

gehen, thue 3 bis 4 Kochlöffel voll feines Mehl dazu und laß es so lange auf dem Feuer, bis das Mehl braungelb ist; dann rühre es mit klarer Erbsensuppe auf, thue die ausgebratenen Fische nebst einigen Wurzeln, einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatte, etwas Thymian, Nägeln, Muskatblüthe, Provenceröl, einem Glase gutem alten Wein und ein Stückchen Parmesankäse darein, rühre alles so lange auf dem Feuer untereinander, bis es kocht und laß es dann noch eine Stunde langsam fortkochen. Hierauf schäume alles Fett rein davon ab, seihe es durch eine Serviette oder durch ein Haarsieb und bewahre diese Gully zum Gebrauche auf.

---

## Eier-, Milch- und Mehlspeisen, Crème.

---

### 326. Kölnische Fülleier.

Man nimmt eine beliebige Anzahl hartgekochter Eier, schält sie ab, schneidet sie halb durch und macht die Dotter behutsam heraus, damit das Weiße ganz bleibe; dann drückt man die Dotter klein und thut sie nebst feingehackter Petersilie, eben so vielen rohen Eiern, als man Dotter hat, und einem Stück Butter in eine Kasserolle, rührt es wohl durcheinander, gießt dann auf jedes Ei ein Glas voll Wein oder Milch (nach Belieben), bestreut sie mit Salz, etwas Pfeffer und allenfalls auch mit etwas Muskatnuß und läßt es unter stetem Rühren weich stoben; dann füllt man die Eiweiße damit und ordnet sie in die Anrichteschüssel. Hierauf verdünnt man den Rest des Gefüllfels mit etwas Milch, oder weißen Wein, läßt es ein paar Mal aufwallen, gießt es dann über die gefüllten Eier und gibt sie zur Tafel.