

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

47. Gebackene Eier

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

Butter von der Größe eines Hühnereies ganz weich, streut 1 kleinen Rührlöffelvoll Mehl daran, und füllt es mit 1 Schoppen guter Fleischbrühe, oder an einem Fasttag Erbsenbrühe auf, thut Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskatnuß dazu, und läßt es damit $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann schält man die Eier, thut das Gelbe davon, und schneidet das Weiße nach Belieben, mischt es in die gekochte Sauce, läßt es recht heiß darin werden, und richtet es an. Wem es beliebt, kann ein wenig Essig und einige Kapern, oder auch zur Abwechslung kurz abgebrochene und abgebrühte Spargeln oder Morcheln mitkochen lassen. Die Dotter werden kleingeschnitten, und beim Anrichten am Rande darauf gestreut.

47. Gebackene Eier.

Man macht Schmalz in einem Pfännlein heiß. Indessen schlägt man 1 Ei in einen Schöpflöffel so aus, daß der Dotter ganz bleibt, salzt es ein wenig, streut nur so viel Mehl, als man zwischen 2 Fingern halten kann, darauf, gießt es in das heiße Schmalz, und läßt es auf dem Feuer schnell backen; dann legt man es mit einem Löffel auf gekochten Spinat, oder nur so auf einen Teller heraus, und verfährt mit den übrigen Eiern, so viel man ihrer braucht, eben so, nur muß man recht geschwind seyn, damit die Dotter weich bleiben.

48. Gerührte Eier mit einer Kruste.

Man verrührt 4 Eier mit $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm, Salz und etwas feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch, gießt dieses in ein Pfännlein, thut eines kleinen Hühnereies groß Butter dazu, rührt es auf dem Feuer ganz langsam, bis es gestehen will, und richtet es dann gleich auf eine Schüssel an, daß die Eier nicht zu hart werden; was noch in der Pfanne zurück bleibt, läßt man gelb werden, und legt es darauf herum.