



## Eierspeisen.

### Eierkuchen.

Man sprudelt ein  $\frac{1}{4}$  Liter saueren Rahm mit 3 Dottern, Salz und 1 Kaffeelöffel Grahambrod-Brösel ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, bäckt es in einer Omelettepfanne und gibt es zu Spinat oder Kohlsprossen, oder man bäckt sehr kleine fingerdicke Kuchen in Tortelettenformen und servirt Caviar auf einem andern Teller dazu.

### Eier in Schmalz.

Man sprudelt 3 Eier, salzt sie, und gibt sie in 6 Dg. heisses Rindschmalz in einem flachen Tiegel, hebt das am Boden Angelegte mit einer Gabel auf, bis das Ganze gekocht, aber noch ziemlich weich ist, gibt es auf einen Teller und bestreut es mit Schnittlauch. Man servirt Schinken dazu, oder gibt es auf Spinat.

### Eierspeise in Muscheln.

4 Dg. geräucherten Lachs, würfelig geschnitten, dünstet man mit Butter, dann gibt man etwas Glace dazu, sprudelt 2 Eier, 1 Dotter, etwas Milch und Salz dazu, und rührt es in 3 Dg. heisser Butter wie Eingerührtes, und wenn es dicklich wird, gibt man das Geschnittene dazu. Man häuft es in den Muscheln auf und servirt sie schnell.

### Eingerührtes mit Champignons und Briess.

Man sprudelt die Eier mit Salz und fein geschnittener Petersilie ab, gibt gedünstete Champignons und gekochtes würfelig geschnittenes Briess ausgekühlt dazu und giesst es in eine heisse Butter.

### Eingerührtes mit Hachis.

Gebratenes Kalbfleisch, nudelig geschnitten, dünstet man mit Bratensaft und saurem Rahme auf und mischt etwas geriebenen Parmesankäse dazu. Zugleich macht man Eingerührtes von 2 Eiern mit Salz, bäckt es, bestreut es mit Käse, streicht das Hachis gleichmässig darauf und gibt es auf einen Teller.

### Eingerührtes mit Krebse und Spargel.

Man mischt gesottenen, würfelig geschnittenen Spargel und Krebsfleisch zu den gesalzenen Eiern und giesst sie in heisse Krebsbutter.

### Eingerührtes mit Sardellen.

3 Eier mit 1 Kaffeelöffel sauren Rahm, Salz und fein oder länglich geschnittenen Sardellen abgesprudelt, giesst man in 6 Dg. heisses Rindschmalz und lässt es ohne Auf-rühren auf der unteren Seite bräunlich werden. Oben noch weich, stürzt man es auf die Schüssel und servirt es sogleich.

### Eingerührtes mit Schinken.

Man sprudelt 3 Eier mit Salz, Schnittlauch und fein geschnittenem Schinkenfleische ab, gibt sie in das heisse Fett, rührt sie mit einer Gabel auf, bis das Ganze dicklich, aber noch weich ist und richtet es sogleich an.

### Französischer Eierkuchen.

Zu Schnee von 3 Klar rührt man die 3 Dotter, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Salz und Petersilie. In der Pfanne lässt man Butter heiss werden, schüttet die Eier hinein, rüttelt die

Pfanne und mischt das Stockende unter die flüssigen Eier; wenn nichts mehr flüssig ist, gibt man noch klare Butter unter die Omelette und lässt sie unten jäh braun werden, damit das Innere noch weich und crêmeartig bleibt. Man stürzt sie schnell auf einen Teller, biegt den Rand mit einem Messer etwas ein und gibt Spinat oder gedünstete Schwämme dazu.

### Gefüllte Eier mit Ragout.

3 hartgesottene Eier schneidet man der Länge nach in Stücke und nimmt die Dotter heraus; dafür füllt man festes Ragout von Fisch oder Briess, Champignons und Zunge ein. Dann treibt man Butter mit frischen Dottern ab, rührt die hart gesottenen, zerdrückten Dotter nebst sauerem Rahm und Petersilie dazu, gibt es in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel, legt die gefüllten Eier hinein und bäckt sie.

### Gefüllte Eier mit Sardellen.

Von 3 hartgekochten Eiern, nach dem Auskühlen der Länge nach geteilt, passirt man die Dotter zu einem Abtrieb von 2 Dg. Butter, 1 Ei und 1 Dotter, gibt würfelig geschnittene Sardellen und Salz dazu, füllt damit die Eier gehäuft an, betröpfelt sie mit Butter und streut einige Grahambrod-Brösel darüber. Den Rest mischt man mit sauerem Rahm, legt die gefüllten Eier in die Schüssel darauf und bäckt sie.

### Gesetzte Eier.

In eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel gibt man ein  $\frac{1}{4}$  Liter saueren Rahm, schlägt 3 Eier hinein, belegt diese mit nudelig geschnittenen Sardellen, gibt ein Stückchen Butter darauf und stellt sie in das Rohr, bis sie halb fest sind, worauf man sie servirt.

### Gestürzte Eier.

Kleine halbrunde Formen streicht man mit Butter aus, bestreut sie mit Grahambrod-Bröseln, gibt in jede ein frisches Ei und etwas Salz und stellt sie auf den warmen Herd, bis das Klar fest geworden. Dann stürzt man sie sogleich auf Gemüse, Schwämme, Hachis oder Ragout.

### Gestürzte Eierspeise.

Man treibt 2 Löffel Krebsbutter mit 3 Dottern, 2 Löffel saueren Rahm und etwas Grahambrod-Brösel ab, gibt die 3 Klar als Schnee und würfeliges Krebsfleisch dazu und bäckt es in einem mit Krebsbutter ausgeschmierten Model.

### Geschnittene Eier.

In Butter lässt man Petersilie und Grahambrod-Brösel anlaufen, dann verrührt man es mit saurem Rahm und Salz, lässt es aufdünsten, mischt zu Scheiben geschnittene, hartgesottene Eier dazu und richtet es gleich an.

