

tene grüne Zwiebeln an das geröstete Mehl, läßt sie ein wenig mitdämpfen, und nimmt noch zwey Eßlöffel Essig, einen halben Schöpfloffel Fleischbrühe, Muskatn und etwas Pfeffer dazu. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird sie auf eine Zinnplatte gegossen und auf Kohlen gesetzt, dann werden die Eyer, so viel man will, darein geschlagen, und so lang gekocht, bis das Weiße hart und das Innere weich bleibt.

Gefüllte Eyer mit Sauerampfer.

Man siedet die Eyer hart, schneidet sie von einander, nimmt das Gelbe heraus, weicht ein Stück Milchbrod oder das Weiße von einem Weck in süßen Rahm ein, verrührt inzwischen das herausgenommene Gelbe, drückt das eingeweichte Milchbrod nicht gar zu fest aus, thut an die zerdrückten Eyer ein wenig Schnittlauch, Muskatblüthe und Salz dazu, rührt es mit 3 Eyer gelb und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, füllt die ausgehöhlten Eyer damit, überstreicht sie mit zerlassener Butter, streut ein wenig Semmel-Mehl darauf, hackt eine Hand voll Sauerampfer zart, röstet ein paar Messerspißen voll Mehl im Butter gelb, drückt den Sauerampfer aus, dämpft ihn in der Butter, thut einen halben Schoppen sauren Rahm, halb so viel Fleischbrühe, Muskatblüthe und Salz daran. Wenn die Sauce ein wenig gekocht hat, richtet man sie auf die Platte an, setzt die gefüllten Eyer darein, stellt sie auf Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und läßt sie langsam anziehen. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig.

Anderer Art gefüllte süße Eyer.

Zu 12 Ethern, welche, wie die vorhergehenden, hart gesotten und von einander geschnitten werden,