gedämpften mit noch einem Stückchen frischer Butter gegeben, darin gerührt bis es dick wird, dann gleich angerichtet und servirt.

564. Eier mit Zwiebeln. — Mehrere Zwiebeln werden in dünne Blättchen geschnitten, dann in frischer Butter gedünstet bis sie weich sind, sie müssen aber schön weiß bleiben; dann wird etwas Mehl darüber gestreut, mit süßem Rahm oder Milch angefüllt und kochen lassen. Nun werden 6 hartgefottene Eier in Scheiben geschnitten, in die Sauce gethan, ein wenig damit aufgekocht, dann, wenn nichts an Salz fehlt, angerichtet, wobei man Acht geben muß, daß die Eier nicht auseinander fallen.

565. Eier mit gebacknem Brod. — Ein Kreuzerbrod wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter schön gelb gebacken; 10 ganze Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch, Salz und etwas Schnittlauch recht gut gerührt, das Brod dazu gethan, und gleich in ein Geschirr geschüttet, worin man Butter hat zergehen lassen, unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann gleich angerichtet und auf den Tisch gegeben.

566. Eier mit Gelee. — 7 Eier werden hartgefottet, dann in frisches Wasser gelegt und geschält, dann in die Hälfte geschnitten, das Gelbe aber muß ganz bleiben. Schöne klare saure Gelee wird recht gut verhakt, der Boden einer Platte Fingerhoch davon angefüllt; die Eiergelb rangirt man in die Mitte der Platte recht ordentlich, drückt sie an, daß sie bis zur Hälfte in der Gelee sind. Von den Eiweiß legt man ein Ring am ganzen Rand der Platte, drückt sie ebenfalls gut in die Gelee, thut in jedes halbe Ei, wobei die Vertiefung