

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

44. Eingeschlagene Eier mit Bückingen

[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