

Kasserol gerungen; fünf bis sechs Eßlöffel voll Consoumee, Fleischbrühe oder weiße Kraftsose, Salz, Muscatnuß, wenig weißer Pfeffer und ein Viertelpfund frische, klein gepflückte Butter dazu gefügt, auf sanftes Feuer gesetzt und mit einer Ruthe oder einem Rührlöffel gerührt bis es anfängt aufzuquellen, dann das Kasserol vom Feuer genommen, gut gerührt und wieder auf das Feuer gesetzt um sie vollends dicke werden zu lassen; sie müssen mehr weich als veste seyn; darnach auf eine laue Schüssel oder in ein Silberkasserol angerichtet und gebackene Semmelkrusten darum gesetzt. Für gewöhnlich werden die Eier alle ganz genommen. Statt Consoumee kann auch ebensoviel Rahm oder Milch, oder auch Wasser genommen werden. Auch kann man blos Eier und Butter ohne Zuthun andrer Flüssigkeit abrühren.

Gerührte Eier mit Weispilzen oder Champinonen.
Oeufs brouillés aux champignons.

Gerührte Eier mit Trüffeln. Oeufs brouillés aux truffes.

Gerührte Eier mit Morcheln. Oeufs brouillés aux morilles.

Gerührte Eier mit Spargeln. Oeufs brouillés aux points d'asperges.

Gerührte Eier mit Schinken. Oeufs brouillés au jambon.

Gerührte Eier mit Kalbsnieren. Oeufs hrouillés aux rognons de veau.

Gerührte Eier mit Sardellen. Oeufs brouillés aux anchois.

Gerührte Eier mit Picklingen. Oeufs brouillés aux harengs saurets.

Die Weispilze, die Trüffeln und die Morcheln werden klein würflicht geschnitten oder fein gehackt und in Butter leicht geschwist; die Spargeln werden zu Erbsen geschnitten, in gesalzenem Wasser gekocht und abgezossen; gekochter Schinken oder zwei gebratene oder geschwungene Kalbsnieren werden fein gewiegt; ein Viertelpfund Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten gelöst, klein würflicht geschnitten oder fein gehackt und mit der Butter vermischt; zwei fette Picklinge werden gewaschen, die Haut davon abgezogen, alle Gräten weg gemacht und in kleine Stückchen gebrochen; in diesem Zustande wird eine jede Zuthat den Eiern beige mischt und übrigs damit wie vorgehend verfahren.