

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

568. Gestürzte Eier mit gebranntem Zucker

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

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