Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

56. Harte Eier mit Senf

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

54. Gefüllte Eier noch anderer Art.

Die Eier werden wie die vorigen hart gesotten, in der Mitte voneinander geschnitten, und das Gelbe herausgethan; dann wird zu 4 Eiern für ½ Krz. Weißbrod in Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, und mit 1 feingeschnittenen Zwiebel und 1 Handvoll feingewiegter Petersilie in einem Stück Butter gedämpft, mit Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuß und etlichen Eiern angerührt; die hart gesottenen Eierdotter müssen mit einem Löffel verdrückt, und auch darunter gerührt werden; dann füllt man die Eier damit, bestreicht sie darnach mit zergangener Butter, bestreut sie mit geriebenem Brode, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stellt sie in einen Backofen, läßt sie so lange darin stehen, bis sie ein wenig gelb werden, und macht eine Butter- oder braune Sauce darüber.

55. Gefüllte Eier mit sauerm Rahm.

Man siedet Eier hart, so viel man braucht, sind sie frisch, so giebt man, um sie besser schälen zu können, ein wenig Salz in das Wasser, wenn sie geschält sind, so schneidet man sie in der Mitte voneinander, nimmt das Gelbe heraus, rührt dieses mit einem Stück Butter, einigen frischen Eierdottern, Semmelbröseln, etwas Salz und Pfeffer ab, füllt sodann die halben Eiern mit dieser Fülle, giebt sie alle ordentlich auf eine mit Butter bestrichene Platte, gießt sauern Rahm daran, jedoch nicht zu viel, nur daß er über die Eier reicht, streut feingeschnittenes Schnittlauch und Petersilie daran, läßt es im Ofen auf einer Gluth ein wenig kochen, und giebt es zur Tafel.

56. Harte Eier mit Senf.

Man siedet Eier, so viel man braucht, schält und schneidet sie in Scheiben, schneidet auch 2 Kreuzerbrode kleingewürfelt, backt es in Schmalz, nimmt 1 Maas

sauern Rahm, rührt ihn mit 2 Eiern, Schmalz, etwas Schnittlauch, und 1 Kaffeeschalevoll 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 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 Oel.

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 Oel, 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. Roßbuben-Eier.

Man läßt Butter in einer irdenen Reine heiß werden, und legt Brodschnitten hinein; dann verschlägt man 8 Eier mit ½ Glas Wasser, Salz und Schnittlauch, gießt die Hälfte der Eier auf die Brodschnitten, und läßt sie ein wenig anziehen, hebt die Brodschnitten mit dem Schäufelein 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.