

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

52. Gefüllte Eier

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

52. Gefüllte Eier.

Man siedet Eier hart, schält und durchschneidet sie, nimmt die Dotter heraus, hackt diese fein, thut in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod, kleine Weinbeeren, Muskatnuß, ein wenig Rahm und Butter, nebst einigen Eierdottern dazu, und rührt dieses über dem Feuer wie gerührte Eier, nur daß es nicht zu hart wird; dann thut man es in eine Schüssel, füllt die zerschnittenen ausgehöhlten Eier statt der Dotter damit aus, setzt sie hernach in eine Schüssel, in welche zuvor ein Kranz von Teig gemacht werden muß, giebt ein wenig süßen Rahm und zergangene Butter daran, stellt sie in einen Backofen, und läßt sie gelbbraun werden. Indessen nimmt man zu 3 Eierdottern 1 Schoppen süßen Rahm, rührt die Eierdotter mit 1 Kaffeelöffelvoll Mehl und dem Rahm an, thut einer Welschnuß groß Butter und ein wenig Muskatnuß dazu, rührt dies auf dem Feuer ab, und richtet es hernach über die Eier an. Wer das Süße liebt, kann Zucker und Zimmet zu diesen Eiern nehmen, dagegen aber die Muskatnuß weglassen.

53. Gefüllte Eier anderer Art.

Die Eier werden hart gesotten; dann wird Spinat wie zum Gemüse abgebrüht, gehackt, und mit etwas Salz in Butter gedämpft, Muskatnuß dazu gerieben, jedes hartgesottene Ei in 3 Theile geschnitten, halben Fingers dick von dem Spinat dazwischen gefüllt, und die 3 Theile wieder aufeinander gemacht, wie sie zuvor gewesen sind. Wenn sie alle fertig sind, wendet man sie in verrührten Eiern um, bestreut sie mit geriebenem Brode, und backt sie in heißem Schmalze schön gelb; dann legt man sie in eine Schüssel, und macht eine süße Rahmsauce dazu: man rührt $\frac{1}{2}$ Rührlöffelvoll Mehl mit 1 Schoppen süßen Rahm an, thut einer starken Welschnuß groß Butter dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen, richtet es in eine Schüssel an, und legt die Eier hinein.