

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

64. Verlorene Eier auf Sauerampfer gespickt

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

Eier darauf, daß die Dotter ganz bleiben, giebt Salz und Pfeffer, wie auch süßen Rahm daran, damit sie bedeckt sind, stellt sie in einen Ofen, bis sie oben weiß überzogen, aber nicht fest sind, und giebt sie gleich zur Tafel.

#### 64. Verlorene Eier auf Sauerampfer gespickt.

Man schlägt Eier, so viel man braucht, in siedendes Wasser, kocht sie aber etwas fester als die vorigen, doch müssen die Dotter weich bleiben; sodann schneidet man Krebschweife recht fein länglich, nimmt eine feine Spicknadel, und spickt die verlorenen Eier mit den Krebschweifeln so viel als möglich; dann kocht man Sauerampfer in Wasser ab, schneidet ihn fein, und kocht ihn hernach in Butter und gutem Erbsensud, thut ihn auf die Platte, die Eier darauf, läßt ihn noch ein wenig aufkochen, und giebt ihn zur Tafel.

#### 65. Weichgesottene Eier.

Hierzu gehören frische Eier, die höchstens 8 Tage alt sind, diese werden mit Salz und Wasser abgewaschen, und hernach mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt; wenn das Wasser anfängt zu sieden, nimmt man sie heraus und giebt sie gleich auf den Tisch. Die Eier können auch in schon siedendem Wasser gekocht werden; man läßt sie so lange darin liegen, bis man geschwind 100 gezählt hat, dann sind sie fertig.

#### 66. Augsburger Knöpflein.

Für 6 Personen schneidet man 6 Kreuzerbrode zu dünnen Schnitten, gießt 1 Schoppen Milch daran, und läßt sie eine Zeitlang darin weichen; hernach rührt man 6 Eier, Salz, zerschnittene Petersilie, Schnittlauch, heißgemachte Butter, 6 Kochlöffelvoll Mehl und das eingeweichte Brod recht untereinander, formirt davon runde Knöpflein, und läßt sie eine starke Viertelstunde zugedeckt kochen; dann richtet man sie mit einem Schaumlöffel auf