

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

566. Eier mit Gelee

[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

oben seyn muß, ein dieser Größe angemessenes rund geschnittenes Stückchen gekochte, gebeizte Zunge. Nun wird Petersilie und Estragon sehr fein verwiegt, jedes halbe Ei damit leicht eingefaßt, auch so das Gelbe, dann kann es aufgetragen werden: Es sieht recht gut aus.

567. Gestürzte Eier mit Krebsbutter. — Man zerklöpft 5 ganze Eier recht stark, rührt einen Schoppen süßen Rahm oder gute Milch daran, etwas Salz dazu. Ein Model wird stark mit Krebsbutter bestrichen, die Masse hinein gethan, oben darauf noch etwas Krebsbutter, dann in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, oben darauf schwache Kohlen, und so $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht, dann auf eine Platte gestürzt. Wenn man Krebs Eier oder Schwänze hat, damit garnirt.

568. Gestürzte Eier mit gebranntem Zucker. — In einer messingenen Pfanne, oder einem Kasserol, läßt man 3 Loth gestoßenen Zucker schön braun werden, läßt ihn an den Seiten des Geschirrs, welches nicht sehr breit seyn muß, herumlaufen; 6 ganze Eier werden mit 6 Obertassen voll Milch sehr wohl verrührt, zwei Löffel voll gestoßener Zucker dazu, noch einmal recht gut durchgerührt, dann in das Geschirr zu dem gerösteten Zucker gethan, ebenfalls in kochendes Wasser gestellt, oben ein wenig Kohlen, dann eine Stunde gekocht, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und aufgetragen. Es muß eine schöne braune, selbstgezogene Sauce daran seyn.

XII. M e h l s p e i s e n.

569. Gestürzten Rachelmus. — Ein Kaffeelöffel voll Mehl wird mit Milch recht glatt angerichtet, dann 6 ganze Eier dazu geschlagen, mit einem Schoppen Milch recht gut durch einander gearbeitet, Zucker nach Belieben dazu