

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

62. Verlorene Eier mit Sauce

[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 abge- trocknet, unten und oben kleine Löcher hinein gemacht, und die Eier ausgeblasen; dann thut man zu dem Aus- geblasenen etwas Salz, Pfeffer, Ingwer, und wenn es 6 Eier sind, 1 gute Handvoll so fein als möglich ver- wiegte Kräuter, als: Petersilie, Schnittlauch und Sauer- ampfer, 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 kochen, 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 Mör- ser, 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