

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

55. Gefüllte Eier mit sauerem Rahm

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

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 $\frac{1}{2}$ 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 bestrichenenes 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 saurem 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 sauren 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