

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

59. Roßbuben-Eier

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

sauern Rahm, rührt ihn mit 2 Eiern, Schmalz, etwas Schnittlauch, und 1 Kaffeeschale voll Senf ab, mischt das Brod unter die Eier, und nimmt dann eine mit Butter bestrichene Platte, giebt eine Lage von Eiern und Brod, dann ein wenig von dem Abgerührten, dann wieder Eier, und so fort; wenn alles eingelegt ist, setzt man es in den Ofen, oder macht unten und oben eine Gluth und läßt es aufkochen.

## 57. Harte Eier mit Beschamell.

Man macht ein ziemlich weiches Beschamell, siedet Eier hart, so viel man braucht, schneidet sie in Scheiben, salzt sie, giebt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte, und giebt das Beschamell, wenn es gut gekocht ist, darüber, bestreut es mit in Butter gerösteten Brodbröseln, läßt es noch einmal aufkochen, und giebt es zur Tafel.

## 58. Kalte Eier mit Essig und Del.

Man siedet Eier hart, so viel man braucht, schneidet sie in der Mitte voneinander, nimmt von der Hälfte der Eier das Gelbe heraus, stößt es in einem Mörser mit 2 frischen Eierdottern, giebt sie auf die Platte, rührt Del, Essig, feingeschnittenes Schnittlauch und Petersilienkraut darunter, macht dieses zu einer dicken Sauce, giebt die übrigen Eier hinein, wendet sie einigemal darin um, und giebt sie zu Tisch.

## 59. Kopfbuben-Eier.

Man läßt Butter in einer irdenen Reine heiß werden, und legt Brodschnitten hinein; dann verschlägt man 8 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser, Salz und Schnittlauch, gießt die Hälfte der Eier auf die Brodschnitten, und läßt sie ein wenig anziehen, hebt die Brodschnitten mit dem Schöpfle in die Höhe, gießt die anderen Eier hinein, und läßt sie weich aufkochen; dann giebt man sie mit Schnittlauch oder Pfeffer bestreut auf den Tisch.