

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

63. Verlorene Eier auf gebackenes Brod

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

60. Süße Eier.

Man verschlägt 3 Eier mit 1 Schoppen süßen Rahm, thut nach Belieben Zucker und kleine Weinbeeren dazu, bestreicht einen Blechmodel mit Butter, thut das Ange-rührte hinein, streut feingewiegte Zitronenschalen darauf, stellt es $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht zu heißen Ofen, und trägt es auf den Tisch.

61. Verdeckte Eier.

Die Eier werden recht sauber gewaschen und abgetrocknet, unten und oben kleine Löcher hinein gemacht, und die Eier ausgeblasen; dann thut man zu dem Ausgeblasenen etwas Salz, Pfeffer, Ingwer, und wenn es 6 Eier sind, 1 gute Handvoll so fein als möglich ver-wiegte Kräuter, als: Petersilie, Schnittlauch und Sauerampfer, schlägt dieses alles recht gut untereinander, füllt die ausgeblasenen Eier damit, macht die Löcher mit Teig wieder zu, und läßt die Eier in siedendem Wasser so lange sieden, bis sie hart sind; dann werden sie geschält, in verrührten Eiern umgewendet, mit geriebenem Brode bestreut, in Schmalz gebacken, und zur Tafel gegeben.

62. Verlorene Eier mit Sauce.

Man nimmt frische Eier und verliert sie in Wasser; dann stößt man 1 Handvoll Sauerampfer in einem Mörser, preßt den Saft heraus, läßt ein Stück Butter zer-gehen, rührt das Gelbe von 1 Ei, Salz, Muskatnuß und den Sauerampfersaft hinein, läßt dieses auf Kohlen heiß werden, legt die Eier auf eine Platte, und richtet die Sauce darüber an. Auch kann man eine Sardellen-sauce darüber machen.

63. Verlorene Eier auf gebackenes Brod.

Man schneidet von 2 Kreuzerbroden dünne Schnitten backt sie schön gelb in Schmalz, bestreicht einen Model mit Butter, legt die Schnitten hinein, schlägt 12 frische

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