

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 703. Gefüllte Eyer.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

## Regula 701.

## Ein Brey oder Gemüse von Stärkmehl.

Man nehme halb Wein und halb Wasser so viel als einem beliebt, und thue Zucker und geriebene Citronschalen darein, denn zum Feuer gesetzt, daß es kochend wird, und denn so viel fein gemachte weiße Stärke mit einer steifen Ruthe hinein geschlagen oder hinein gequerlet, so dick oder so dünn als man es haben will, denn angerichtet und Zucker darüber.

## Regula 702.

Verlorne Eyer mit einer Wein= Sose und Corinten oder mit einer Sauerampfer= Sose, oder mit durchgestrichenen Johannisbeeren.

Der verlorenen Eyer macht man nach Reg. 62. so viel man gebraucht, und denn eine Wein= Sose mit Corinten dazu nach Reg. 34. oder eine Sauerampfer= Sose nach Reg. 37. oder man thue schöne reife Johannisbeeren in ein Geschirr mit einem guten Stücke Zucker, solches ein wenig zusammen kochen und denn etwas abkühlen lassen, und sodann durch ein Haartuch gestrichen und über die Eyer gegeben. Wenn keine frische Johannisbeeren sind, so kann man es mit Johannisbeeren-saft auch also machen.

## Regula 703.

## Gefüllte Eyer.

Die Eyer werden erstlich hart gekocht, denn in kalt Wasser gethan, abgeschält und länglicht in der  
Mitten

Mitten durchgeschnitten, denn das Gelbe heraus genommen und klein gehackt, denn so macht man nach Proportion ein wenig abgeriebene Butter, mit ein paar Eiern abgerieben, denn auch ein paar nach Reg. 4. in Milch geweichte Rundstücke, ein wenig Salz, Corinten, Zucker und geriebene Muskat, das alles wohl durch einander gerührt, zuletzt auch die gehackten Eyerdotter behende dazu gethan, und so es nöthig thut, auch ein paar Löffel voll süßen Rohm, mit diesem denn die Eyer ganz rund und hoch wieder ausgefüllt, denn eine Tortenpfanne mit Butter beschmiert, die gefüllten Eyer hineingesetzt und gebacken, daß sie oben gelbigt werden, unten darf nur ein wenig heiße Asche seyn, oben aber ein wenig stärker Feuer, denn so kann man von den Sosen eine, wie vorher zu den verlorren Eiern, dazu machen, welche man beliebt.

## Regula 704.

## Eyer mit einer Robert-Sose.

Man kocht so viel Eyer als man benöthiget ist, etwas hart, denn in kaltes Wasser gethan, abgeschält, in Stücken geschnitten und auf einer Schüssel angerichtet, denn eine Robert-Sose nach Regula 20 und 21. darüber gemacht, oder auch nur abgerührten Senf und Butter.

## Regula 705.

## Rühren mit Aepfeln.

Man nehme abgeschälte recht mürbe Aepfel, und schneide sie erstlich in 4 Theile und die Kernhäuser heraus, denn in ganz dünne Scheibchen geschnitten und mit Butter und Zucker ein wenig abge-