

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

46. Fricassee von Eiern

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

legt kleine Schnitten Brod darauf herum, und läßt es in einem Ofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen backen.

43. Gingeschlagene Eier.

Man bestreicht eine Reine dick mit Butter, schlägt die Eier hinein, doch so, daß die Dotter ganz bleiben, salzt sie, streut ein wenig Muskatnuß darauf, und stellt sie auf Kohlen; oben darüber hält man eine glühende Schaufel, damit sie geschwind auflaufen; dann trägt man sie gleich auf den Tisch.

44. Gingeschlagene Eier mit Bückingen.

Man nimmt 2 gute Bückinge, wäscht sie, zieht ihnen die Haut ab, löst die Gräthen aus, schneidet sie recht fein, schlägt 10 frische Eier auf, giebt einige Eßlöffel voll Wasser, Salz und Pfeffer dazu, mischt die zerschnittenen Bückinge darunter, und macht davon eingerührte Eier in einer Pfanne oder Reine mit einem Stück Butter. Wenn sie noch ziemlich weich sind, so richtet man sie an.

45. Eier mit brauner Buttersauce.

Die Eier werden so gebacken, daß die Dotter ganz weich bleiben. Indessen läßt man, wenn es 6 Eier sind, ein Stück Butter von der Größe eines halben Hühnereies recht heiß werden, gießt etwas Essig daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und läßt es aufkochen; dann richtet man die gebackenen Eier auf eine Schüssel an, gießt die Sauce darüber, bestreut sie mit gebackenem Petersilienkraut, und trägt sie zur Tafel.

46. Fricassée von Eiern.

Man siedet Eier hart, und läßt sie erkalten; darnach schält man, wenn es 6 Eier sind, eine ganze Zwiebel, und schneidet sie so fein als möglich, wäscht eine Handvoll Petersilienkraut, und schneidet es ebenfalls so fein als möglich, dämpft dieses zusammen in einem Stück

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.