

Eier-Speisen.

Einfachste Eierspeise. Man sprudelt 4 bis 5 Eier und ein wenig Salz gut ab, läßt dann 2 Löffel Butter oder anderes reines Fett in einer flachen Pfanne heiß werden, schüttet die Eier hinein, läßt sie nur kurz auf dem Feuer und hebt dabei das, was sich am Boden anlegt, mit einer Gabel auf, richtet die Eierspeise an, solange sie noch weich und locker ist, und serviert sie sogleich, da sie vom Stehn hart wird. Man kann sie mit Schnittlauch oder Pfeffer bestreuen und gibt sie für sich (mit Brot) oder zu Schinken oder Salami oder als Auflage auf Linsen, Sauerkraut oder Spinat.

Eingerührtes. Mit Schinken. Man sprudelt 6 Eier mit Salz, etwas Obers und Schnittlauch ab, gießt sie in das heiße Fett, rührt sie mit einer Gabel auf, bis das Ganze dicklich, aber noch weich ist, richtet das Eingerührte sogleich an und bestreut es dicht mit feingeschnittenem Schinkenfleische.

Mit Speck und Zwiebel. Man läßt feingeschnittene Zwiebel in heißem Speck gelb anlaufen und rührt die mit etwas Milch und einem Kaffeelöffelvoll Mehl abgesprudelten Eier hinein.

Mit Krebsen und Spargel. Man mischt die gesalzenen, abgesprudelten Eier mit gesottenem, kurz (wie würfelig) geschnittenen Spargel und würfelig geschnittenem Krebsfleisch und gießt sie in heiße Krebsbutter ein.

Mit Sardellen oder Hering. Man sprudelt 8 Eier, 2 Löffel sauren Rahm, einen Kaffeelöffel Mehl, Salz, Pfeffer und fein- oder länglichgeschnittene Sardellen oder Heringe miteinander ab, gießt das Abgesprudelte in 5 Dekal heiße Butter, läßt es ohne Aufrühren auf der untern Seite bräunlich werden, bestreut die obere, noch weiche Seite mit Schnittlauch, stürzt das Ganze dann auf eine Schüssel und serviert es sogleich.

Mit Schwämmen und Bries. Man mischt zu mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie abgesprudelten Eiern gedünstete Champignons, Pilze o. dgl. und gekochtes, würfelig geschnittenes, ausgekühltes Bries und rührt die Mischung auf die oben angegebene Weise in heißes Schmalz.

Mit Kalbfleisch. Kubelig geschnittene Bratenreste werden mit Bratenfett und saurem Rahm aufgedünstet und mit ein wenig von geriebenem Parmesankäse gemischt. Dann macht man Eingerührtes von 5 Eiern, einem Löffel Mehl, etwas Obers, Salz und Pfeffer, läßt es unten braun werden, bestreut es mit Käse und streicht das Fleisch darüber.

Eierspeise mit Käse. Man gibt in eine feuerfeste Porzellschüssel mit etwas Salz abgesprudelte Eier, zwei für jede Person, und für jedes Ei ein halbes Dekka Butter, einen Eßlöffel Milch und ein Dekka geriebenen Emmentaler-Käse, rührt die Mischung auf lebhaftem Feuer, bis die Eier leicht erstarrt sind, bestreut sie dann mit Pfeffer und richtet sie in der Schüssel, die man mit einer Serviette umwunden hat, an.

Eierkuchen. Von Obers. Man sprudelt 5 Eier mit 2 Deziliter Obers, Salz und 2 Löffelvoll Mehl ab, schüttet das Abgesprudelte in heißes Schmalz in eine flache Pfanne und läßt es auf einer Seite braun werden. Dann gibt man Butter darunter, stürzt den Kuchen um, läßt ihn auf der andern Seite braun werden und serviert ihn sogleich.

Von saurem Rahm. Man sprudelt 2 Deziliter sauren Rahm mit 3 Dottern, Salz und einem Eßlöffelvoll Mehl ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, füllt die Mischung in einen ausgeschmierten Modell, bäckt und stürzt sie und gibt sie zu Linsen, Sauerkraut u. s. w. Man kann von dieser Masse auch sehr kleine, fingerdicke Kuchen in Tortelettenform backen und dieselben mit Kaviar servieren.

Omelette (französischer Eierkuchen). Man schlägt 6 Klar zu Schnee, rührt die 6 Dotter, 2 Eßlöffelvoll Obers, etwas Salz, Muskatnuß, weißen Pfeffer und Petersilie dazu, läßt in der Omelettenpfanne 7 Dekka Rindschmalz heiß werden, schüttet das Gerührte hinein, rüttelt die Pfanne und mischt das Stockende unter die flüssigen Eier. Wenn nichts mehr flüssig ist, gibt man noch ein wenig klare Butter unter die Omelette und läßt sie schön braun werden, während das Innere noch weich und cremartig bleiben muß. Dann stürzt man sie schnell auf einen Teller, gibt auf ihre lichtbraune Oberfläche etwas aufgelöste Glace und biegt ihren Rand mit einem Messer ein wenig ein. Man kann die Omelette mit Sauerampfer- oder Linsen-Püree, Spargelerbsen oder gedünsteten Schwämmen garnieren.

Omelette mit Haschee. Auf beiden Seiten gebackene Omeletten bestreicht man mit Haschee Nr. II oder von Wild (S. 42). Dann rollt man sie zusammen, bestreicht sie mit Glace, schneidet jede zweimal durch und richtet sie an.

Mit Ragout. Man legt eine Omelette auf eine flache Schüssel, gibt Krebs-Ragout darauf, legt eine zweite Omelette darüber, bestreicht

diese mit Rahm und Krebsbutter und bäckt das Ganze. Dann macht man oben in der Mitte einen Kreuzschnitt, biegt die Ecken der oberen Omelette zurück, häuft über die Öffnung gebackene Froschkeulen und garniert den Rand der Schüssel mit Krebschweischen und Karfiol.

Schinken-Omeletten. Man bäckt dicke Omeletten von 6 Eiern (die Klar als Schnee), 6 Löffel Obers, Salz und 3 Löffel Mehl nur von unten, bestreut sie, solange sie oben noch weich sind, dick mit gehacktem Schinken und biegt sie zusammen.

Ohrenaugen. Man bäckt zu Ringen geschnittene Semmeln in heißem Schmalze. Wenn sie gelb sind, legt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gießt etwas sauren Rahm dazu, gibt in jeden Ring ein aufgeschlagenes Ei, Salz und ein wenig Rahm, deckt die Schüssel zu, stellt sie in das Rohr und läßt das Eiweiß stocken. Die Dotter müssen weich bleiben.

Oder: Man bäckt die Eier auf die Seite 55 angegebene Weise in einer Dalkenform und gibt sie auf Gemüse.

Gestürzte Eier. Kleine, runde Formen werden mit Butter ausgestrichen und mit Bröseln ausgestreut. Hierauf gibt man in jede ein aufgeschlagenes Ei und etwas Salz, stellt sie auf den warmen Herd, läßt die Klar fest werden und stürzt dann die Eier auf Gemüse, Linsen, Schwämme, Haschee oder Ragout.

Gesetzte Eier. Man gibt in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel 2 Deziliter sauren Rahm, schlägt 6 Eier hinein, belegt dieselben mit nudelig geschnittenen Sardellen, streut über diese Schnittlauch, Brösel und Stückchen Butter und stellt die Schüssel in das Rohr. Wenn die Eier halb fest sind, richtet man sie an.

Geschnittene Eier. Man läßt feingeschnittene Petersilie und Brösel in Butter anlaufen, kocht das Angelaufene mit saurem Rahm und Salz auf, mischt hartgefottene, zu Scheiben geschnittene Eier dazu und richtet das Ganze sogleich an.

Oder: Man läßt Krebsbutter, sauren Rahm und feingeschnittene Petersilie und Sardellen aufkochen, gibt hartgefottene, blätterig geschnittene Eier und gewürfelte Krebschweischen dazu, häuft die Mischung in einen gebackenen Reif von Butterteig, bestreut sie mit Parmesankäse und bäckt sie kurz.

Gestürzte Eierspeise. Man treibt 3 Defa Butter mit 2 Eiern und 6 hartgefottenen Dottern ab, mischt Petersilie, Salz, eine Handvoll mit Obers befeuchtete Brösel und Krebsfleisch dazu, unterlegt die Mischung im ausgebröselten Model mit Ragout (S. 43), bäckt und stürzt sie. Man kann die Form, anstatt sie auszubröseln, mit Butter austreichen und mit zu Scheiben geschnittenen Eiern, Krebschweischen, Karfiolröschen oder Spargelspitzen auslegen.

Eier-Pfanzel. Man treibt 7 Defa Butter mit 2 Dottern und einem Löffel Rahm ab, gibt Salz, Pfeffer, Muskatblüte, den Schnee der 2 Mar, 6 hartgefottene, blätterig geschnittene Eier und 2 Händevoll Semmelbrösel dazu und bäckt die Mischung in einer ausgebröselten Form.

Französische Eierpeise. Man dünstet Champignons mit Butter, Petersilie und Schalotten, staubt sie dann mit etwas Mehl und kocht sie mit Fischsud oder mit Wurzelbrühe auf, gibt sie über blätterig geschnittene, hartgefottene Eier in eine Schüssel, legt wieder Eierscheiben darauf, gibt sauren Rahm und geriebenen Parmesankäse darüber und bäckt das Ganze im Rohre schön braun.

Holländische Eierpeise. Man schneidet einen ausgewässerten Spring zu Stücken, dreht dieselben in Mehl und bäckt sie in Schmalz. Ebenso bäckt man eine zu Stücken geschnittene, eingebröselte Karpfenmilch. Dann streicht man eine Schüssel mit Butter aus, gibt 3 Löffel Rahm und eine Schicht blätterig geschnittene Erdäpfel hinein, legt 6 hartgekochte Eier, jedes in vier Teile geschnitten, abwechselnd mit den gebackenen Fischstücken darauf, gibt Rahm und Butter darüber, stellt die Schüssel in das Rohr und läßt die Speise aufkochen.

Gefüllte Eier. Mit Sardellen. 6 hartgefottene, erkaltete Eier schneidet man der Länge nach entzwei. Dann nimmt man die Dotter heraus und stößt sie mit in Milch erweichter, gut ausgedrückter Semmel, passiert das Gestoßene, mischt es zu einem Abtriebe von 4 Defa Butter, einem Ei und einem Dotter und gibt würfelig geschnittene Sardellen, Salz und Pfeffer dazu. Man füllt nun die Eier mit dieser Mischung gehäuft voll, betröpselt sie mit Butter und bestreut sie mit Bröseln, verrührt den Rest der Mischung mit saurem Rahm, gibt ihn in eine Schüssel, legt die Eier darauf und bäckt das Ganze.

Mit Ragout. Man schneidet 6 hartgefottene Eier der Länge nach auseinander, nimmt die Dotter heraus und füllt dafür festes Ragout von Fisch (S. 44) oder von Bries, Champignons und Zunge ein. Dann treibt man Butter mit frischen Dottern ab, rührt die hartgefottenen, zerdrückten Dotter, sauren Rahm und feingeschnittene Petersilie dazu, gibt diese Mischung in eine Schüssel, legt die gefüllten Eier hinein und bäckt das Ganze.

Oder: Man stößt die hartgefottenen Dotter, verrührt sie mit Krebsbutter und kleingeschnittenen Krebschweischen, einem Ei, in Milch erweichter Semmel, Salz und Pfeffer, gibt das Verrührte in eine Schüssel, legt die mit Ragout gefüllten Eier darauf, gibt sauren Rahm, Krebsbutter und Brösel darüber und bäckt das Ganze nur kurz.

In Buttermteig. Man mischt zu den Dottern der hartgefottenen

Eier mit Obers befeuchtete Semmelschmolle, frische Dotter, Fischfleisch, Salz, Muskatblüte und sauren Rahm und stößt alles fein, gibt dann die Hälfte der Mischung auf einen Teller, legt einen Reif von gebaknem Buttermiegele darauf, setzt die Eier, in die man statt der Dotter Ragout gegeben hat, hinein, bedeckt sie mit dem Reste der Mischung und bäckt das Ganze. Ehe man es in das Rohr stellt, bedeckt man den Buttermiegele mit Papier.

Eier in Ragout. Frische Eier werden in Papier gedreht und in heißer Asche gebraten, bis sie recht heiß, aber noch kernweich sind, dann geschält, in eine Schüssel gelegt, mit so viel Fisch-Ragout (S. 44) bedeckt, daß sie nur ein wenig heraussehen, und aufgekocht. Oder man gibt das Ragout in die Schüssel und belegt es mit in Salzwasser gekochten verlorenen Eiern (S. 54).

Gefüllte, gebakene Eier. Die Eier werden hartgekocht. Dann wird bei jedem ein Stück abgeschnitten, der Dotter herausgenommen und das Weiße mit Eiklar ausgestrichen, mit Ragout gefüllt und mit dem herabgeschnittenen Stücke wieder bedeckt. Hierauf dreht man die Eier in mit Eiklar befeuchtete Oblaten und dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Eier im Schlafrock. Man kocht aufgeschlagene Eier in Salzwasser und gibt sie, wenn die Dotter noch weich sind, mit einem Löffel in kaltes Wasser. Dann bestreicht man Stückchen von Oblaten mit Eiklar, gibt auf jedes einen Löffelvoll kaltes Ragout und ein Ei und schlägt die Ecken über dieser Fülle zusammen, dreht die Päckchen in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Eierspeise-Krapferl. Man dünstet einige grobgehackte Champignons, staubt und vergießt sie nur wenig und mischt dann einen Eßlöffel Parmesankäse und Eierspeise von 2 Eiern dazu. Dann gibt man Häufchen von dieser Mischung auf dünne Pfannkuchen, bestreicht diese rund um die Häufchen mit Eiklar, schlägt sie über und radelt sie (wie Polsterzipfel) viereckig ab, dreht die Krapferl in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Eierspeise in Muscheln. Mit Trüffeln und Lachs. Man dünstet eine würfelig geschnittene Trüffel und 10 Deka ebenso geschnittenen geräucherten Lachs mit Butter und gibt etwas Fleisch-Extrakt oder Glace dazu. Dann sprudelt man 5 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Obers, Salz und Pfeffer ab, rührt das Abgesprudelte wie Gingerührtes in 5 Deka heiße Butter, mischt, wenn es dicklich wird, das Geschnittene darunter, häuft die Mischung in Muscheln und serviert sie schnell.