

# EIER.

## Eierspeisen.

Das kommende Frühjahr wird uns hoffentlich billige Eier bringen und Eier mit etwas Fett oder eventuell Gemüse gemischt, geben eine vollwertige Nahrung und sind dem Fleisch zumindest gleichwertig. Besonders ratsam ist es, für Kinder reichlich Eierspeisen zu machen, weil der kindliche Organismus das Eiweiß, welches die Eier enthalten, vorzüglich ausnützt. Aber auch die Erwachsenen werden sich an die Eierspeisen gewöhnen, nachdem diese nicht nur nahrhaft und wohlschmeckend sind, sondern auch als Ersatz für so manches zu teure Gericht die erwünschte Abwechslung in die Speisenfolge bringen.

### Eierkuchen mit Champignons gefüllt.

Man rechnet per Person 2 Eier und 1 Champignon zu einem Eierkuchen: Die Eier werden in einen Topf geschlagen, mit etwas Salz und zu je einem Ei 1 Kaffeelöffel Milch vermenget und sehr gut verquirlt. Auf eine Flachpfanne kommen 2 Dekagramm Butter, die sehr stark erhitzt wird. Dann gießt man von der Masse etwas auf die Pfanne und bäckt die Eierkuchen auf nicht zu heißer Herdplatte, ohne sie zu wenden. Hernach füllt man sie mit den in Butter gedünsteten Champignons und bestreut sie vor dem Auftragen mit geriebenem Parmesan.

### Eierkuchen mit gesottenen Kartoffeln.

1 Viertelkilogramm erkaltete, geriebene Kartoffeln (verwendbar sind auch tagsvorher übriggebliebene, ganze Kartoffeln) gibt man zu einem flaumigen Abtrieb von 5 Dekagramm Butter und 2 Eidottern nebst 3 Deziliter Milch. Zuletzt zieht man den festen Schnee der 2 Eiweiß darunter und bäckt auf der Palatschinken-Pfanne 4 Kuchen, die man als Auflage zu säuerlichen Gemüsen oder Salaten zu Tisch bringt.

### Eierkuchen von rohen Kartoffeln.

In einem Weitling reibt man rohe, geschälte, sauber gewaschene Kartoffeln auf dem Reibeisen, übergießt sie mit Wasser und läßt sie eine Stunde stehen. Dann schüttet man das Ganze in ein reines Tuch oder eine Serviette und preßt die Flüssigkeit aus. Einen reichlichen Teller voll davon verrührt man mit sechs Dottern, 1 schwachen Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eßlöffeln Mehl und

ebensoviel dickem, sauerem Rahm, zieht den steifen Schnee der sechs Eiweiße darunter, worauf man gleich dünne Kuchen auf der Pfanne ausbäckt. Sie müssen wegen der rohen Kartoffeln langsam gebacken werden, damit dieselben aufquellen und gar werden können.

### **Eierpfannkuchen.**

Man rührt per Person in einem Töpfchen 1 Dotter, vom Klar den Schnee, einen Kaffeelöffel Reismehl, einen Eßlöffel Milch und etwas Salz ab. Dann wird in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter aufgelöst und von der Masse etwas in die Pfanne hineingegeben und auf beiden Seiten gebacken. Dieser Pfannkuchen kann nach Belieben mit gehacktem Schinken, entgräteten Sardinen, fein gewiegter Extrawurst oder grünem Gemüse gefüllt werden.

### **Eierpfannkuchen mit Fischfülle.**

Zuerst wird ein Pfannkuchenteig aus 2 Dottern, 6 Dekagramm Mehl, etwas Milch und dem Schnee von 2 Eiern gemacht und in Palatschinkendicke ausgebacken, worauf die einzelnen Platten mit entgrätetem und in kleine Stückchen zerteiltem geräuchertem Fisch gefüllt, beziehungsweise eingerollt werden. Dieses Gericht wird warm mit Gemüse aufgetragen.

### **Eierspeise mit Selchfisch.**

Man macht eine Eierspeise (mit etwas Milch hineingerührt) und mischt, ehe die Eierspeise zu fest wird, etwas entgräteten, zerteilten Selchfisch dazu.

### **Pilzling mit Ei anderer Art.**

Wenn die Pilzlinge weich gedünstet sind, staubt man 1 Kochlöffel Mehl daran, bereitet eine Eierspeise, richtet diese in der Mitte der Schüssel an und gibt die gedünsteten Herrenpilze im Kranz herum oder richtet diese in der Mitte an und übergießt sie mit der Eierspeise, welche mit Pfeffer, Paprika oder Schnittling bestreut wird.