

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

6. Spiegeleier.

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

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.