

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

b) Eierspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

b) Eierspeisen.

1. **Eier zu kochen.** Die Eier werden gewaschen und in sprudelnd kochendes Wasser gelegt. Weiche Eier brauchen vier, harte niemals länger als zehn Minuten.

2. **Rührei.** 6—8 Eier werden mit zwei Prisen Salz in einer Schüssel tüchtig geschlagen, bis sie schön glatt sind. Dann werden sie mit einer halben Tasse Milch oder Wasser gut verrührt. Nun läßt man einen Eßlöffel voll gewürfelten Speck oder Fett schön hellgelb werden, gießt die Eier dazu und rührt die Masse immer wieder von der Pfanne los. Man nehme die Rühreier jedoch nicht zu spät vom Feuer. Sie sollen noch ziemlich naß und breiig, nicht trocken sein, wenn sie auf den Tisch kommen. Man kann mit den Eiern zugleich dünn-geschnittene Speck- oder Schinkenscheiben, auch Wursträdchen jeder Art oder Schnittlauch in das Fett geben.

3. **Spiegeleier oder Oßenaugen.** In einer Pfanne wird ein Eßlöffel voll Fett heiß gemacht und die Eier sehr vorsichtig und ruhig so hineingegeben, daß das Eigelb unbeschädigt in die Mitte des Eiweiß zu liegen kommt. Das Feuer sei dazu nicht stark. Man läßt die Eier langsam backen, bis das Weiße fest ist. Das Gelbe soll noch etwas flüssig, aber doch schön warm sein. Man richtet die Eier auf einer erwärmten Platte an und bestreut sie leicht mit Salz.

c) Brotspeisen.

1. **Arme Ritter.** 6—8 altgebackene Semmeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch, die mit zwei Eßlöffeln Zucker gesüßt wurde, übergossen. Nach zehn Minuten werden sie umgewendet, damit sie gut weichen können. Sie müssen die Flüssigkeit so ziemlich auffaugen. Nun backt man sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb. Sie werden mit Zucker oder mit Zucker und Zimt bestreut.