

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 704. Eyer mit einer Robert-Sose.

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

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 verlornen 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-