

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

5. Weiche und harte Eier.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

## 2. Nudeln.

Für 4 Personen gibt man 2 Pfd. Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser und kocht sie, bis sie sich mit den Fingern leicht zerdrücken lassen. Man schüttet sie zum Abtropfen auf einen Sieber und schmälzt sie beim Anrichten mit heißem Fett ab. Dazu gibt man Dürrobst.

## 3. Mehlbrei (für Darmfranke).

Für 1 Person:  $\frac{1}{2}$  l Milch oder Wasser, 1 Prise Salz, 1 nußgroßes Stückchen Butter, 3 Eßl. Weizenmehl.

Milch oder Wasser, Salz und Butter läßt man kochend werden. Inzwischen rührt man das Mehl zu einem glatten Teiglein an und läßt dies unter Rühren in die kochende Milch einlaufen. Der Brei muß 20 Min. kochen.

Statt Weizenmehl kann man auch Reis- oder Maismehl verwenden, doch braucht man davon nur  $1\frac{1}{2}$  Eßl.

## 4. Grießbrei.

Für 1 Person:  $\frac{1}{2}$  l Milch, 1 Prise Salz, 40 g Grieß.

Milch und Salz läßt man kochend werden, den Grieß unter Rühren einlaufen und 15—20 Min. kochen.

Die Breie können beim Anrichten mit 1 Ei abgerührt werden.

## 5. Weiche und harte Eier.

Die Eier werden sauber gewaschen und langsam in kochendes Wasser gegeben, damit sie nicht springen. Weiche

Eier läßt man vom Kochen ab 3 Min., harte Eier 8 Min. kochen. Hierauf legt man letztere kurze Zeit in kaltes Wasser, damit sie sich besser schälen lassen.

### 6. Spiegeleier.

In einer Pfanne läßt man Butter zergehen, schlägt die Eier vorsichtig hinein, überstreut das Weiße mit feinem Salz und läßt die Eier langsam backen, bis das Eiweiß fest geworden ist.

### 7. Rühreier.

Die Eier werden mit einer Gabel tüchtig verschlagen. Für 1 Ei rührt man 1 Kaffeel. Mehl mit wenig Wasser oder Milch zu einem Teiglein an und gibt dies nebst Salz den Eiern zu. In einer Pfanne läßt man Butter zergehen, schüttet die Eier hinein und bäckt die Masse unter ständigem Aufrühren, bis sie dick geworden ist.

### 8. Rührei mit Kartoffeln.

Gefochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit feingeschnittener Zwiebel in heißem Fett hellgelb gebraten. Darüber gibt man verrührte Eier und Salz oder einen dünnen Pfannkuchenteig und läßt dies unter öfterem Umwenden noch backen, bis die Eier flockig sind.