

# Le Chef - Eierspeisen - 401 Rezepte



Titel

Rubrik

## Stichworte

# Titelübersicht

Ajos Gigant al Hüvo

Allgäuer Käseeier auf Spinatpüree

Amerikanisches Eierfikasse

Apfelkücherl, aus Bayern

Apfelküchlein mit Zimtzucker

Armenisches Omelette mit Mazun

Armer Ritter

Asiatisches Omelett

Auberginen-Omelette

Baked Egg surprise

Bananenpfannkuchen Mit Kokosflocken

Basilikumomeletts mit Spargel

Bauernomelett mit Rotwurst und Speck

Baumkuchen, quergestreift

Beignets mit Wildpilzen

Beschwipste Spiegeleier

Beyaz peynirli omlet (Pfannkuchen mit Paprika u. Schafskäse)

Biga's Eierlikör

Birnenauflauf mit Roquefort

Blini

Blini mit Kaviar

Blintschiki mit Äpfeln, Blintschiki s jablokami

Blintschiki mit Creme, Blintschiki s kremom  
Blintschiki mit Creme, Blintschiki s kremom  
Blintschiki mit Leber, Blintschiki s petschonkoiy  
Blintschiki mit Leber, Blintschiki s petschonkoiy  
Blintschiki mit Quark, Blintschiki s tworogom  
Blintschiki mit Quark, Blintschiki s tworogom  
Bliny, Teil I, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Teil II, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Teil III, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil I  
Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil II  
Blumenkohl-Käse-Souffle  
Broccoli Eierspeise  
Broccoli-Pfannkuchen  
Broccoli-Souffle  
Buchweizen-Fladen  
Buchweizen-Pfannkuchen mit Äpfeln und Rosinen  
Buchweizencrepes (Crepes de ble noir)  
Buchweizenpfannkuchen mit I Gemüsefüllung  
Bunte Rühreier Revoltillo  
Bunter Aspirand mit Kräuterquark und Eiern  
Buntes Rührei  
Burgerwirtin's Wirsingstrudel

Burgunder Eier

Cebir verlorenen Eier türkische Art

Champignon Omeletts

Champignon-Omeletts

Chilli Tortilla

Cholermüs

Cholermüs (Schweiz)

Chutney-Eier

Columbus Eier

Corn Oysters (Maisküchlein)

Crepes aux griottes flambees

Crepes mit Aprikosenkompott

Crepes mit Erdbeerfüllung

Crepes mit feiner Haselnussfüllung und Birnenmousse

Crepes mit Spargel und Frischkäse

Crepes und Frühlingsmorcheln an Petersilien-Knoblauch-Sauce

Crespelle con Funghi ( Crepes mit Steinpilzen )

Cresperelle Spinat/Ricotta

Croque Monsieur

Curry Eier indisch

Danish Prince - Dänischer Prinz (Brötchen)

Dinkel-Haselnuss-Waffeln

Dora's Appenzeller Chäs-Tschoope

Drebecziner Omelett (Debrecni Omelett)

Drei-Farben-Omelett

Ei im Nest

Ei im Töpfchen

Ei mit Käse gefüllt

Ei mit Leber gefüllt

Ei mit Pilzen

Ei mit Pilzen gefüllt

Ei mit saurer Sahne und Knoblauch

Ei mit Tomaten

Eier # la Parma

Eier alla pizzaiola

Eier auf bunten Kartoffelpüree

Eier auf Florentiner Art

Eier auf Schweizer Art

Eier auf spanische Art

Eier Benedikt

Eier Corinna

Eier Curry (Kyet U Hin)

Eier Diable

Eier Frikassee

Eier Frikassee mit Brieschen

Eier gebacken

Eier gebacken auf bordelaiser Art

Eier Igel

Eier im Käseteig

Eier im Kartoffelnest

Eier im Nöpfchen colbert

Eier im Pfeffer

Eier im Würzsud

Eier in Aspik

Eier in Blätterteig gebacken

Eier in feiner Currysoße

Eier in grüner Soße

Eier in Kräuter-Rahm-Sauce

Eier in Kräutersosse

Eier in Pellkartoffeln

Eier in Remouladensoße

Eier in Senf-Chili-Sosse

Eier in Senfsosse

Eier in Tatarsoße

Eier in Tomaten

Eier in Tomatensoße

Eier Lucullus gefüllt

Eier mexikanisch

Eier mit Bananen und Schinken.

Eier mit Curry-Mayonnaise und Reissalat

Eier mit fünf Köstlichkeiten (\*)

Eier mit Käsecreme

Eier mit Krabben auf Reis

Eier mit Krevetten in Rahmsauce

Eier monegassisch

Eier Paprika Pfanne

Eier pochiert

Eier Rossini

Eier Rouladen schottisch

Eier-Apfel-Omelet

Eier-Curry

Eier-Gemüse-Pfanne

Eier-Kroketten

Eier-Likör

Eier-Ragout

Eier-Tee-Punsch

Eiergericht mit Gemüse

Eierkroketten

Eierkuchen mit Pilzen

Eierkuchen mit Rosmarin

Eierlikör

Eierlikör IV

Eierpfanne mit Champignons

Eierpfanne mit Champignons und Sahne

Eierpizza

Eierplatte nach Art des Schornsteinfegers

Eierpörkölt

Eierpörkölt mit sarer Sahne

Eierragout

Eierragout auf Toast Geheck von ayren

Eierrösti

Eierrouladen Rosmarin

Eiersalat (mit Schinken und Radieschen)

Eiersalat mit Erbsen

Eierspeise Cardinal

Eierstich

Eierstich in Pernodsauce

Emmentaler Linsentätschli

Erbsen-Souffle

Erdbeercrepes mit Vanilleeis

Farofa (Beilage zu Feijoada)

Flammierte Crepes mit Orangen

Französische Omeletts mit frischen Kräutern

Frittierte Eier mit Saucen

Frittata di cipolle (\*)

Frittata mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

Frittata mit Zucchini und Basilikum

Früchte-Omeletts

Gebackene Eierstäbchen

Gebackene Palatschinken mit Pilzfülle und Tofu-Kren-Mayo

Gebackene Senfeier in der Form

Gebratene Paprikaschoten mit Ei

Geflügel-Zungen-Souffle

Gefüllte Artischockenböden

Gefüllte Ei mit Pilzen

Gefüllte Eier auf Rheinländerart

Gefüllte Eier mit Avocadopüree

Gefüllte Eierschalen

Gefüllte Eihälften

Gefüllter Schnittlauchpfannekuchen

Gefülltes Ei auf Ungarische Art

Gefülltes Omelett

Gekochte Eier in indonesischer Sauce Gulee Telur

Gewürztes Omelett mit Fleisch

Griechische Eier Ayr von kriechen

Grünkernfrikadellen mit Tomatensalat

Grundrezept für Souffles

Gulee Telur Gekochte Eier in indon. Sauce

Hartgekochte Eier mit Grüner Sauce

Hirse-Eierkuchen

Hirse-Pfannkuchen

Hüvos Rancheros (Eier nach Art der Rancher) einfach

Hüvos Rancheros supreme

Krabben-Sojabohnensprossen-Omelette

Käse-Eier mit Speck und Paprika

Käse-Omelett mit Oliven

Käseomelett mit Gemüsefüllung

Käseomelett mit Sommergemüse

Kaiserschmarrn mit I

Kaiserschmarrn mit I Zwetschgenröster

Kaltes gefülltes Ei auf Kasino-Art

Karotten-Thunfisch-Souffle

Kartoffel-Gemüse-Omelett

Kartoffel-Gemüse-Omelett nach mexikanischer Art

Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi -Wurst und Zucchini

Kartoffel-Omeletts mit Käse und Kohlrabi

Kartoffel-Omeletts mit Speck und Lauchzwiebeln

Kartoffelomelett mit Blutwurst auf g

Kastanienblinis mit Lachs

Klassisches Käse-Souffle

Krabben-Käse-Souffle

Krabben-Rührei

Krabben-Sojabohnensprossen-

Krabben-Sojabohnensprossen-Omelette

Kräuter-Ei

Kräutercrepes mit buntem Gemüse  
Kräutercrepes mit Schinkenfüllung  
Kräuteromelett Kuku-ye sabzi  
Kräuterpfannkuchen - Schnelle Küche  
Kretisches Omelett  
Kürbisauflauf mit Lauchsauce  
Lachs-Eier  
Lachs-Souffle  
Lachspfanncuchen mit Kräutercreme  
Leber-Pfanncuchen (Oladji is petscheni)  
Lemon curd (Zitronen-Eierbutter), Variante 1  
Limon  
Lungenschmarrn  
Magnas Palacsinta (Torte aus Omelette)  
Maispfannkuchen auf Basilikumquark  
Menemen (Türkische Rühreier)  
Mit Hering gefüllte Eier  
Mit Sardinen gefüllte Eier  
Münsterländer  
Münsterländer Buchweizenpfannkuchen  
Münsterländer Speckpfannekuchen  
Nasi Goreng (mit Hähnchenfleisch und Garnelen)  
Nizza-Eier

Öufs farcis

Okonomiyaki, japanische

Okonomiyaki, japanische Pfannkuchen-Pizza

Omeletcurry

Omelett mit Früchten

Omelett mit Hackfleisch - China

Omelett mit Letscho

Omelett mit Pfifferlingen

Omelett mit Schafkäse

Omelett mit Schinken

Omelett, mit Hackfleisch gefüllt

Omelett-Röllchen mit Lachs

Omelett-Spinat-Gratin

Omelette Fu Yong (Fu Yong Hay)

Omelette mit Spinat und Käsesauce

Omelette mit Zwiebeln

Omelette Surprise

Omeletten nach Greyerzer Art

Omeletts aus Sprossen

Parasol-Doppeldecker

Pfännchen (mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)

Pfännchen (mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)

Pfannengerührte Eier mit Fisch

Pfannkuchen mit Früchten (Kinderrezept)

Pfannkuchen mit Kirschquark

Pfannkuchen mit Mangold-Käsefüllung

Pfannkuchenrollen pikant gefüllt

Pfifferlingseier auf Feldsalat

Pfitzauf - kleine Formen

Pikantes Käsesouffle

Pikantes Kräuter-Omelett

Pilz-Souffle

Piperade mit Schinken

Plinsen mit Quarkfüllung (Blintschiki s tworogom)

Pochierte Eier auf

Pochierte Eier mit Sauerampfersauce

Pochierte Eier mit Sauerampfersoße

Pommersche Hefepfinsen

Porreepfannkuchen

Quinoawaffeln

Räucherlachs-Omeletts

Roquefort-Rührei mit Tomaten

Rührei 'vegetarisch'

Rührei auf Ungarische Art

Rührei mit Champignons

Rührei mit Käse

Rührei mit Krabben

Rührei mit Spaghetti

Rührei mit Speck (Scrambled eggs with bacon)

Rührei Tessiner Art

Rühreier

Rühreier auf arlesische Art

Rühreier auf Bordelaiser Art

Rühreier auf brasilianische Art

Rühreier auf Burgunder Art

Rühreier auf Großmutterart

Rühreier auf Hamburger Art

Rühreier auf italienische Art

Rühreier auf Madrider Art

Rühreier auf mexikanische Art

Rühreier auf Milchmädchenart

Rühreier auf Nantaiser Art

Rühreier auf norwegische Art

Rühreier auf orientalische Art

Rühreier auf Ostender Art

Rühreier auf portugiesische Art

Rühreier auf provenzalische Art

Rühreier auf Schweizer Art

Rühreier auf spanische Art

Rühreier auf türkische Art

Rühreier Chambord

Rühreier Crispi  
Rühreier Don Juan  
Rühreier Esau  
Rühreier Figaro  
Rühreier Georgette  
Rühreier Héloïse  
Rühreier Lesseps  
Rühreier Leuchtenberg  
Rühreier Magda  
Rühreier Mercédès  
Rühreier mit Brotkrüstchen  
Rühreier mit Geflügellebern  
Rühreier mit Parmesan  
Rühreier mit Sardellen  
Rühreier mit Schinken  
Rühreier mit Schlagrahm  
Rühreier mit Speck  
Rühreier mit Tomaten  
Rühreier Paulus  
Rühreier Raspail  
Rühreier Saint-Denis  
Rühreier Saragossa  
Rühreier Toronto

Rühreier Vert-Pré

Rühreier Villemain

Russische Eier

Russische Eier 1

Russische Eier 2

Scheveninger Käse-Eier

Schlemmer-Omelett mit Gorgonzola-Creme und Sesam-Gemüse

Schoko-Bananen-Pfannkuchen

Semeldorttem (Semmelorte)

Senfeier und Krabben

Sesamomelette mit Stangenspargel

Setzeier in Ahornsirup

Soja-Rührei mit Pilzen

Soleier

Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 2)

Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 1)

Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 2)

Soleier (Gewürzte Salz-Sole)

Soleier I

Soleier mit Kräutern

Souffle des terre-neuvas (Stockfischsouffle)

Souffle Marie du port (Schinken-Garnelen-Auflauf)

Souffle von Petersilienwurzeln

Spargel mit Rahmsauce

Spargel-Souffle

Spargelomelett

Spargelomelette

Spargelomelette mit Kräuterhollandaise und Räucherlachs

Spiegelei Pomo

Spiegeleier auf brasilianische Art

Spiegeleier mit Zwiebeln

Spinat-Auberginen-Omelett

Spinat-Souffle I

Spinatküchlein an Eier-Rahm-Sauce

Spinatpfannkuchen

Spinatsouffle

Sprossenpuffer

Stübbels - Eine Rezeptur aus

Stübbels - Eine Rezeptur aus Ostpreussen

Süsse Vollkorn-Pfannkuchen mit Schokoladensauce

Tatsch mit Dörrobstkompott (Graubünden)

Tee-Eier auf Bohnensprossensalat

Tee-Eier mit Sojasauce

Teenie Hawaii-Toast mit Spiegeleiern

Thunfisch-Souffle

Tomaten-Mozarella-Omelett

Tomaten-Mozzarella-Omelett

Tomaten-Speck-Pfannkuchen

Topinambur-Souffle

Toreroschnitten

Tortilla mit Austernpilzen

Tortilla mit Möhren und Knoblauch

Tortillas de maiz

Tortillas mit Shrimps

Tunesisches Rührei

Überbackene Eier in Sauerampfer-Creme

Überbackene Pilzomeletts

Überbackener Porree mit Eiern

Überbackenes spanisches Omelette

Verlorene Eier auf Tomatenreis

Verlorene Eier in Beaujolais-Sauce

Verlorene Eier in Knoblauchsauce

Verlorene Eier in Tomatensosse

Walliser Omeletts

Warschauer Pfannkuchen

Warschauer Plinsen

Weintrauben-Omelett

Würz-Eier

Zaren-Plinsen (Zarskije bliny)

Zucchini Omelett mit Thunfischsauce

Zucchini-Pfannkuchen mit Paprikafüllung

Zucchini-Souffle

Zucker-Ei

Zürcher Chachelimüs (Zürich)

# Ajos Gigant al Hüvo

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *8 Zehen Gigant-Knoblauch*
- *1.6 Echalotes*
- *ca. 12 Eier*
- *0.1 Liter Milch oder Sahne*
- *Salz*

Knoblauchzehen und Echalotes grob würfeln; zuerst Echalotes scharf anbraten, dann Knoblauch auf kleiner

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierspeisen

Ajos Gigant al Hüvo

Allgäuer Käseeier auf Spinatpüree

Amerikanisches Eierfrikasse

Apfelkücherl, aus Bayern

Apfelküchlein mit Zimtzucker

Armenisches Omelette mit Mazun

Armer Ritter

Asiatisches Omelett

Auberginen-Omelette

Baked Egg surprise

Bananenpfannkuchen Mit Kokosflocken

Basilikumomeletts mit Spargel

Bauernomelett mit Rotwurst und Speck

Baumkuchen, quergestreift

Beignets mit Wildpilzen

Beschwipste Spiegeleier

Beyaz peynirli omlet (Pfannkuchen mit Paprika u. Schafskäse)

Biga's Eierlikör

Birnenauflauf mit Roquefort

Blini

Blini mit Kaviar

Blintschiki mit Äpfeln, Blintschiki s jablokami

Blintschiki mit Creme, Blintschiki s kremom  
Blintschiki mit Creme, Blintschiki s kremom  
Blintschiki mit Leber, Blintschiki s petschonkoiy  
Blintschiki mit Leber, Blintschiki s petschonkoiy  
Blintschiki mit Quark, Blintschiki s tworogom  
Blintschiki mit Quark, Blintschiki s tworogom  
Bliny, Teil I, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Teil II, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Teil III, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil I  
Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil II  
Blumenkohl-Käse-Souffle  
Broccoli Eierspeise  
Broccoli-Pfannkuchen  
Broccoli-Souffle  
Buchweizen-Fladen  
Buchweizen-Pfannkuchen mit Äpfeln und Rosinen  
Buchweizencrepes (Crepes de ble noir)  
Buchweizenpfannkuchen mit I Gemüsefüllung  
Bunte Rühreier Revoltillo  
Bunter Aspirand mit Kräuterquark und Eiern  
Buntes Rührei  
Burgerwirtin's Wirsingstrudel

Burgunder Eier

Cebir verlorenen Eier türkische Art

Champignon Omeletts

Champignon-Omeletts

Chilli Tortilla

Cholermüs

Cholermüs (Schweiz)

Chutney-Eier

Columbus Eier

Corn Oysters (Maisküchlein)

Crepes aux griottes flambees

Crepes mit Aprikosenkompott

Crepes mit Erdbeerfüllung

Crepes mit feiner Haselnussfüllung und Birnenmousse

Crepes mit Spargel und Frischkäse

Crepes und Frühlingsmorcheln an Petersilien-Knoblauch-Sauce

Crespelle con Funghi ( Crepes mit Steinpilzen )

Cresperelle Spinat/Ricotta

Croque Monsieur

Curry Eier indisch

Danish Prince - Dänischer Prinz (Brötchen)

Dinkel-Haselnuss-Waffeln

Dora's Appenzeller Chäs-Tschoope

Drebecziner Omelett (Debreccni Omelett)

Drei-Farben-Omelett

Ei im Nest

Ei im Töpfchen

Ei mit Käse gefüllt

Ei mit Leber gefüllt

Ei mit Pilzen

Ei mit Pilzen gefüllt

Ei mit saurer Sahne und Knoblauch

Ei mit Tomaten

Eier # la Parma

Eier alla pizzaiola

Eier auf bunten Kartoffelpüree

Eier auf Florentiner Art

Eier auf Schweizer Art

Eier auf spanische Art

Eier Benedikt

Eier Corinna

Eier Curry (Kyet U Hin)

Eier Diable

Eier Frikassee

Eier Frikassee mit Brieschen

Eier gebacken

Eier gebacken auf bordelaiser Art

Eier Igel

Eier im Käseteig

Eier im Kartoffelnest

Eier im Nöpfchen colbert

Eier im Pfeffer

Eier im Würzsud

Eier in Aspik

Eier in Blätterteig gebacken

Eier in feiner Currysoße

Eier in grüner Soße

Eier in Kräuter-Rahm-Sauce

Eier in Kräutersosse

Eier in Pellkartoffeln

Eier in Remouladensoße

Eier in Senf-Chili-Sosse

Eier in Senfsosse

Eier in Tatarsoße

Eier in Tomaten

Eier in Tomatensoße

Eier Lucullus gefüllt

Eier mexikanisch

Eier mit Bananen und Schinken.

Eier mit Curry-Mayonnaise und Reissalat

Eier mit fünf Köstlichkeiten (\*)

Eier mit Käsecreme

Eier mit Krabben auf Reis

Eier mit Krevetten in Rahmsauce

Eier monegassisch

Eier Paprika Pfanne

Eier pochiert

Eier Rossini

Eier Rouladen schottisch

Eier-Apfel-Omelet

Eier-Curry

Eier-Gemüse-Pfanne

Eier-Kroketten

Eier-Likör

Eier-Ragout

Eier-Tee-Punsch

Eiergericht mit Gemüse

Eierkroketten

Eierkuchen mit Pilzen

Eierkuchen mit Rosmarin

Eierlikör

Eierlikör IV

Eierpfanne mit Champignons

Eierpfanne mit Champignons und Sahne

Eierpizza

Eierplatte nach Art des Schornsteinfegers

Eierpörkölt

Eierpörkölt mit sarer Sahne

Eierragout

Eierragout auf Toast Geheck von ayren

Eierrösti

Eierrouladen Rosmarin

Eiersalat (mit Schinken und Radieschen)

Eiersalat mit Erbsen

Eierspeise Cardinal

Eierstich

Eierstich in Pernodsauce

Emmentaler Linsentätschli

Erbsen-Souffle

Erdbeercrepes mit Vanilleeis

Farofa (Beilage zu Feijoada)

Flammierte Crepes mit Orangen

Französische Omeletts mit frischen Kräutern

Frittierte Eier mit Saucen

Frittata di cipolle (\*)

Frittata mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

Frittata mit Zucchini und Basilikum

Früchte-Omeletts

Gebackene Eierstäbchen

Gebackene Palatschinken mit Pilzfülle und Tofu-Kren-Mayo

Gebackene Senfeier in der Form

Gebratene Paprikaschoten mit Ei

Geflügel-Zungen-Souffle

Gefüllte Artischockenböden

Gefüllte Ei mit Pilzen

Gefüllte Eier auf Rheinländerart

Gefüllte Eier mit Avocadopüree

Gefüllte Eierschalen

Gefüllte Eihälften

Gefüllter Schnittlauchpfannekuchen

Gefülltes Ei auf Ungarische Art

Gefülltes Omelett

Gekochte Eier in indonesischer Sauce Gulee Telur

Gewürztes Omelett mit Fleisch

Griechische Eier Ayr von kriechen

Grünkernfrikadellen mit Tomatensalat

Grundrezept für Souffles

Gulee Telur Gekochte Eier in indon. Sauce

Hartgekochte Eier mit Grüner Sauce

Hirse-Eierkuchen

Hirse-Pfannkuchen

Hüvos Rancheros (Eier nach Art der Rancher) einfach

Hüvos Rancheros supreme

K i rabben-Sojabohnensprossen-Omelette

Käse-Eier mit Speck und Paprika

Käse-Omelett mit Oliven

Käseomelett mit Gemüsefüllung

Käseomelett mit Sommergemüse

Kaiserschmarrn mit I

Kaiserschmarrn mit I Zwetschgenröster

Kaltes gefülltes Ei auf Kasino-Art

Karotten-Thunfisch-Souffle

Kartoffel-Gemüse-Omelett

Kartoffel-Gemüse-Omelett nach mexikanischer Art

Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi -Wurst und Zucchini

Kartoffel-Omeletts mit Käse und Kohlrabi

Kartoffel-Omeletts mit Speck und Lauchzwiebeln

Kartoffelomlett mit Blutwurst auf g

Kastanienblinis mit Lachs

Klassisches Käse-Souffle

Krabben-Käse-Souffle

Krabben-Rührei

Krabben-Sojabohnensprossen-

Krabben-Sojabohnensprossen-Omelette

Kräuter-Ei

Kräutercrepes mit buntem Gemüse  
Kräutercrepes mit Schinkenfüllung  
Kräuteromelett Kuku-ye sabzi  
Kräuterpfannkuchen - Schnelle Küche  
Kretisches Omelett  
Kürbisauflauf mit Lauchsauce  
Lachs-Eier  
Lachs-Souffle  
Lachspfanncuchen mit Kräutercreme  
Leber-Pfanncuchen (Oladji is petscheni)  
Lemon curd (Zitronen-Eierbutter), Variante 1  
Limon  
Lungenschmarrn  
Magnas Palacsinta (Torte aus Omelette)  
Maispfannkuchen auf Basilikumquark  
Menemen (Türkische Rühreier)  
Mit Hering gefüllte Eier  
Mit Sardinen gefüllte Eier  
Münsterländer  
Münsterländer Buchweizenpfannkuchen  
Münsterländer Speckpfannekuchen  
Nasi Goreng (mit Hähnchenfleisch und Garnelen)  
Nizza-Eier

Öufs farcis

Okonomiyaki, japanische

Okonomiyaki, japanische Pfannkuchen-Pizza

Omeletcurry

Omelett mit Früchten

Omelett mit Hackfleisch - China

Omelett mit Letscho

Omelett mit Pfifferlingen

Omelett mit Schafkäse

Omelett mit Schinken

Omelett, mit Hackfleisch gefüllt

Omelett-Röllchen mit Lachs

Omelett-Spinat-Gratin

Omelette Fu Yong (Fu Yong Hay)

Omelette mit Spinat und Käsesauce

Omelette mit Zwiebeln

Omelette Surprise

Omeletten nach Greyerzer Art

Omeletts aus Sprossen

Parasol-Doppeldecker

Pfännchen (mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)

Pfännchen (mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)

Pfannengerührte Eier mit Fisch

Pfannkuchen mit Früchten (Kinderrezept)

Pfannkuchen mit Kirschquark

Pfannkuchen mit Mangold-Käsefüllung

Pfannkuchenrollen pikant gefüllt

Pfifferlingseier auf Feldsalat

Pfitzauf - kleine Formen

Pikantes Käsesouffle

Pikantes Kräuter-Omelett

Pilz-Souffle

Piperade mit Schinken

Plinsen mit Quarkfüllung (Blintschiki s tworogom)

Pochierte Eier auf

Pochierte Eier mit Sauerampfersauce

Pochierte Eier mit Sauerampfersoße

Pommersche Hefepfinsen

Porreepfannkuchen

Quinoawaffeln

Räucherlachs-Omeletts

Roquefort-Rührei mit Tomaten

Rührei 'vegetarisch'

Rührei auf Ungarische Art

Rührei mit Champignons

Rührei mit Käse

Rührei mit Krabben

Rührei mit Spaghetti

Rührei mit Speck (Scrambled eggs with bacon)

Rührei Tessiner Art

Rühreier

Rühreier auf arlesische Art

Rühreier auf Bordelaiser Art

Rühreier auf brasilianische Art

Rühreier auf Burgunder Art

Rühreier auf Großmutterart

Rühreier auf Hamburger Art

Rühreier auf italienische Art

Rühreier auf Madrider Art

Rühreier auf mexikanische Art

Rühreier auf Milchmädchenart

Rühreier auf Nantaiser Art

Rühreier auf norwegische Art

Rühreier auf orientalische Art

Rühreier auf Ostender Art

Rühreier auf portugiesische Art

Rühreier auf provenzalische Art

Rühreier auf Schweizer Art

Rühreier auf spanische Art

Rühreier auf türkische Art

Rühreier Chambord

Rühreier Crispi  
Rühreier Don Juan  
Rühreier Esau  
Rühreier Figaro  
Rühreier Georgette  
Rühreier Héloïse  
Rühreier Lesseps  
Rühreier Leuchtenberg  
Rühreier Magda  
Rühreier Mercédès  
Rühreier mit Brotkrüstchen  
Rühreier mit Geflügellebern  
Rühreier mit Parmesan  
Rühreier mit Sardellen  
Rühreier mit Schinken  
Rühreier mit Schlagrahm  
Rühreier mit Speck  
Rühreier mit Tomaten  
Rühreier Paulus  
Rühreier Raspail  
Rühreier Saint-Denis  
Rühreier Saragossa  
Rühreier Toronto

Rühreier Vert-Pré

Rühreier Villemain

Russische Eier

Russische Eier 1

Russische Eier 2

Scheveninger Käse-Eier

Schlemmer-Omelett mit Gorgonzola-Creme und Sesam-Gemüse

Schoko-Bananen-Pfannkuchen

Semeldorttem (Semmelorte)

Senfeier und Krabben

Sesamomelette mit Stangenspargel

Setzeier in Ahornsirup

Soja-Rührei mit Pilzen

Soleier

Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 2)

Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 1)

Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 2)

Soleier (Gewürzte Salz-Sole)

Soleier I

Soleier mit Kräutern

Souffle des terre-neuvas (Stockfischsouffle)

Souffle Marie du port (Schinken-Garnelen-Auflauf)

Souffle von Petersilienwurzeln

Spargel mit Rahmsauce

Spargel-Souffle

Spargelomelett

Spargelomelette

Spargelomelette mit Kräuterhollandaise und Räucherlachs

Spiegelei Pomo

Spiegeleier auf brasilianische Art

Spiegeleier mit Zwiebeln

Spinat-Auberginen-Omelett

Spinat-Souffle I

Spinatküchlein an Eier-Rahm-Sauce

Spinatpfannkuchen

Spinatsouffle

Sprossenpuffer

Stübbels - Eine Rezeptur aus

Stübbels - Eine Rezeptur aus Ostpreussen

Süsse Vollkorn-Pfannkuchen mit Schokoladensauce

Tatsch mit Dörrobstkompott (Graubünden)

Tee-Eier auf Bohnensprossensalat

Tee-Eier mit Sojasauce

Teenie Hawaii-Toast mit Spiegeleiern

Thunfisch-Souffle

Tomaten-Mozarella-Omelett

Tomaten-Mozzarella-Omelett

Tomaten-Speck-Pfannkuchen

Topinambur-Souffle

Toreroschnitten

Tortilla mit Austernpilzen

Tortilla mit Möhren und Knoblauch

Tortillas de maiz

Tortillas mit Shrimps

Tunesisches Rührei

Überbackene Eier in Sauerampfer-Creme

Überbackene Pilzomeletts

Überbackener Porree mit Eiern

Überbackenes spanisches Omelette

Verlorene Eier auf Tomatenreis

Verlorene Eier in Beaujolais-Sauce

Verlorene Eier in Knoblauchsauce

Verlorene Eier in Tomatensosse

Walliser Omeletts

Warschauer Pfannkuchen

Warschauer Plinsen

Weintrauben-Omelett

Würz-Eier

Zaren-Plinsen (Zarskije bliny)

Zucchini Omelett mit Thunfischsauce

Zucchini-Pfannkuchen mit Paprikafüllung

Zucchini-Souffle

Zucker-Ei

Zürcher Chachelimüs (Zürich)

# Allgäuer Käseeier auf Spinatpüree

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Frische Landeier
- 1/2 Tas. Essig

MMMM-----SAUCE-----

1 tb Butter

1 tb Mehl

1 Tas. Milch

1/2 Tas. Brühe

2 tb Sauerrahm

80 g Allgäuer Emmentaler,

- gerieben

Jodsalz

Pfeffer aus der Mühle

1 sm Bund Schnittlauch MMMM-----SPINATPÜREE-----

150 g Blattspinat

250 g Kartoffeln

1/2 Tas. Milch

1 ts Butter

1 Frühlingszwiebel

Jodsalz

Muskat

Weißer Pfeffer

Knapp 1 l Wasser zum Kochen bringen. Essig hinzufügen und die aufgeschlagenen Eier einzeln dazugeben. Die Eier sollen jetzt nur noch ziehen - ca. 6 Minuten - nicht mehr kochen.

Sauce

Butter erhitzen. Mehl einrühren, kurz angehen lassen und mit kalter Milch und Brühe aufgiessen, gut verrühren und kurze Zeit köcheln lassen. Zum Schluss geriebenen Emmentaler und Sauerrahm dazugeben, abschmecken und am Ofenrand die Sauce warmhalten.

Spinatpüree

Blattspinat putzen, sauber waschen und in einem Topf mit angeschwitzten Frühlingszwiebeln geben. Im eigenen Saft dünsten, anschliessend etwas pürieren oder grob hacken.

Aus den Kartoffeln ein Püree unter Verwendung von Milch und Butter herstellen, den Spinat dazugeben, alles gut vermischen und abschmecken.

Spinatpüree auf den Teller geben, pochierte Eier daraufsetzen und mit Käsesauce überziehen.

Zum Schluss noch mit Schnittlauch bestreuen.

Quelle: Sat.1 Text

30.03.1994 (UF)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Eier, Käse, Kartoffeln, Gemüse, P2

Stichworte: Gemüse, Käse, Kartoffeln, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Stichwortübersicht

## ***Eierspeisen***

Ajos Gigant al Hüvo  
Allgäuer Käseeier auf Spinatpüree  
Amerikanisches Eierfikasse  
Apfelkücherl, aus Bayern  
Apfelküchlein mit Zimtucker  
Armenisches Omelette mit Mazun  
Armer Ritter  
Asiatisches Omelett  
Auberginen-Omelette  
Baked Egg surprise  
Bananenpfannkuchen Mit Kokosflocken  
Basilikumomeletts mit Spargel  
Bauernomelett mit Rotwurst und Speck  
Baumkuchen, quergestreift  
Beignets mit Wildpilzen  
Beschwipste Spiegeleier  
Beyaz peynirli omlet (Pfannkuchen mit Paprika u. Schafskäse)  
Biga's Eierlikör  
Birnenauflauf mit Roquefort  
Blini  
Blini mit Kaviar  
Blitschiki mit Äpfeln, Blitschiki s jablokami  
Blitschiki mit Creme, Blitschiki s kremom  
Blitschiki mit Creme, Blitschiki s kremom  
Blitschiki mit Leber, Blitschiki s petschonkoiy  
Blitschiki mit Leber, Blitschiki s petschonkoiy

Blintschiki mit Quark, Blintschiki s tworogom  
Blintschiki mit Quark, Blintschiki s tworogom  
Bliny, Teil I, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Teil II, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Teil III, Tips, Infos, Basisrezepte  
Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil I  
Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil II  
Blumenkohl-Käse-Souffle  
Broccoli Eierspeise  
Broccoli-Pfannkuchen  
Broccoli-Souffle  
Buchweizen-Fladen  
Buchweizen-Pfannkuchen mit Äpfeln und Rosinen  
Buchweizencrepes (Crepes de ble noir)  
Buchweizenpfannkuchen mit I Gemüsefüllung  
Bunte Rühreier Revoltillo  
Bunter Aspirand mit Kräuterquark und Eiern  
Buntes Rührei  
Burgerwirtin's Wirsingstrudel  
Burgunder Eier  
Cebir verlorenen Eier türkische Art  
Champignon Omeletts  
Champignon-Omeletts  
Chilli Tortilla  
Cholermüs  
Cholermüs (Schweiz)  
Chutney-Eier  
Columbus Eier  
Corn Oysters (Maisküchlein)  
Crepes aux griottes flambees  
Crepes mit Aprikosenkompott

Crepes mit Erdbeerfüllung  
Crepes mit feiner Haselnussfüllung und  
Birnenmousse  
Crepes mit Spargel und Frischkäse  
Crepes und Frühlingsmorcheln an Petersilien-  
Knoblauch-Sauce  
Crespelle con Funghi ( Crepes mit Steinpilzen )  
Cresperelle Spinat/Ricotta  
Croque Monsieur  
Curry Eier indisch  
Danish Prince - Dänischer Prinz (Brötchen)  
Dinkel-Haselnuss-Waffeln  
Dora's Appenzeller Chäs-Tschoope  
Drebecziner Omelett (Debreceni Omelett)  
Drei-Farben-Omelett  
Ei im Nest  
Ei im Töpfchen  
Ei mit Käse gefüllt  
Ei mit Leber gefüllt  
Ei mit Pilzen  
Ei mit Pilzen gefüllt  
Ei mit saurer Sahne und Knoblauch  
Ei mit Tomaten  
Eier # la Parma  
Eier alla pizzaiola  
Eier auf bunten Kartoffelpüree  
Eier auf Florentiner Art  
Eier auf Schweizer Art  
Eier auf spanische Art  
Eier Benedikt  
Eier Corinna

Eier Curry (Kyet U Hin)  
Eier Diable  
Eier Frikassee  
Eier Frikassee mit Brieschen  
Eier gebacken  
Eier gebacken auf bordelaiser Art  
Eier Igel  
Eier im Käseteig  
Eier im Kartoffelnest  
Eier im Näpfchen colbert  
Eier im Pfeffer  
Eier im Würzsud  
Eier in Aspik  
Eier in Blätterteig gebacken  
Eier in feiner Currysoße  
Eier in grüner Soße  
Eier in Kräuter-Rahm-Sauce  
Eier in Kräutersosse  
Eier in Pellkartoffeln  
Eier in Remouladensoße  
Eier in Senf-Chili-Sosse  
Eier in Senfsosse  
Eier in Tatarsoße  
Eier in Tomaten  
Eier in Tomatensoße  
Eier Lucullus gefüllt  
Eier mexikanisch  
Eier mit Bananen und Schinken.  
Eier mit Curry-Mayonnaise und Reissalat  
Eier mit fünf Köstlichkeiten (\*)  
Eier mit Käsecreme

Eier mit Krabben auf Reis  
Eier mit Krevetten in Rahmsoße  
Eier monegassisch  
Eier Paprika Pfanne  
Eier pochiert  
Eier Rossini  
Eier Rouladen schottisch  
Eier-Apfel-Omelet  
Eier-Curry  
Eier-Gemüse-Pfanne  
Eier-Kroketten  
Eier-Likör  
Eier-Ragout  
Eier-Tee-Punsch  
Eiergericht mit Gemüse  
Eierkroketten  
Eierkuchen mit Pilzen  
Eierkuchen mit Rosmarin  
Eierlikör  
Eierlikör IV  
Eierpfanne mit Champignons  
Eierpfanne mit Champignons und Sahne  
Eierpizza  
Eierplatte nach Art des Schornsteinfegers  
Eierpörkölt  
Eierpörkölt mit sarer Sahne  
Eierragout  
Eierragout auf Toast Geheck von ayren  
Eierrösti  
Eierrouladen Rosmarin  
Eiersalat (mit Schinken und Radieschen)

Eiersalat mit Erbsen  
Eierspeise Cardinal  
Eierstich  
Eierstich in Pernodsauce  
Emmentaler Linsentäschli  
Erbsen-Souffle  
Erdbeercrepes mit Vanilleeis  
Farofa (Beilage zu Feijoada)  
Flammierte Crepes mit Orangen  
Französische Omeletts mit frischen Kräutern  
Frittierte Eier mit Saucen  
Frittata di cipolle (\*)  
Frittata mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum  
Frittata mit Zucchini und Basilikum  
Früchte-Omeletts  
Gebackene Eierstäbchen  
Gebackene Palatschinken mit Pilzfülle und Tofu-  
Kren-Mayo  
Gebackene Senfeier in der Form  
Gebratene Paprikaschoten mit Ei  
Geflügel-Zungen-Souffle  
Gefüllte Artischockenböden  
Gefüllte Ei mit Pilzen  
Gefüllte Eier auf Rheinländerart  
Gefüllte Eier mit Avocadopüree  
Gefüllte Eierschalen  
Gefüllte Eihälften  
Gefüllter Schnittlauchpfannekuchen  
Gefülltes Ei auf Ungarische Art  
Gefülltes Omelett  
Gekochte Eier in indonesischer Sauce Gulee Telur

Gewürztes Omelett mit Fleisch  
Griechische Eier Ayr von kriechen  
Grundrezept für Souffles  
Grünkernfrikadellen mit Tomatensalat  
Gulee Telur Gekochte Eier in indon. Sauce  
Hartgekochte Eier mit Grüner Sauce  
Hirse-Eierkuchen  
Hirse-Pfannkuchen  
Hüvos Rancheros (Eier nach Art der Rancher)  
einfach  
Hüvos Rancheros supreme  
K i rabben-Sojabohnensprossen-Omelette  
Kaiserschmarrn mit I  
Kaiserschmarrn mit I Zwetschgenröster  
Kaltes gefülltes Ei auf Kasino-Art  
Karotten-Thunfisch-Souffle  
Kartoffel-Gemüse-Omelett  
Kartoffel-Gemüse-Omelett nach mexikanischer Art  
Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi -Wurst und  
Zucchini  
Kartoffel-Omeletts mit Käse und Kohlrabi  
Kartoffel-Omeletts mit Speck und Lauchzwiebeln  
Kartoffelomlett mit Blutwurst auf g  
Käse-Eier mit Speck und Paprika  
Käse-Omelett mit Oliven  
Käseomelett mit Gemüsefüllung  
Käseomelett mit Sommergemüse  
Kastanienblinis mit Lachs  
Klassisches Käse-Souffle  
Krabben-Käse-Souffle  
Krabben-Rührei

Krabben-Sojabohnensprossen-  
Krabben-Sojabohnensprossen-Omelette  
Kräuter-Ei  
Kräutercrepes mit buntem Gemüse  
Kräutercrepes mit Schinkenfüllung  
Kräuteromelett Kuku-ye sabzi  
Kräuterpfannkuchen - Schnelle Küche  
Kretisches Omelett  
Kürbisauflauf mit Lauchsauce  
Lachs-Eier  
Lachs-Souffle  
Lachspfannkuchen mit Kräutercreme  
Leber-Pfannkuchen (Oladji is petscheni)  
Lemon curd (Zitronen-Eierbutter), Variante 1  
Limon  
Lungenschmarrn  
Magnas Palacsinta (Torte aus Omelette)  
Maispfannkuchen auf Basilikumquark  
Menemen (Türkische Rühreier)  
Mit Hering gefüllte Eier  
Mit Sardinen gefüllte Eier  
Münsterländer  
Münsterländer Buchweizenpfannkuchen  
Münsterländer Speckpfannekuchen  
Nasi Goreng (mit Hähnchenfleisch und Garnelen)  
Nizza-Eier  
Okonomiyaki, japanische  
Okonomiyaki, japanische Pfannkuchen-Pizza  
Omeletcurry  
Omelett mit Früchten  
Omelett mit Hackfleisch - China

Omelett mit Letscho  
Omelett mit Pfifferlingen  
Omelett mit Schafkäse  
Omelett mit Schinken  
Omelett, mit Hackfleisch gefüllt  
Omelett-Röllchen mit Lachs  
Omelett-Spinat-Gratin  
Omelette Fu Yong (Fu Yong Hay)  
Omelette mit Spinat und Käsesauce  
Omelette mit Zwiebeln  
Omelette Surprise  
Omeletten nach Greyerzer Art  
Omeletts aus Sprossen  
Öufs farcis  
Parasol-Doppeldecker  
Pfännchen (mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)  
Pfännchen (mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)  
Pfannengerührte Eier mit Fisch  
Pfannkuchen mit Früchten (Kinderrezept)  
Pfannkuchen mit Kirschquark  
Pfannkuchen mit Mangold-Käsefüllung  
Pfannkuchenrollen pikant gefüllt  
Pfifferlingseier auf Feldsalat  
Pfitzauf - kleine Formen  
Pikantes Käsesouffle  
Pikantes Kräuter-Omelett  
Pilz-Souffle  
Piperade mit Schinken  
Plinsen mit Quarkfüllung (Blintschiki s tworogom)

Pochierte Eier auf  
Pochierte Eier mit Sauerampfersauce  
Pochierte Eier mit Sauerampfersoße  
Pommersche Hefepflinsen  
Porreepfannkuchen  
Quinoawaffeln  
Räucherlachs-Omeletts  
Roquefort-Rührei mit Tomaten  
Rührei 'vegetarisch'  
Rührei auf Ungarische Art  
Rührei mit Champignons  
Rührei mit Käse  
Rührei mit Krabben  
Rührei mit Spaghetti  
Rührei mit Speck (Scrambled eggs with bacon)  
Rührei Tessiner Art  
Rühreier  
Rühreier auf arlesische Art  
Rühreier auf Bordelaiser Art  
Rühreier auf brasilianische Art  
Rühreier auf Burgunder Art  
Rühreier auf Großmutterart  
Rühreier auf Hamburger Art  
Rühreier auf italienische Art  
Rühreier auf Madrider Art  
Rühreier auf mexikanische Art  
Rühreier auf Milchmädchenart  
Rühreier auf Nantaiser Art  
Rühreier auf norwegische Art  
Rühreier auf orientalische Art  
Rühreier auf Ostender Art

Rühreier auf portugiesische Art  
Rühreier auf provenzalische Art  
Rühreier auf Schweizer Art  
Rühreier auf spanische Art  
Rühreier auf türkische Art  
Rühreier Chambord  
Rühreier Crispi  
Rühreier Don Juan  
Rühreier Esau  
Rühreier Figaro  
Rühreier Georgette  
Rühreier Héloïse  
Rühreier Lesseps  
Rühreier Leuchtenberg  
Rühreier Magda  
Rühreier Mercédès  
Rühreier mit Brotkrüstchen  
Rühreier mit Geflügellebern  
Rühreier mit Parmesan  
Rühreier mit Sardellen  
Rühreier mit Schinken  
Rühreier mit Schlagrahm  
Rühreier mit Speck  
Rühreier mit Tomaten  
Rühreier Paulus  
Rühreier Raspail  
Rühreier Saint-Denis  
Rühreier Saragossa  
Rühreier Toronto  
Rühreier Vert-Pré  
Rühreier Villemain

Russische Eier  
Russische Eier 1  
Russische Eier 2  
Scheveninger Käse-Eier  
Schlemmer-Omelett mit Gorgonzola-Creme und  
Sesam-Gemüse  
Schoko-Bananen-Pfannkuchen  
Semeldorttem (Semmeltorte)  
Senfeier und Krabben  
Sesamomelette mit Stangenspargel  
Setzeier in Ahornsirup  
Soja-Rührei mit Pilzen  
Soleier  
Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 2)  
Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 1)  
Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 2)  
Soleier (Gewürzte Salz-Sole)  
Soleier I  
Soleier mit Kräutern  
Souffle des terre-neuvas (Stockfischsouffle)  
Souffle Marie du port (Schinken-Garnelen-Auflauf)  
Souffle von Petersilienwurzeln  
Spargel mit Rahmsauce  
Spargel-Souffle  
Spargelomelett  
Spargelomelette  
Spargelomelette mit Kräuterhollandaise und  
Räucherlachs  
Spiegelei Pomo  
Spiegeleier auf brasilianische Art  
Spiegeleier mit Zwiebeln

Spinat-Auberginen-Omelett  
Spinat-Souffle I  
Spinatküchlein an Eier-Rahm-Sauce  
Spinatpfannkuchen  
Spinatsouffle  
Sprossenpuffer  
Stübbels - Eine Rezeptur aus  
Stübbels - Eine Rezeptur aus Ostpreussen  
Süsse Vollkorn-Pfannkuchen mit Schokoladensauce  
Tatsch mit Dörrobstkompott (Graubünden)  
Tee-Eier auf Bohnensprossensalat  
Tee-Eier mit Sojasauce  
Teenie Hawaii-Toast mit Spiegeleiern  
Thunfisch-Souffle  
Tomaten-Mozarella-Omelett  
Tomaten-Mozarella-Omelett  
Tomaten-Speck-Pfannkuchen  
Topinambur-Souffle  
Toreroschnitten  
Tortilla mit Austernpilzen  
Tortilla mit Möhren und Knoblauch  
Tortillas de maiz  
Tortillas mit Shrimps  
Tunesisches Rührei  
Überbackene Eier in Sauerampfer-Creme  
Überbackene Pilzomeletts  
Überbackener Porree mit Eiern  
Überbackenes spanisches Omelette  
Verlorene Eier auf Tomatenreis  
Verlorene Eier in Beaujolais-Sauce  
Verlorene Eier in Knoblauchsauce

Verlorene Eier in Tomatensosse  
Walliser Omeletts  
Warschauer Pfannkuchen  
Warschauer Plinsen  
Weintrauben-Omelett  
Würz-Eier  
Zaren-Plinsen (Zarskije bliny)  
Zucchini Omelett mit Thunfischsauce  
Zucchini-Pfannkuchen mit Paprikafüllung  
Zucchini-Souffle  
Zucker-Ei  
Zürcher Chachelimüs (Zürich)

---

Titelübersicht, Rubrikübersicht **und** Stichwortübersicht **des eier**

# Amerikanisches Eierfrikasse

Für 4 Portionen

## **DU BRAUCHST DAZU**

- 30 g Butter oder Margarine
- 30 g Mehl
- 1/2 l Milch
- 125 g Kräuterschmelzkäse
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Schinken, gekocht
- 6 Eier, hartgekocht

So machst Du es:

Butter oder Margarine erhitzen, Mehl darin andünsten, mit der Hälfte der Milch ablöschen. Käse untermischen, restliche Milch hinzufügen und aufkochen. Kräuter dazugeben und Sosse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schinken in Würfel, Eier in Achtel schneiden, in die Sosse geben und heiss werden lassen.

Nochmals abschmecken.

Beilage: Reis, Blattsalat \* Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1996 der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 14.04.1996 Stichworte: Eier, P4, Kinder, Einfach

Stichworte: P4, Einfach, Kinder, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rubrikübersicht

Eierspeisen

# Apfelkücherl, aus Bayern

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Mehl
- 1 Schuss Salz
- 2 Eier
- 125 ml Weissbier
- 4 Sauerliche Äpfel - Boskoop o. Ingrid Marie
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt; gemahlen

## ZUM BACKEN

- Butterschmalz - ODER
- Kokosfett - ODER
- Öl

MMMMM-----QUELLE-----

-- B. Rias-Bucher - Der

- bayerische Küchen- -

- kalender, Südwest - ISBN

- 3-517-01478-8 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

B. Rias-Bucher: fritiertes aus dem Schmalztopf zu essen, fanden die Bayern trotz ihrer Vorliebe für deftige Küche immer schon viel zu fett: die Köchinnen liessen Fisch und Fleisch, Gemüse und süsse Küchel vor dem Servieren deshalb abtropfen. Als es dafür noch kein Küchenpapier gab, legten sie das Ausgebäckene auf dünne Brotscheiben, die das überschüssige Fett auf sogten. Aus dem Brot kochten sie Suppe fürs Personal. Butterschmalz zerlassen, Mehl damit vermischen. Salz, Eier und Bier zugeben und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Äpfel in etwa einen halben Finger dicke Scheiben schneiden. Zucker und Zimt mischen. Fett zum Frittieren erhitzen. Apfelscheiben portionsweise in den Teig tauchen und im heissen Fett bei mittlerer bis schwacher Hitze etwa fünf Minuten goldbraun backen. Dabei einmal wenden. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen bei 50 Grad warm halten, bis alle Kücherl gebacken sind. Mit Zucker und Zimt bestreut anrichten.

Stichworte: Bayern, Bier, Süss

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Apfelküchlein mit Zimtzucker

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 140 g Weizenvollkornmehl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Schuss Salz
- 1 Becher Vanillezucker
- Mineralwasser
- 3 Äpfel, säuerlich z.B. Boskoop
- 50 g Zucker
- Zimt
- 80 g Butterschmalz; etwa

Das Mehl nach und nach mit der Milch verrühren. Eier, Salz und Vanillezucker hinzufügen, alles verquirlen. Den Teig 15 Minuten quellen lassen, dann einen Schuss Mineralwasser dazugeben. Die Äpfel waschen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dickere Scheiben schneiden. Zucker und Zimt mischen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne zum Sieden bringen. Nach und nach die Apfelringe durch den Ausbackteig ziehen, in das heiße Fett legen und von beiden Seiten goldbraun backen. Die Apfelküchlein auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit Zimtzucker bestreuen. Quelle: meine familie & ich, Nr. 1/95; Spezialheft Das mögen Kinder erfasst: Sabine Becker, 11. September 1997

Stichworte: Früchte, Pfanne

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Armenisches Omelette mit Mazun

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Auberginen; gewürfelt
- 500 g Kürbis; gewürfelt
- 500 g Grüne Bohnen; gekocht
- 10 Eier
- 100 g Butter
- 1 Tas. Kräuter; gehackt, es eignen sich Basilikum,
- Petersilie, Bohnenkraut, Korianderkraut

MMMM-----MAZUN-----

1 Pk. Saure Sahne

1/4 Tas. Kefir

100 g Schafskäse; gerieben

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auberginen-, Kürbiswürfel und Bohnen zusammen mischen und in eine Auflaufform geben. Die Eier verquirlen und über die Gemüseschicht giessen. Das Omelette im Backofen backen, bis die Eimasse gestockt ist und anfängt, leicht zu bräunen.

Saure Sahne, Kefir und Schafskäse vermischen und zusammen durch ein Sieb streichen. Zu dem Omelette reichen. \* M. Sillinger-Rindsfüßer: Zu Gast im Reich des Zaren Erfasst: Barbara Furthmüller Erfasser: Barbara Datum: 16.09.1994 Stichworte: Eierspeise, Gemüse, Armenien, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Armenien, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Armer Ritter

Für 4 Portionen M-----ZUTATEN-----

1/2 l Milch

4 Eier

Salz

1 Spur Pfeffer

Kräuter; bei Bedarf

1 Weissbrot; kann auch

- Graubrot oder Toastbrot

- sein

Butter oder Margarine;

- für die Pfanne M-----BEI BEDARF-----

Käsescheiben; für 1

- Scheibe Brot 1 Käsescheibe

Schinken; wie Käsescheiben

In einer grossen Schüssel geben wir Milch, Eier, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Dazu können wir noch Kräuter geben - muss aber nicht sein! Das Ganze gut durchrühren, so dass eine schöne flüssige Masse entsteht. Darin kommen nun die einzelnen Scheiben Brot, werden gewendet und in der vorher aufgeheizten Pfanne mit ein wenig Fett gebacken. Wenn eine Brotseite gebacken ist, wenden wir das Brot. Wir können wir noch eine Scheibe Käse drauflegen. Genau so gut geht's auch mit Schinken - muss aber nicht sein. \* Quelle: Entdeckt, notiert, ins Mm-Format gebracht und gepostet von: Josef Wolf @ 2:246/1810.10 Quelle: \*\* Gepostet von Josef Wolf Date: Sun, 18 Dec 1994 Erfasser: Josef Datum: 24.01.1995 Stichworte: Hauptspeise, Brot, Ei, P4

Stichworte: Hauptgericht, P4, Brot, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Asiatisches Omelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 1/8 l Milch
- 1/2 TL Sambal Öle
- 2 TL Sojasauce pikant
- Salz
- Pfeffer
- 1 Dos. Bambussprossen
- 1 Dos. Bohnenkeime
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Lauch
- 100 g Austernpilze
- 2 EL Butterschmalz
- 100 g Zuckerschoten (TK)
- 1 EL fernöstlicher Ketchup
- 1 EL Sojasauce pikant

Quelle: Den Völkern in den Kochtopf geschaut, Ernsting's Gmbh & Co.

Eier mit Milch verquirlen und mit Sambal Öle, Sojasauce pikant, Salz und Pfeffer abschmecken. Bambussprossen und Bohnenkeime abtropfen lassen. Paprika und Lauch putzen und waschen. Paprika und Lauch in feine Ringe, Austernpilze in Stücke schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen, Paprika, Lauch und Zuckerschoten 3 Minuten andünsten. Bohnenkeime und Bambussprossen und zuletzt Austernpilze zugeben und nochmals 2 Minuten dünsten. Gemüsefüllung mit fernöstlichem Ketchup und Sojasauce pikant abschmecken. Für die Omelette den Rest des Butterschmalzes erhitzen, pro Person 1/4 des Teiges hineingießen, stocken lassen, bis der Rand fest wird. Auf eine Hälfte des Omelettes Gemüsefüllung geben, die andere Seite darüberklappen und fertigkochen.

Erfasser: Stephanie Datum: 30.01.1996 Stichworte: Eierspeise, P4

Stichworte: P4, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Auberginen-Omelette

Für 4 Portionen

## FÜR 2 PORTIONEN

- 1 kl. Aubergine (250 g)
- 1/2 TL Salz
- 30 g Butter oder Margarine

MMMMM-----OMELETTE-----

3 Eier

3 tb Sahne

1 Msp. Muskat

Salz

Pfeffer

Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen, 1/4 Stunde beiseite stellen. Danach mit Küchenpapier abtupfen. In einer beschichteten Pfanne das Fett erhitzen, Auberginenscheiben auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 darin von beiden Seiten braten, dann die Kochplatte auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte 1-2 zurückschalten.

Eier mit Sahne und Gewürzen verquirlen und über die Auberginenscheiben giessen, Deckel auflegen und die Eimasse fest werden lassen. Auf eine Platte stürzen und servieren.

20 g Eiweiss, 49 g Fett, 12 g Kohlenhydrate, 2490 kJ, 594 kcal. \* Quelle: Winke & Rezepte 8 / 94 der Hamburgischen Electricitäts-Werke AG  
Erfasser: Lothar Datum: 10.04.1995 Stichworte: P2, Eier, Omelette, Auberginen

Stichworte: Auberginen, Omelette, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Baked Egg surprise

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Grosse Eier
- Salz
- Pfeffer
- Butter für die Form
- 4 EL Rahm
- 1/2 Bd. Schnittlauch
- 100 g Greyerzer, gerieben

Die Eier sorgfältig trennen und jedes Eigelb in eine separate Tasse geben. Das Eiweiss zusammen mit dem Salz steifschlagen, den Pfeffer darunterziehen und die Masse in vier ausgebutterte, feuerfeste Portionenteller verteilen. Mit einem Esslöffel eine Vertiefung in die Masse drücken und je ein Eigelb hineingleiten lassen. Den Rahm mit dem Schnittlauch vermischen und je einen Esslöffel davon um die Eigelbe giessen (nicht darüber!). Das ganze mit Greyerzer bestreuen und im vorgeheizten Ofen (220oC) 8-10 Minuten backen. Das Eigelb sollte noch leicht flüssig sein. Sofort servieren \* Quelle: Chäs Chuchi 11/86 erfasst von Daniel Brack Erfasser: Daniel Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eier, Käse, P4

Stichworte: P4, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bananenpfannkuchen Mit Kokosflocken

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Schuss Salz
- 2 Bananen
- Öl für die Pfanne
- 2 EL Kokosflocken
- 4 EL Honig

MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 4/95

- erfasst von Petra Holzapfel

Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Bananen schälen und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne (20-25 cm Durchmesser) mit etwas Öl auspinseln und bei mittlerer Temperatur erhitzen. 1/4 des Teiges hineingeben, 8-10 Bananenscheiben in den noch flüssigen Teig geben, den Pfannkuchen zu Ende backen und im Backofen warm stellen. Die anderen 3 Pfannkuchen genauso bereiten. Jeden Pfannkuchen vor dem Servieren mit 1/2 EL Kokosflocken bestreuen und mit 1 EL Honig beträufeln.

Stichworte: Kokos, Pfanne

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Basilikumomeletts mit Spargel

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 kg Spargel
- 1/4 l Wasser
- Salz
- Zucker
- 40 g Butter

MMMMM-----TEIG-----

2 bn Basilikum

12 Eier

12 tb Milch

Pfeffer

Muskat

2 tb Worcestersosse

Butterschmalz

Spargel im Wasser mit Salz, Zucker und Butter 20 Minuten dünsten.

Vom Basilikum einige Blättchen abnehmen und beiseite legen. Restliches Basilikum fein hacken und mit Eiern, Milch und Gewürzen verquirlen.

Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig nacheinander vier Omeletts backen. Spargel abtropfen lassen. Die Omeletts jeweils zur Hälfte mit Spargelstangen belegen, die andere Hälfte darüberklappen. Mit Basilikumblättchen garniert servieren. Dazu schmeckt Knochenschinken. \* Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1996 der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 14.04.1996 Stichworte: P4, Ei, Omelett, Zwischenmahlzeit

Stichworte: P4, Omelett, Zwischenmahlzeit, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bauernomelett mit Rotwurst und Speck

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 50 g Speck, durchwachsen
- 1/2 EL Bratfett
- 375 g Kartoffeln, gekocht
- 1 Zwiebel
- 125 g Blutwurst
- 2 Eier
- 1/4 Bd. Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Majoran

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in heissem Fett langsam ausbraten lassen. Die gepellten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und die gehackten Zwiebeln hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, unter häufigem Wenden braun anbraten. Grob gewürfelte Blutwurst unterheben. Die Eier mit etwas Salz verquirlen, darübergiessen und stocken lassen. Das Bauernomelett mit gehacktem Schnittlauch bestreut in der Pfanne servieren.

Dazu passt dann ein kühles frisches Bier! \*\* From: J\_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 22 Apr 1994 Erfinder: Joachim  
Datum: 06.05.1994 Stichworte: Deftig, Eierspeisen, P2, News

Stichworte: Deftig, News, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Baumkuchen, quergestreift

Für 4 Portionen

## Zutaten

- Fett für die Form
- 62 g Butter (zimmerwarm)
- 50 g Zucker
- 2 1/2 Eier (getrennt)
- Schale einer Zitrone - (unbehandelt)
- 1/2 EL Rum
- 1/4 Schuss Salz
- 25 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 25 g Aprikosenmarmelade
- 62 g Marzipanrohmasse

12 1/2 g Puderzucker

25 g Dunkle Kuvertüre

25 g Dunkle Kuchenglasur

Eine konische Tortenform (unten 22 cm Durchmesser, oben 29 cm) oder eine Springform (24 cm Durchmesser) fetten (nur den Boden), mit Backtrennpapier auslegen, ebenfalls fetten. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers sehr schaumig rühren, dann nach und nach die Eigelb untermischen. Zitronenschale und Rum dazugeben. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen. Grill (oder Backofen auf 250° - Gas 5-6) vorheizen. Mehl und Speisestärke mischen, im Wechsel mit dem Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. 2 EL der Teigmenge auf den Boden der Form geben und mit einem Eßlöffel glattstreichen. Unter dem vorgeheizten Grill 1-2 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Wieder 2 EL Teig in die Form geben, glattstreichen und goldbraun backen. Nacheinander alle Schichten (etwa 14) abbacken, bis der Teig verbraucht ist. (Wenn man eine konische Form verwendet: 3 EL Teig für die Schichten nehmen, wenn die Oberfläche größer wird.) Den gebackenen Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann mit einem scharfen Messer den Rand lösen und den Kuchen auf ein Gitter stürzen. 1 Stunde auskühlen lassen. Aprikosenmarmelade aufkochen, die ausgekühlte Torte rundum damit einstreichen. Die Marzipanrohmasse gut durchkneten, auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Erst den Rand der Torte mit Marzipan belegen. Das restliche Marzipan wieder zusammenkneten und ausrollen. Mit dem Boden der Form eine Decke ausschneiden und auf die Torte legen. Den Rand etwas andrücken. Kuvertüre mit Kuchenglasur in nicht zu heißem Wasserbad auflösen. Den Rand der Torte mit der Lösung einstreichen. Die restliche Lösung auf die Oberfläche gießen und mit einer Palette glattstreichen. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist (etwa 1/2 Stunde), die Torte mit einem heißen Messer in 16 Stücke teilen. \*Quelle: Essen&Trinken 12/80 Erfasst von Sylvia Mancini

Stichworte: Schokolade, Torten

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Beignets mit Wildpilzen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 100 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Wildpilze; gesäubert und in Streifen geschnitten
- 1 klein. Zwiebel; fein gehackt
- Öl; zum Backen

Eier verquirlen, Mehl einrühren, Milch dazugießen, salzen und Pfeffer. Pilze und Zwiebel zufügen und alles gründlich vermengen. Eine Pfanne etwa 1cm hoch mit Öl füllen und stark erhitzen. Die Mischung esslöffelweise hineingeben und die Beignets langsam zuerst auf der einen, dann der andern Seite backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Heiss servieren. \* Quelle: Pilze für Feinschmecker A. Carluccio Heyne-Verlag \*\* Gepostet von Jörg Weinkauff Date: Sat, 05 Nov 1994 Erfasser: Jörg Datum: 13.01.1995 Stichworte: Pilze, P4

Stichworte: P4, Pilze

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Beschwipste Spiegeleier

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1/4 l Kalbsbrühe*
- *12 EL Sherry, trocken*
- *Basilikumblättchen, einige*
- *12 Eier*
- *Pfeffer, schwarz*

Jeweils zwei Esslöffel Brühe mit einem Esslöffel Sherry im Wok zum Kochen bringen. Basilikumblättchen darin ziehen lassen. Ein Ei wie zum Spiegelei hineinschlagen, nachdem das Eiweiss fest ist, auf vorgewärmte Teller geben, pfeffern und mit Brühe umgiessen. Mit Weissbrot servieren.

Tip: Die süsse Variante ist eine ausgefallene Nachspeise. An Stelle der Brühe Weisswein verwenden. Die Spiegeleier mit Vanillezucker und Zimt bestreuen. \*\* Gepostet von Joachim Michael Meng Erfasser: Joachim Datum: 01.06.1996 Stichworte: Wok, Eier, Schnell, P4

Stichworte: P4, Schnell, Wok, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Beyaz peynirli omlet (Pfannkuchen mit Paprika u. Schafskäse)

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

50 g Mehl

2 Eier

60 ml Milch

Salz, weißer Pfeffer

20 g Butter, zerlassen MMMMM-----FÜLLUNG-----

1 Paprikaschote, rot

1 Paprikaschote, gelb

1 Paprikaschote, grün

150 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 tb Pflanzenöl

250 g Feta (Schafskäse)

1 tb Zitronenmelisse, gehackt

1 tb Dill, gehackt

1 ts Salz

Weisser Pfeffer, grob

- gemahlen MMMMM-----FÜR DIE VARIANTE-----

1 Ei

125 ml Sahne

125 ml Joghurt

1 tb Schnittlauch, gehackt

Paprikapulver, edelsüß

Mehl, Eier, Milch, Salz, Pfeffer und flüssige Butter mit dem Schneebesen zu einem dünnflüssigen, glatten Teig verrühren. 30 Minuten ruhen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und aus dem Teig 4 Pfannkuchen backen.

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von Samen und Scheidewänden befreien und in schmale Streifen schneiden. Die sehr fein gehackten Zwiebeln und die Knoblauch dazugeben. Öl in einer Pfanne erhitzen und bei Mittelhitze unter ständiger Bewegung weich dünsten.

Vom Herd nehmen, die Käse zerbröckeln und zusammen mit den gehackten Kräutern unter das Gemüse mischen (Durch die Wärme schmilzt die Käse teilweise); würzen und in die vorbereiteten Pfannkuchen füllen.

Variante: als Gratin servieren.

Unter die Gemüsefüllung nur die Hälfte der Käse geben. Die damit gefüllten Pfannkuchen in eine mit Butter ausgestrichene Form etwas überlappend einschichten.

Die andere Hälfte der Käse zerbröckeln und mit 1 Ei, 1/8 Liter Sahne und 1/8 Liter Joghurt verrühren. Mit Salz, reichlich edelsüßem Paprikapulver und 1 Esslöffel Schnittlauch (gehackt) würzen und über die Pfannkuchen gießen.

In dem auf 220GradC vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten überbacken.

Erfasser: Datum: 09.11.1994 Stichworte: Eier, Hauptspeise, P4

Stichworte: Hauptgericht, P4, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Biga's Eierlikör

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 120 mittl. Eigelb
- 40 mittl. Eiweiss
- 2000 g Puderzucker
- 40 Becher Vanillezucker
- 12 klein. Dosen Kondensmilch
- 1000 ml Cognac
- 1000 ml Alkohol (95%)

Eier mit dem Puderzucker mit Mixer gut vermischen, dann alle anderen Zutaten hinzufügen und nochmals gut mixen. Die Masse anschließend durch ein feines Sieb gießen und in Flaschen füllen.

Stichworte: Alkohol

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Birnenaufauf mit Roquefort

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Weissbrot
- 1/8 l Weisswein
- 750 g Birnen
- 100 g Gouda
- 160 g Roquefort
- 100 g Gekochter Schinken

MMMMM-----SAUCE-----

2 Eier

1/8 l Sahne

1/8 l Milch

Salz

Pfeffer

Eine flache Auffaufform buttern und eine Schicht Weissbrotscheiben hineinlegen. Mit der Hälfte des Weins beträufeln. Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Hälfte der Birnen auf den Brotscheiben verteilen. Den geriebenen Gouda darüber verteilen. Den Roquefort in kleine Würfel schneiden und die Hälfte davon über die Birnen streuen. Den Schinken in schmale Streifen schneiden und auch darüberstreuen. Jetzt eine zweite Schicht Weissbrot auflegen, mit dem restlichen Wein tränken, kranzförmig mit den Birnenspalten belegen und den Roquefort darüberstreuen.

Die Zutaten für die Sauce verrühren und über den Aufauf geben.

Im Backofen bei 200 GradC 20 Minuten backen, dann mit Butterflocken belegen und weitere 20 Minuten backen bis die Flüssigkeit gestockt, und die Oberfläche schön braun geworden ist.

Nach: Aufläufe, Christian Teubner, erfasst und gepostet von Hartmut Brinkmann@2:2449/414.4, 30.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Gratin, Birne, Käse, P4

Stichworte: Birnen, P4, Gratin, Pikant, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blini

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

350 g Buchweizen

40 g Hefe

500 ml Milch

8 Eier

2 ts Salz MMMMM-----KAESE-CREME-----

200 g Emmentaler Käse

400 g Creme fraiche

2 pn Schwarzer Pfeffer MMMMM-----QUELLE-----

-- Das grosse

- GU-Vollwert - Kochbuch,

- München, 1992 - gepostet

- von Rolf Herzog - 17.02.94

Diese russische Spezialität ist ein schnelles und gesundes Essen, das Auge und Gaumen erfreut. Wer Kalorien sparen will, nimmt statt Creme fraiche saure Sahne oder mit Milch verrührten Magerquark. Den Buchweizen mehlfein malen. Das Mehl in eine Schüssel schütten und mit der zerbröckelten Hefe, der lauwarmen Milch, die Hälfte der Eier und dem Salz mit einem Schneebesen gut verrühren. Den Käse feinreiben und mit der Creme fraiche mischen. Die restliche Eier 8 Minuten kochen und abschrecken. Inzwischen Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig so hineingiessen, dass pro Pfanne 4 Küchle gebraten werden. Die Blinis auf jeder Seite in etwa 2 min knusprig braten. Inzwischen die gekochten Eier schälen und hacken. Die Eiwürfel unter die Creme fraiche mit dem Käse mischen und mit etwas frisch gemahlene Pfeffer abschmecken. Diese Creme streicht man bei Tisch auf die Blinis. Die Blinis müssen schön heiss serviert werden.

Stichworte: Russland, Pikant

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blini mit Kaviar

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 Eier
- 100 g Buchweizenmehl
- 1/4 l Milch Salz
- Butter; zum Braten
- Kaviar

Die Eier mit Salz und dem Buchweizenmehl verrühren. Mit der Milch langsam aufrühren.

In einer kleinen Pfanne den Teig zu kleinen Crepes ausbacken.

Als Beilage Kaviar dazu geben. \* Quelle: Nordtext 01.01.95 Erfasst: Ulli Fetzter 2:246/1401.62 \*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Tü, 03 Jan 1995  
Erfasser: Ulli Datum: 08.03.1995 Stichworte: Eierspeise, Crepe, Buchweizen, Kaviar, P1

Stichworte: P1, Buchweizen, Crepe, Kaviar, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blintschiki mit Äpfeln, Blintschiki s jablokami

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

260 g Mehl

750 ml Milch

2 Eier

1/2 tb Butter

1/2 ts Salz

1/2 ts Zucker MMMMM-----BELAG----- 1200 g Äpfeln

100 g Zucker

200 g Butter

Zimt

Nelken MMMMM-----QUELLE-----

-- Nach: Alla Sacharow -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Blintschiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden. Grundzubereitung: Eigelb mit weicher Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Milch zufügen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen. In Butter oder Speckfett hauchdünne Pfannkuchen backen. Für die Blintschiki mit Äpfeln: Blintschiki von beiden Seiten backen. Geschälte Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit Zucker, Zimt und Nelken mischen. In eine gebutterte Kasserolle lagenweise Blintschiki und Äpfel schichten. Butterflöckchen auf die Äpfel und auf die oberste Schicht setzen und bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde goldbraun backen. Zucker dazu reichen.

Stichworte: Russland, Süß

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blintschiki mit Creme, Blintschiki s kremom

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

260 g Mehl

750 ml Milch

2 Eier

1/2 tb Butter

1/2 ts Salz

1/2 ts Zucker MMMMM-----BELAG-----

5 Eigelb

100 g Zucker

125 ml Saure Sahne

Blintschiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden.

Grundzubereitung: Eigelb mit weicher Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Milch zufügen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen. In Butter oder Speckfett hauchdünne Pfannkuchen backen.

Für die Blintschiki mit Creme: Blintschiki von beiden Seiten backen. 4/5 der Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und die saure Sahne unterrühren. Eine Kasserolle fetten und mit Paniermehl bestreuen. Abwechselnd Blintschiki und Creme einschichten, die oberste Blintschiki mit dem restlichen Eigelb bestreichen und etwa 20 Minuten im heissen Rohr backen. \* Quelle: Nach: Alla Sacharow Russische Küche Wilhelm Heine Verlag Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Süss, Russland, P4

Stichworte: Russland, P4, Süss, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blintschiki mit Creme, Blintschiki s kremom

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

260 g Mehl

750 ml Milch

2 Eier

1/2 tb Butter

1/2 ts Salz

1/2 ts Zucker MMMMM-----BELAG-----

5 Eigelb

100 g Zucker

125 ml Saure Sahne MMMMM-----QUELLE-----

-- Nach: Alla Sacharow -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Blintschiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden. Grundzubereitung: Eigelb mit weicher Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Milch zufügen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen. In Butter oder Speckfett hauchdünne Pfannkuchen backen. Für die Blintschiki mit Creme: Blintschiki von beiden Seiten backen. 4/5 der Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und die saure Sahne unterrühren. Eine Kasserolle fetten und mit Paniermehl bestreuen. Abwechselnd Blintschiki und Creme einschichten, die oberste Blintschiki mit dem restlichen Eigelb bestreichen und etwa 20 Minuten im heissen Rohr backen.

Stichworte: Russland, Süss

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blitschiki mit Leber, Blitschiki s petschonkoiy

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

260 g Mehl

750 ml Milch

2 Eier

1/2 tb Butter

1/2 ts Salz

1/2 ts Zucker MMMMM-----BELAG-----

1/2 Kalbsleber

1/2 Kalbslunge

1 Karotte

1 Zwiebel

1 bn Petersilie

4 hartgekochte Eier 1 1/2 tb Butter

Salz

Pfeffer

Muskat

Blitschiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden.

Grundzubereitung: Eigelb mit weicher Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Milch zufügen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen. In Butter oder Speckfett hauchdünne Pfannkuchen backen.

Für die Blitschiki mit Leber: Blitschiki von beiden Seiten backen. Gewaschene Innereien mit Karotte und Petersilie in Salzwasser weichkochen und durch den Fleischwolf drehen.

Gehackte Zwiebel in Butter anbraten und die durchgedrehten Innereien kurz mitrösten. Mit kleingewürfelten Eiern mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen.

In eine gefettete Kasserolle lagenweise Blitschiki und Füllung schichten und im Rohr bei Mittelhitze etwa eine Stunde goldbraun backen.

Eine pikante dunkle Sauce dazu servieren. \* Quelle: Nach: Alla Sacharow Russische Küche Wilhelm Heine Verlag Erfasst von Rene Gagnaux  
Erfasser: Rene Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Leber, Lunge, Russland, P4

Stichworte: Russland, P4, Pikant, Leber, Lunge, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blintschiki mit Leber, Blintschiki s petschonkoiy

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

260 g Mehl

750 ml Milch

2 Eier

1/2 tb Butter

1/2 ts Salz

1/2 ts Zucker MMMMM-----BELAG-----

1/2 Kalbsleber

1/2 Kalbslunge

1 Karotte

1 Zwiebel

1 bn Petersilie

4 hartgekochte Eier 1 1/2 tb Butter

Salz

Pfeffer

Muskat MMMMM-----QUELLE-----

-- Nach: Alla Sacharow -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Blintschiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden. Grundzubereitung: Eigelb mit weicher Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Milch zufügen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen. In Butter oder Speckfett hauchdünne Pfannkuchen backen. Für die Blintschiki mit Leber: Blintschiki von beiden Seiten backen. Gewaschene Innereien mit Karotte und Petersilie in Salzwasser weichkochen und durch den Fleischwolf drehen. Gehackte Zwiebel in Butter anbraten und die durchgedrehten Innereien kurz mitrösten. Mit kleingewürfelten Eiern mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen. In eine gefettete Kasserolle lagenweise Blintschiki und Füllung schichten und im Rohr bei Mittelhitze etwa eine Stunde goldbraun backen. Eine pikante dunkle Sauce dazu servieren.

Stichworte: Russland, Pikant, Leber, Lunge

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blintschiki mit Quark, Blintschiki s tworogom

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

260 g Mehl

750 ml Milch

2 Eier

1/2 tb Butter

1/2 ts Salz

1/2 ts Zucker MMMMM-----BELAG-----

200 g Quark

1/2 tb Weiche Butter

1 Eigelb; evtl. mehr

1 tb Zucker; evtl. mehr

1 pn Salz

40 g Rosinen

Blintschiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden.

Grundzubereitung: Eigelb mit weicher Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Milch zufügen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen. In Butter oder Speckfett hauchdünne Pfannkuchen backen.

Für die Blintschiki mit Quark: Blintschiki nur auf einer Seite backen. Quark mit den übrigen Zutaten verrühren und jeweils etwas Füllung auf die gebackene Seite der Blintschiki streichen. Wie in Kuvert zusammenfalten und in heisser Butter auf beiden Seiten bräunen. \* Quelle: Nach: Alla Sacharow Russische Küche Wilhelm Heine Verlag Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Süss, Quark, Russland, P4

Stichworte: Russland, P4, Süss, Quark, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blintschiki mit Quark, Blintschiki s tworogom

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

260 g Mehl

750 ml Milch

2 Eier

1/2 tb Butter

1/2 ts Salz

1/2 ts Zucker MMMMM-----BELAG-----

200 g Quark

1/2 tb Weiche Butter

1 Eigelb; evtl. mehr

1 tb Zucker; evtl. mehr

1 pn Salz

40 g Rosinen MMMMM-----QUELLE-----

-- Nach: Alla Sacharow -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Blintschiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden. Grundzubereitung: Eigelb mit weicher Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Die Milch zufügen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen. In Butter oder Speckfett hauchdünne Pfannkuchen backen. Für die Blintschiki mit Quark: Blintschiki nur auf einer Seite backen. Quark mit den übrigen Zutaten verrühren und jeweils etwas Füllung auf die gebackene Seite der Blintschiki streichen. Wie in Kuvert zusammenfallen und in heisser Butter auf beiden Seiten bräunen.

Stichworte: Russland, Süss, Quark

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

Eierspeisen

# Bliny, Teil I, Tips, Infos, Basisrezepte

*Für 4 Portionen*

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

Eierspeisen

# **Bliny, Teil II, Tips, Infos, Basisrezepte**

*Für 4 Portionen*

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bliny, Teil III, Tips, Infos, Basisrezepte

Für 4 Portionen

## **BUCHWEIZEN-PLINSEN**

- 700 g Buchweizenmehl
- 700 ml heisses Wasser
- 25 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 3/4 Tas. Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz

## **BUCHWEIZEN-PLINSEN MIT MILCH**

- 2 Eier
- 25 g Butter
- 700 g Buchweizenmehl
- 900 ml Milch; Menge anpassen
- 25 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 3/4 Tas. Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz

Es können auch mehrschichtige Blintschatyje pirogi zubereitet werden, die aus übereinandergestapelten Bliny bestehen. Dazwischen verteilt man unterschiedliche Füllungen. Die Bliny-Stapel werden mit verschiedenen Zutaten wie Eiern, Mehl oder Milch im Ofen überbacken.

Basisrezepte

Buchweizen-Plinsen (Gretschnewyje bliny)

Eine Tasse kaltes Wasser mit der gleichen Menge Mehl vermengen. Das heisse Wasser zugliessen, gut umrühren und abkühlen lassen. Die Hefe beifügen, den Teig gehen lassen (5 bis 6 Stunden).

Das restliche Mehl mit dem Zucker und Salz zugeben, vermengen; erneut gehen lassen.

In dem Sonnenblumenöl ausbacken.

Variante: Das Buchweizen- durch Weizenmehl ersetzen.

Buchweizen-Plinsen mit Milch (Gretschnewyje bliny na moloke)

Die Eier trennen. Die Butter mit den Eigelben verrühren, abwechselnd das Mehl sowie insgesamt 1/3 der Milch zugeben und rühren. Die Hefe beifügen, gut untermischen und gehen lassen.

Die restliche Milch erhitzen, die Eiweiss zu Schnee schlagen. Den Zucker und Salz dem Teig zufügen, die warme Milch hinzugliessen, den Eischnee unterziehen, alles gut vermengen und abermals gehen lassen (5 bis 6 Stunden).

In dem Sonnenblumenöl ausbacken. \* Quelle: Irina Carl, Russisch kochen, Edition dia 1993 ISBN 3 86034 112 X Erfasst von Rene Gagnaux  
Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Eierspeise, Info, Russland, P1

Stichworte: Russland, P1, Informationen, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil I

Für 4 Portionen MMMMM-----QUELLE-----

-- Irina Carl - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Bliny sind eine der ältesten russischen Speisen, bekannt bereits in vorchristlicher Zeit Anfang des 1. Jahrhunderts. Das Wort blin lautete ursprünglich blin und leitete sich von molot (mahlen) ab. Es bedeutete also eine aus gemahlenem Getreide zubereitete Speise. Der siebenwöchigen Fastenzeit vor Ostern geht die masleniza (maslo bedeutet: Butter) vor-aus. Zu dieser Zeit wurden in jedem Haus Bliny gebacken und mit Butter gegessen. Bliny bestehen aus wenig Mehl, da der Teig ziemlich flüssig sein muss, Hefe lockert ihn auf. Die russischen Bliny, die im Ausland oft mit Plinsen oder Pfannkuchen verglichen bzw. verwechselt werden, zeichnen sich durch spezifische Qualitäten aus. Sie sind leicht, locker, porös, herrlich weich und sehr schmackhaft. Sie saugen saure Sahne oder zerlassene Butter wie ein Schwamm in sich auf und werden auf diese Weise saftig, glänzend und sehr schmackhaft. Man isst Bliny zum Frühstück, zum Tee, als Abendessen, mit Pilzen, Kaviar oder Warenje. Vorbereitung des Bliny-Teigs Beim Vorbereiten des Teigs sollten folgende vier Faktoren berücksichtigt werden: \* Reichlich, allerdings nicht zuviel frische Hefe verwenden. \* Den Teig in allen Phasen seiner Zubereitung sehr sorgfältig schlagen und rühren, so dass nicht ein einziges Klümpchen bleibt. \* Die Temperatur der Milch, die gegebenenfalls dem gegangenen Teig beigegeben wird, darf nicht unter 45 °C betragen. Am besten bringt man hierfür die Milch fast, jedoch nicht völlig zum Kochen und lässt sie entsprechend abkühlen. \* Wird der gegangene Teig nicht mit Milch übergossen, so fügt man dem Teig unmittelbar vor dem Ausbacken behutsam eine Mischung aus Sahne und Eiweiss zu. Die Sahne leicht schlagen und den steifen Eischnee beigegeben - nicht umgekehrt. Dies macht die Bliny locker, zart und porös. Der Teig wird fünf bis sechs Stunden vor dem Backen hergestellt und heisst dann Opara. Zunächst nur einen Teil des Mehls mit der Hefe sowie Wasser oder Milch anrühren. Sobald die Opara angegangen ist, das restliche Mehl, Salz, Zucker und Butter beifügen. Manchmal wird diese Mischung mit heisser Milch überbrüht. In diesem Stadium nennt man den Teig Zawarnyje. Nun rührt man Sahne und Eischnee unter, und der Teig muss erneut gehen. Das Teigvolumen steigt im Verlauf der Zubereitung auf das Zwei- bis Dreifache. Vor dem Ausbacken muss der Teig eine steife Konsistenz (wie saure Sahne) besitzen. Das erreicht man am besten mit einem Mischungsverhältnis von fünf Tassen Mehl und fünf Tassen Flüssigkeit (Wasser oder Milch, Eier, Sahne und aufgelöste Hefe). Vorbereitung des Geschirrs zum Ausbacken Echte Bliny gelingen nur in kleinen schwarzen, gusseisernen Pfannen. Notfalls lassen sich teflonbeschichtete Pfannen verwenden. Während der Vorbereitung und auch später die gusseisernen Pfannen nie mit Wasser säubern. Zur Reinigung auf den Herd stellen, etwas Öl hineingiessen, 1 Esslöffel Salz hineinstreuen, gut ausglühen und leicht abkühlen lassen. Nun die heisse Pfanne mit Papiertüchern schnell und sorgfältig ausreiben. Ein zweites Mal mit Salz bestreuen, erneut mit Papiertüchern ausreiben und schliesslich mit einem Lappen putzen. Bleibt der Lappen sauber, ist die Pfanne vorbereitet. Andernfalls gelingen Bliny nicht: Der Teig wird anbrennen. Ein russisches Sprichwort lautet: Der erste Blin wird immer ein Klumpen (perwyj blin komom), was soviel bedeutet wie Aller Anfang ist schwer. Wenn das passiert, muss die Pfanne erneut gesäubert werden, sonst verdirbt man auch alle weiteren Bliny. So stellt der erste Blin stets einen Prüfstein für Teig und Pfanne dar. Ausbacken der Bliny Das Ausbacken gestaltet sich einfach: Die erhitzte Pfanne wird mittels eines Küchenpinsels mit Butterschmalz oder Sonnenblumenöl eingefettet. Die verwendete Fettmenge ist ausserordentlich wichtig: Bei zuwenig Fett brennen die Bliny an, bei zuviel werden sie dick und uneben. Den Teig mit einem Schöpflöffel in die Mitte der heissen, mit Fett ausgestrichenen Pfanne giessen. Er sollte eine dünne Schicht bilden und den ganzen Boden bedecken. Den Blin 1 bis 2 Minuten auf einer Seite backen. Sobald er sich hebt und seine Ränder sich zu bräunen beginnen, auf der Oberseite mit Fett bestreichen und wenden. 1/2 bis 1 Minute auf der anderen Seite bräunen und sofort auf einen - unbedingt vorgewärmten - Teller legen. Die Bliny jeweils leicht mit Butter bestreichen und zu einem Stapel aufeinanderlegen. Mit einem Tuch bedecken, damit sie nicht abkühlen.

Stichworte: Russland

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bliny, Tips, Infos, Basisrezepte, Teil II

Für 4 Portionen

## **BUCHWEIZENPLINSEN**

- 2800 g Buchweizenmehl
- 2800 ml heisses Wasser
- 100 g Hefe
- 4 TL Zucker
- 3 Tasse Sonnenblumenöl
- 4 TL Salz

## **BUCHWEIZENPLINSEN MIT MILCH**

- 8 Eier
- 100 g Butter
- 2800 g Buchweizenmehl
- 3600 ml Milch; Menge anpassen
- 100 g Hefe
- 4 TL Zucker
- 3 Tasse Sonnenblumenöl
- 4 TL Salz

MMMMM-----QUELLE-----

-- Irina Carl - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Verschiedene Arten von Bliny Bliny unterscheidet man nach den Mehl- und Graupenarten, aus denen sie hergestellt sind: Roggen, Weizen, Buchweizen, Hirse, Griess. Gebackene Bliny werden in saure Sahne oder Butter getaucht, mit gesalzenerm Fisch wie Lachs oder Hering bzw. mit Kaviar gefüllt. Seltener gibt man Füllungen unmittelbar während des Ausbackens zu, indem man beispielsweise hartgekochte, gehackte Eier und gehackte Zwiebeln in die Pfannenmitte legt und mit Teig übergiesst - oder die fast ausgebackenen Bliny mit Butter bestreicht, darauf eine dünne Schicht Quark, der mit rohem Ei vermischt wurde, verteilt und schnell wendet. Dabei den Blin an den Pfannenboden pressen; das nennt man im Glühen braten (prisharit w pylu). Es können auch mehrschichtige Blintschatyje pirogi zubereitet werden, die aus übereinandergestapelten Bliny bestehen. Dazwischen verteilt man unterschiedliche Füllungen. Die Bliny-Stapel werden mit verschiedenen Zutaten wie Eiern, Mehl oder Milch im Ofen überbacken. Basisrezepte Buchweizen-Plinsen (Gretschnewyje bliny) Eine Tasse kaltes Wasser mit der gleichen Menge Mehl vermengen. Das heisse Wasser zugliessen, gut umrühren und abkühlen lassen. Die Hefe beifügen, den Teig gehen lassen (5 bis 6 Stunden). Das restliche Mehl mit dem Zucker und Salz zugeben, vermengen; erneut gehen lassen. In dem Sonnenblumenöl ausbacken. Variante: Das Buchweizen- durch Weizenmehl ersetzen. Buchweizen-Plinsen mit Milch (Gretschnewyje bliny na moloke) Die Eier trennen. Die Butter mit den Eigelben verrühren, abwechselnd das Mehl sowie insgesamt 1/3 der Milch zugeben und rühren. Die Hefe beifügen, gut untermischen und gehen lassen. Die restliche Milch erhitzen, die Eiweiss zu Schnee schlagen. Den Zucker und Salz dem Teig zufügen, die warme Milch hinzugliessen, den Eischnee unterziehen, alles gut vermengen und abermals gehen lassen (5 bis 6 Stunden). In dem Sonnenblumenöl ausbacken.

Stichworte: Russland

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blumenkohl-Käse-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Grundrezept Souffle
- 150 g Blumenkohl, gekocht
- 30 g Parmesan

Für ein Blumenkohl-Käse-Souffle 150 g gekochten Blumenkohl pürieren. Mit 30 g Parmesan würzen und abschmecken, zum Souffle geben.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 12:07:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Käse, Blumekohl

Stichworte: Blumenkohl, Käse, Soufflé

Stichworte Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Broccoli Eierspeise

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *4 Broccolistauden*
- *Salz*
- *40 g Butter*
- *Muskat*
- *6 Eier*
- *2 EL Petersilie, fein gehackt*
- *2 EL Käse, gerieben*
- *Pfeffer, schwarz*
- *1 Paprikaschote, rot Glas*

Broccoli waschen, putzen. Grob zerkleinern. In kochendes, gesalzenes Wasser geben. 15 Minuten kochen. Rausnehmen. Gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Broccoli reingeben. Salz und Muskat drüberstreuen. Eier verquirlen. Petersilie und Käse reinmischen. Mit der Pfeffermühle einmal drübermahlen. Diese Masse über den Broccoli geben. Stocken lassen. (Die Unterseite muß goldbraun sein) Aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen. Wie ein Omelett zusammenklappen. Mit gewürfelter Paprikaschote garnieren. Vorbereitung: 35 Minuten Zubereitung: 15 Minuten Beilage: : Bratkartoffeln Menü 2/6

Stichworte: Broccoli

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Broccoli-Pfannkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 80 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer; aus der Mühle
- 3 EL Öl
- 750 g Broccoli
- 150 g Schinkenspeck
- 20 g Butter oder Margarine
- Muskatnuss, gerieben
- 200 g Fleischtomate

Mehl mit der Milch glatrühren, dann die Eier unterrühren und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden, im Öl ausbraten und herausnehmen, Broccoli putzen und waschen, die Röschen abtrennen, die Stiele schälen und in Scheiben schneiden.

Die Broccoliröschen und die Broccolistiele in kochendes Salzwasser geben und darin 5 Minuten garen. Broccoli abtropfen lassen.

Die Hälfte zusammen mit der Butter oder der Margarine pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den restlichen Broccoli unter das Püree ziehen. Die Tomate vierteln, entkernen und würfeln.

Aus dem Teig pro Portion einen Pfannkuchen backen, dabei einen Teil der Speckwürfel einbacken. Broccoli auf den Pfannkuchen verteilen und mit dem restlichen Speck und Tomatenwürfeln bestreuen.

Pro Portion ca. 375 kcal/1568 kJ. \* Quelle: Nach ARD/ZDF 24.12.95 Erfasst: Ulli Fetzter Erfasser: Ulli Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Broccoli, Speck, P6

Stichworte: P6, Pikant, Broccoli, Speck, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Broccoli-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Grundrezept Souffle
- 300 g TK Broccoli
- Oder
- 500 g Broccoli, frisch

Für ein Broccoli-Souffle eine Packung (300 g) tiefgefrorenen oder 500 g frischen Broccoli, in Butter gedünstet und gehackt, verwenden. Gut abtropfen lassen und mit 3 El. Parmesan vermischen. Nach dem Eigelb unter die Masse rühren.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 12:08:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Brokkoli

Stichworte: Brokkoli, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Buchweizen-Fladen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 g Buchweizen
- 250 ml Fleischbrühe
- 4 Eier
- 150 g Vollkornweizenmehl
- 1/4 l Milch
- 1 Bd. Schnittlauch
- 50 g Gouda Salz, Cayennepfeffer
- 4 EL Öl

Buchweizen kurz in kochendes Wasser geben, Wasser abschütten. Zusammen mit der Fleischbrühe zum Kochen bringen und bei milder Hitze 15 Min. ziehen lassen. Eier mit Milch und Mehl verrühren, mit dem Buchweizen vermischen.

Feingehackten Schnittlauch und Käsewürfel zum Teig geben, abschmecken. In heissem Öl goldgelbe Fladen ausbacken.

Dazu passt griechischer Salat. \* Quelle: Südwest-Text 01.09.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Buchweizen, Käse, P1

Stichworte: P1, Pikant, Käse, Buchweizen, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Buchweizen-Pfannkuchen mit Äpfeln und Rosinen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Mehl
- 250 g Buchweizenmehl
- 1/8 l Wasser
- Salz
- 3 Eigelb
- 15 g Hefe
- 4 Eiweiss
- 125 g Sahne
- Butter
- 3 Äpfel
- 1 EL Wasser
- 100 g Rosinen
- 1 TL Zimt
- 100 g Sahne

Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Eigelb verrühren und 30 Min. quellen lassen. Sahne und Eiweiss getrennt steif schlagen und unter den Teig heben. Pfannkuchen in Butter auf beiden Seiten goldgelb braten.

Geschälte und gewürfelte Äpfel kurz in Wasser aufkochen. Rosinen, Zimt und restliche Sahne beimischen und zu den Pfannkuchen servieren. \*  
Quelle: Nach hessentext 18.05.95 Erfasst: Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 21.06.1995 Stichworte: Eierspeise, Süss, P1

Stichworte: P1, Süss, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Buchweizencrepes (Crepes de ble noir)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 83 g Buchweizenmehl
- 1 Eier
- 2/3 Eigelb
- 0.16 l Frische Milch
- 2 EL Bier
- 0.08 l Wasser
- 1/3 TL Salz
- 1 EL Geklärte Butter

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Ei und Eigelb mit Salz und Öl hineingeben und mit der Hälfte des Wassers, der Milch und des Bieres langsam unter das Mehl rühren. Den Teig 5-7 Minuten mit dem Mixer kräftig schlagen, dann mit dem restlichen Wasser und Bier und der Milch auf die richtige Konsistenz verdünnen. Anschliessend mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Vor dem Backen mehrmals umrühren.

Die Pfanne gut einfetten, nach Geschmack dazu: Öl, Butter oder wie eine echte Crepiere Schmalz und Eigelb im Verhältnis von einem Eigelb auf eine Tasse Schmalz verwenden. Den Teig mit einer drehenden Bewegung in der Pfanne verteilen und bei guter Hitze auf der ersten Seite backen. Den Pfannkuchen wenden und auf der anderen Seite fertig backen. \* Quelle: nach: Cornelia Schröder-Lipp: Crepes Kochbuchverlag Heimeran gepostet: Ebba Lehmann am 30.11.95 Erfasser: Rene Datum: 23.11.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, P4

Stichworte: P4, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Buchweizenpfannkuchen mit | Gemüsefüllung

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Buchweizenmehl
- 3/8 l Milch
- 2 Eier
- 1 Spur Salz
- 100 g gekochten Schinken
- Fett; zum Ausbacken
- 600 g grüne Bohnen
- 2 Stengel Bohnenkraut
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 150 g Champignons
- Pfeffer
- Salz
- 2 EL Petersilie

Mehl mit Eiern, Milch und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 15 Minuten quellen lassen. Wenn nötig, noch etwas Milch einrühren. Schinkenwürfel unter den Teig mischen. Pfannkuchen in einer gefetteten Pfanne einzeln ausbacken und warmstellen.

Bohnen putzen, waschen und grosse Bohnen brechen. In kochendem Salzwasser mit dem Bohnenkraut 15-25 Minuten weichkochen.

Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten. Geputzte Pilzscheiben zu der Zwiebel geben und bei milder Hitze ca. 10 Minuten schmoren lassen. Leicht salzen und pfeffern.

Die abgetropften Bohnen mit den Pilzen mischen, abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Auf die eine Hälfte der Pfannkuchen geben und die andere Hälfte darüberschlagen. \* Quelle: SUEDWEST-TEXT - 23.06.94 \*\* Erfasst und gepostet von Ulli Fetzter (2:246/1401.62) vom 23.06.1994  
Erfasser: Ulli Datum: 01.08.1994 Stichworte: Eierspeise, Pfannkuchen, Gemüse, P1

Stichworte: Gemüse, P1, Pfanne, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bunte Rühreier Revoltillo

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Paprikaschote
- 2 Fleischtomaten
- 50 g Butter
- 1 Pckg. (300 g) TK-Erbesen
- 1 Bund Petersilie
- 6 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika waschen, entkernen, in Streifen schneiden. Tomaten schälen (vorher kurz in heisses Wasser tauchen), entkernen und würfeln.

Butter erhitzen, darin Zwiebeln und Paprika 5 Minuten dünsten. Tomaten und Erbsen (aufgetaut) zufügen. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen, weitere 3 Minuten garen. Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In die Pfanne geben und unter vorsichtigem Rühren stocken lassen.

4 Portionen mit je 310 kcal. \* Aus der Carina 2 / 94 Erfasser: Barbara Datum: 19.03.1994 Stichworte: Eierspeisen, Rührein, Kubanisch

Stichworte: Kuba, Rührein, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bunter Aspirand mit Kräuterquark und Eiern

Für 4 Portionen

## **ASPIKRAND:**

- 750 g Möhren
- Salz
- 3/4 l klare Hühnerbrühe (Instant)
- 1/8 l Madeira
- 16 Blatt weisse Gelatine
- 1 Bd. glatte Petersilie
- 20 Scheiben mageres Roastbeef
- 8 Eier

## **Kräuterquark**

- 250 g Magerquark
- 4 EL Salat-Mayonnaise
- 1 Zitrone, Saft von
- Weißer Pfeffer
- Zucker
- 1 Bd. krause Petersilie,
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Dill

Möhren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In wenig Salzwasser aufkochen und ca. 15 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 zugedeckt dünsten. Abtropfen und abkühlen lassen.

Petersilie waschen und die Blättchen abzupfen. Die Brühe mit Madeira kräftig abschmecken. Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Die Brühe mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Boden einer Reisrandform (Ø 23 cm) mit Brühe bedecken, kalt stellen und erstarren lassen.

Aus Roastbeefröllchen, Möhrenscheiben und Petersilie ein Muster auf den Spiegel legen, etwas Brühe angießen und erstarren lassen. Alle Zutaten in die Form schichten, mit Brühe bedecken und mindestens 4 - 5 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erstarren lassen.

Eier 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Quark und Mayonnaise verrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kräuter waschen, im Universalzerkleinerer fein hacken und unter die Sauce rühren.

Reisrandform kurz in heisses Wasser tauchen und den Aspirand vorsichtig auf eine Platte stürzen.

Eier halbieren und mit dem Kräuterquark in die Mitte füllen.

Dazu schmeckt Stangenbrot.

215 g Eiweiss, 238 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 14768 kJ, 3524 kcal. Zubereitungszeit 15 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 8 / 95 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 11.08.1995 Stichworte: P8, Aufwendig, Eier, Gelatine

Stichworte: Aufwendig, P8, Gelatine, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Buntes Rührei

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 klein, Stange Porree (Lauch)
- 200 g Fleischwurst
- 1 EL Butterschmalz (20 g)
- 8 Eier
- 8 EL Milch
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Edelsüss-Paprika
- 1 klein, Zwiebel
- 3 TL Essig
- 3 EL Öl
- 1/2 Salatgurke (ca. 200 g)
- 2 Tomaten
- evtl. einige Blätter Kopf-
- salat zum Garnieren.

Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Fleischwurst aus der Hülle lösen. Wurst der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer grossen Pfanne erhitzen. Porree und Wurstscheiben darin unter Wenden ca. 2 Minuten andünsten.

Eier und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüss-Paprika pikant würzen. Eiermilch über Wurst und Porree giessen. Bei mittlerer Hitze etwas stocken lassen und dann mit einem Pfannenwender leicht zusammenschieben, bis das Rührei vollständig gestockt ist.

Zwiebel schälen und würfeln. Mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, Öl darunter schlagen. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rührei, Tomaten, Gurken und evtl. Salatblätter auf Tellern anrichten. Marinade über Tomaten und Gurken träufeln. Mit etwas Pfeffer bestreuen. Dazu schmeckt Vollkornbrot mit Butter.

Getränke-Tip: Mineralwasser oder ein kühles Bier.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. Pro Portion ca. 510 kcal / 2140 kJ.

Quelle: Bella Heft ? \*\* Gepostet von Volker Englisch Erfasser: Volker Datum: 12.07.1996 Stichworte: Gemüse, Fleisch, P4

Stichworte: Fleisch, Gemüse, P4

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Burgerwirtin's Wirsingstrudel

Für 4 Portionen

## **FUER DIE HUELLE**

- 200 g Mehl
- 4 Eier
- Salz
- 3/8 l Milch
- 1 Spur Zucker

## **FUER DIE FUELLUNG**

- 750 g Wirsing
- 200 g Speck (mager)
- Salz
- Pfeffer
- 40 g Fett
- 3 EL Mehl
- Gekörnte Brühe
- 1 Prise Sahne
- Reibkäse

\*Zuerst die Hülle:

Mehl, Salz, Milch und Eier glattrühren, auf mildem Feuer Butter in der Pfanne erhitzen und ganz dünne Flädle (Pfannkuchen) backen.

\*Die Füllung:

Fett im Topf zergehen lassen, den geschnittenen Wirsing darin mit etwas Wasser weichkochen. Dann mit Mehl und Sahne dick abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Brühe fein abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen. Flädle etwa 1 cm dick mit dieser Masse bestreichen, einrollen und in eine feuerfeste Form geben. Käse daraufstreuen und im Herd überbacken. Zum Schluss frischgehackte Petersilie daraufgeben. \* Quelle: Gasthaus Burger, Marktobendorf. Mit der Ehrenurkunde prämiertes Gericht des Wettbewerbs Bayerische Küche 1991 \*\* Gepostet von Rüdiger Kemmler Date: Mon, 12 Sep 1994 Erfasser: Rüdiger Datum: 07.10.1994 Stichworte: Eierspeise, Gemüse, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Burgunder Eier

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1/4 l Rotwein; Burgunder*
- *1/4 l Wasser*
- *1 EL Essig*
- *Salz*
- *1 Lorbeerblatt*
- *8 Eier*
- *30 g Butter*
- *1 Zwiebel*
- *30 g Mehl*
- *1 Dos. Champignons, klein*
- *Cayennepfeffer*
- *Zucker*

Rotwein mit Wasser, Essig, Salz und Lorbeerblatt aufkochen. Eier nacheinander aufschlagen, vorsichtig in die Flüssigkeit gleiten lassen und 4 bis 5 Minuten darin ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Sud schöpfen. Diesen Vorgang nennt man pochieren. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf erhitzen. Geschälte, fein gewürfelte Zwiebel darin anrösten. Mehl reinstreuen. Verrühren, mit durchgeseibten Rotweinsud auffüllen. Abgetropfte Champignons reingeben. 7 Minuten kochen lassen. Mit Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Eier in die Soße geben. Erhitzen und darin servieren. Vorbereitung: 5 Minuten Zubereitung: 25 Minuten Beilage: : Kopfsalat und körnig gekochter Reis Als Getränk: : Rotwein. Menü 2/53

Stichworte: Pilze

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Cebir verlorenen Eier türkische Art

Für 4 Portionen

**PRO PERSON:**

- 2 Eier
- 100 g Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Milch
- 1 Stich Butter
- grobes Paprikapulver
- Essig
- Salz
- Tomate
- Gurke

Den Knobi mit etwas Salz zerdrücken und zum Joghurt geben, mit Milch verrühren und warmstellen. 2 l Wasser mit 4 El. Essig und 1 Tl. Salz aufkochen und die Eier einzeln aus einer Tasse in den Sud gleiten lassen und simmern lassen bis das Eiweiss fest ist (ca. 4 min.). Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf der Joghurtsosse anrichten.

Butter in einem Pfännchen zerlassen mit Paprikapulver würzen und über die Eier geben. Mit Tomaten und Gurkenstücken garnieren und mit Fladenbrot servieren. \*\* From: Catrin\_Pieri@p11.f2109.n241.z2.schiele-ct.de (Catrin P Date: Sat, 22 Jan 1994 15:26:45 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Catrin Datum: 08.04.1994 Stichworte: Türkisch, Fido, Eierspeise

Stichworte: Türkei, Fido, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Champignon Omeletts

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 50 g Champignons, frische
- 40 g Butter
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

## **FÜR DIE OMELETTS**

- 12 Eier
- Salz
- 80 g Butter

## **ZUM GARNIEREN**

- Salatblätter
- Tomaten

Champignons putzen, waschen. In Scheiben schneiden. Butter erhitzen. Geschälte, fein gewürfelte Zwiebel darin dünsten. Champignons dazugeben. 10 Minuten dünsten. Salzen, pfeffern, mit gehackter Petersilie bestreuen. Warm stellen. Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit Salz verquirlen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen mit dem Eigelb mischen. Daraus nacheinander vier Omeletts backen. Butter in glatter Pfanne schmelzen lassen. Eimasse reingeben und stocken lassen. Omelett jeweils mit einem Pfannenmesser vom Rand lösen auf eine Platte gleiten lassen. Eine Hälfte mit Pilzen belegen, andere Hälfte drüberklappen. Mit Salatblätter und enthäuteten, in Scheiben geschnittenen Tomaten garnieren. Vorbereitung: 30 Minuten Zubereitung: 30 Minuten Menü 2/131

Stichworte: Pilze, Pfanne

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Champignon-Omeletts

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2800 g Champignons
- 280 g Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 4 EL Crème fraîche
- 400 ml Brühe (instant)
- Salz
- Pfeffer
- 24 Eier
- 8 Eiweiss
- 120 g Butter oder Margarine
- 8 EL Schnittlauchröllchen
- 120 g geriebener Gruyère

Champignons putzen und vierteln, Zwiebeln würfeln. Champignons in Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 anbraten. Zwiebeln zugeben, mitbraten. Crème fraîche und Brühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Eiweiß mit etwas Salz schaumig schlagen. Etwas Butter oder Margarine in eine Pfanne geben auf 2 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 erhitzen, ausschalten. Aus 1/4 der Eimasse zugedeckt in 8 Min. ein Omelett zubereiten. Mit der restlichen Eimasse ebenso verfahren. Die Omeletts auf Teller legen, mit den Champignons füllen. Mit Schnittlauch und Käse bestreuen. Pro Portion 1461 kJ, 349 kcal. :Stichworte : Champignon, Ei, Februar, Normal, Omelett, P4 :Notizen (\*) : : : Quelle: Winke & Rezepte 02 / 97 : : der Hamburgischen Electricitätswerke AG :Zusatz : : : Zubereitungszeit :

: 55 Minuten Stichworte: Februar, P4, Normal, Champignon, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Chilli Tortilla

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Pellkartoffeln vom Vortag
- 300 g Zwiebeln
- 2 Scheib. Gekochter Schinken
- 8 Eier
- 2 EL Milch
- 1 Becher Fix für Chili con carne
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 100 g geriebener Käse

Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und mit dem Schinken fein würfeln. Eier, Milch und Fix für Chili con carne verquirlen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten und Kartoffelscheiben un Schinkenwürfel zugeben. Eimasse darüber gießen, mit Käse bestreuen, Deckel auflegen und bei schwacher Hitze stocken lassen. Nach Wunsch mit feinen Papikastückchen und Schnittlauchröllchen bestreuen. Dazu schmeckt ein frischer Feldsalat. :ZubZeit : 30 :Quelle : Videotext: MDR, 02.02.1999 :Erfasser : Frank Dingle  
:Notizen (\*) : Telethek 28.01.99 : : 450 kcal : : 1884 kJoule Stichworte: Speck

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Cholermüs

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 350 ml Rahm oder Milch oder halb und halb
- Salz
- Butter

Aus den Zutaten einen ziemlich dicken Omelettenteig zubereiten. Etwas ruhen lassen. In heisse Butter geben und so lange backen, bis die Unterseite goldgelb ist. Dann wenden und sofort mit der Bratschaufel in Stücke zerkleinern. Weiterbacken, bis alle Stückchen schön hellbraun sind. Nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen. Dazu Apfel- oder Birnenmus servieren. \* Quelle: Kulinarische Streifzüge durch die Schweiz  
Verfasser: P. Widmer/A. Christ Verlag: Sigloch Edition \*\* Gepostet von Josef Wolf Date: Fri, 26 Aug 1994 Erfasser: Josef Datum: 05.10.1994  
Stichworte: Eierspeise, Vollwert, P4

Stichworte: P4, Vollwert, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Cholermüs (Schweiz)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 350 ml Rahm oder Milch; oder halb und halb
- Salz
- Butter

Aus den Zutaten einen ziemlich dicken Omelettenteig zubereiten. Etwas ruhen lassen. In heisse Butter geben und so lange backen, bis die Unterseite goldgelb ist. Dann wenden und sofort mit der Bratschaufel in Stücke zerkleinern. Weiterbacken, bis alle Stückchen schön hellbraun sind. Nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen. Dazu passt Apfel- oder Birnenmus. \* Quelle: Kulinarische Streifzüge durch Schwaben Sigloch-Edition Künzelsau Josef Wolf - @ 2:246/1810.10 \*\* Gepostet von Josef Wolf Date: Mon, 05 Dec 1994 Erfasser: Josef Datum: 20.01.1995 Stichworte: Eierspeise, Vegetarisch, P4

Stichworte: P4, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Chutney-Eier

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/3 Salatgurke
- Salz
- 4 Eier
- 66 g Mangochutney aus dem Glas
- 1/3 TL Kurkuma, gemahlener
- 1/3 Msp. Cayennepfeffer

Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Dann die Gurke in kleine Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und 15 Minuten stehenlassen. Inzwischen die Eier in neun Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Die Gurkenwürfel auf ein Sieb geben und kalt abspülen. Abgetropft mit Chutney, Kurkuma und Cayennepfeffer verrühren. Die noch warmen Eier in die Sauce geben und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. :Stichworte : Ei, P12, Salat :Notizen (\*) : : : Quelle: Erdgas, Haushalts-Kalender 1997 :

: der Stadtwerke Bochum :Notizen (\*\*) : : : Erfasst von Lothar Schäfer :Zusatz : : : Zubereitungszeit : : ca. 30 Minuten Stichworte: Salat, Eier, P12

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Columbus Eier

*Für 4 Portionen*

## **FÜR DEN ASPIK**

- 5 Blattgelatine, weiss
- 1/4 l Fleischbrühe, Würfel
- 1/2 TL Weinessig
- 1 Schuss Zucker, klein
- 8 Eier
- 8 Tortelettsschiffchen, ovale
- 1 Dos. Gänseleberpastete, klein
- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Dosenmilch
- Paprika, edelsüss
- 1 Bd. Kresse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Heiße Fleischbrühe mit Essig, Weißwein und Zucker mischen. Gelatine ausdrücken, in die Fleischbrühe geben. Rühren bis sie sich aufgelöst hat. Masse auf eine Platte mit Rand gießen. Kalt stellen und fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Eier ins kochende Wasser geben. In 3 bis 4 Minuten wachweich kochen. Rausnehmen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Schälen. Abkühlen lassen. Eier auf die Torteletts legen. Gänseleberpastete geschmeidig rühren. In den Spritzbeutel geben. Kranzförmig um die Eier auf die Torteletts spritzen. Auf eine Platte anrichten. Mayonnaise mit Dosenmilch verrühren. Auf die Eier verteilen. Etwas Paprika drüberstreuen. Festgewordenen Aspick gleichmäßig würfeln. Platte damit und mit gewaschener Kresse garnieren. Vorbereitung: 10 Minuten Zubereitung: 15 Minuten ohne Kühlzeit für den Aspick Wann reichen: : Als kleines Abendessen oder als Vorspeise. Menü 2/198

Stichworte: Kalt, Aspick

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Corn Oysters (Maisküchlein)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Maiskörner; aus der Dose - ODER von
- 3 groß. Maiskolben, gekocht
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiss
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Bratbutter

MMMMM-----QUELLE-----

-- Tele, Heft 36, 1994 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Maiskörner werden püriert; das glatte Püree vermischt man mit Mehl, Eigelb, Salz und Pfeffer und am Schluss mit dem zu Schnee geschlagenem Eiweiss. Dann erhitzt man die Bratbutter in einer Bratpfanne, gibt den Maisteig esslöffelweise in die Pfanne - die Küchlein sollen etwa die Grösse eines Fünflibers (oder eines 5DM-Geldstückes) haben - und brät sie 1 bis 2 Minuten lang auf jeder Seite. Man lässt sie auf Küchenpapier abtropfen, bestreut sie mit Salz und stellt sie an die Wärme, bis man alle Küchlein fertig gebacken hat. Sie eignen sich als Beilage zu Geflügel oder Leber, mit einem Salat und einem Glas Wein sind sie aber auch ein feines Nachtessen.

Stichworte: Pikant, Mais

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crepes aux griottes flambees

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 120 g Mehl
- 40 g Puderzucker
- 1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
- 1 Spur ;Salz
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 225 ml Milch
- 120 ml Sahne
- Butter; zum Backen

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g Sauerkirschen
- 125 ml Kirschsafte
- 50 g Zucker; (1)

## FÜR DIE SAUCE

- 1 EL Kartoffelmehl
- 3 Orangen
- 1 Zitrone
- 10 Zuckerwürfel
- 20 g Butter
- 30 g Zucker; (2)
- 6 cl Chartreuse; gelb oder grün

Mehl mit Puderzucker, Salz und abgeriebener Zitronenschale in einer Schale mischen.

Eigelb und Ei mit Milch und Sahne verquirlen. Unter Rühren in die Mehlmischung geben.

Butter portionsweise in eine kleine Pfanne erhitzen und nacheinander 2 sehr dünne kleine Eierkuchen (Crepes) pro serving auf beiden Seiten backen.

Warm stellen.

Für die Füllung die Sauerkirschen abtropfen lassen. Saft auffangen und 30 ml pro serving abmessen. Kirschsafte und Zucker (1) in einem Topf aufkochen. Mit in kaltem Wasser angerührtem Kartoffelmehl binden und die Kirschen beigegeben.

Die Crepes mit den Kirschen füllen, einschlagen und aufrollen. Halbieren.

Zum Flambieren Orangen und Zitrone unter heissem Wasser abwaschen. Gründlich abtrocknen. Zuckerwürfel daran reiben, bis sie sich mit dem Aroma vollgesogen haben. Früchte halbieren und auspressen.

Butter in der Flambierpfanne heiss werden lassen. Die Zuckerwürfel und den Zucker (2) reingeben. Unter Rühren schmelzen lassen. Orangen- und Zitronensaft reingießen und aufkochen lassen. 1/3 der Chartreuse zugeben. Crepes darin erhitzen und immer wieder mit Fond beschöpfen.

Die restliche Chartreuse erwärmen und darübergiessen. Anzünden und ausbrennen lassen. Sofort servieren. \* Quelle: Gepostet von Ursula Geile 30.08.94 textlich angepasst Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Süs, Sauerkirsche, P4

Stichworte: P4, Süs, Sauerkirsche, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crepes mit Aprikosenkompott

Für 4 Portionen MMMMM-----KOMPOTT-----

600 g Aprikosen

75 ml Amaretto; italienischer -

- Mandellikör

1 tb Orangenschale, abgerieben

80 g Zucker

1 ts Speisestärke

3 tb Wasser, kalt MMMMM-----CREPES-----

200 ml Milch

40 g Zucker

50 ml Schlagsahne

2 Eier

100 g Mehl

1 tb Öl

Puderzucker; zum Bestäuben

Aprikosen überbrühen, abschrecken, häuten, entsteinen und vierteln. Mit Amaretto, Orangenschale und Zucker erhitzen, 15 Minuten im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze ziehen lassen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, zum Kompott geben und einmal aufkochen lassen.

Für die Crepes Milch, Sahne und Eier verrühren. Zucker unterrühren, Mehl esslöffelweise dazugeben und gut verquirlen. Eine beschichtete Pfanne jeweils mit etwas Öl auspinseln und darin nacheinander pro Portion zwei Crepes backen. Die Crepes mit dem warmen Aprikosenkompott füllen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Wenn der Crepeteig einige Zeit ausquellen konnte, lässt er sich viel besser verarbeiten. Der Teig sollte deshalb ca. eine halbe Stunde vor dem Backen angerührt werden. \* Quelle: Nach ARD/ZDF 24.06.95 \*\* Gepostet von Ulll Fetzter Date: Sun, 25 Jun 1995 Erfasser: Ulll Datum: 08.08.1995  
Stichworte: Eierspeise, Süßs, Crepe, Aprikose, P4

Stichworte: Aprikose, P4, Süßs, Crepe, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crepes mit Erdbeerfüllung

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 400 g Weizenmehl
- 1 l Milch
- 8 Eier
- 4 EL Zucker
- 4 Schuss Salz
- 8 EL Butter
- 2000 g Erdbeeren
- 8 Becher Vanillinzucker
- 120 g Mandelstifte

MMMMM-----QUELLE-----

- SUEDWEST-TEXT -

- 15.09.94 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Mehl, Milch, Eier, Zucker und Salz zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Die Hälfte der Butter zergehen lassen und unter den Teig rühren. Teig 15 Minuten ruhen lassen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen, dann halbieren und mit Vanillinzucker und Mandelstifen vermischen. In einer Pfanne jeweils einen Teil der restlichen Butter erhitzen und dünne goldgelbe Crepes ausbacken. Die Erdbeermischung auf den heißen Crepes verteilen, aufrollen und warm stellen.

Stichworte: Erdbeeren, Crepe

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crepes mit feiner Haselnussfüllung und Birnenmousse

Für 4 Portionen MMMMM-----CREPES-----

- 60 g Mehl
- 1 dl Vollmilch
- 1 dl Rahm
- 3 Eier
- 2 tb Butter; geschmolzen
- 1 pn Salz
- 1/2 Zitronenschale; unbehandelt

1/2 Vanilleschote MMMMM-----HASELNUSS-FUELLUNG-----

40 g Haselnüsse

2 Eigelbe

2 Eiweisse

2 tb Zucker

1 tb Puderzucker MMMMM-----BIRNENMOUSSE-----

6 cl Birnenschnaps

2 dl Weisswein; trocken

3 Eigelbe

70 g Zucker

1 Birne

Butter

\*\*\* Crepes: Da streiten sich selbst die Franzosen darüber, wie das 'echte' Rezept aussieht. Dies ist ein Rezept mit VIEL weniger Mehl/Milch, nach dem Rezept von Paul Bocuse: Milch mit aufgeschlitzter Vanilleschote aufwärmen (bis knapp vor dem Sieden), abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Mit dem Schneebesen mischen, in der Reihenfolge: Mehl, Milch, Rahm, Eier, geschmolzene Butter, abgeriebene Zitronenschale, Prise Salz. Beachten: der Teig MUSS mindestens 1 bis 2 Stunden ruhen !! Ein Tip, um sehr dünne Crepes machen zu können: Mit 2 KALTEN Pfannen arbeiten. Die erste, KALTE Pfanne, leicht buttern, Teig (für eine Pfanne von 12 cm Durchmesser, etwa 0.3 dl) gut verteilen und erst dann auf relativ grosser Hitze bringen ! Die Crepe wenden, wenn die Oberfläche Blasen zeigt (eventuell etwas Butter zugeben: ist zwar ungesund, die Crepe wird aber gleichmässiger gebacken !). Die Crepe warmstellen und die Pfanne ABKUEHLEN lassen. Mit der 2. KALTEN Pfanne wie oben weiter machen, Pfanne abkühlen lassen, usw. ... Notfalls kann man die Pfanne unter kaltem Wasser aussen abkühlen (ungesund für die Haltbarkeit der Pfanne ...). Es ist sehr wichtig, dass beim Eingeben des Teiges die Pfanne KALT ist: sonst wird man den Teig nie regelmässig verteilen können !! \*\*\* Haselnuss-Füllung: Die Häute der Haselnüsse entfernen, Haselnüsse fein hacken. Die Eigelbe mit dem Zucker zusammen schlagen (wie üblich bis die Mischung weisslich wird und sich der Zucker weitgehend aufgelöst hat) und die Haselnüsse zugeben. Die Eiweisse steifschlagen, gegen Ende den Puderzucker zugeben, vorsichtig unter der Eigelbmischung unterziehen. \*\*\* Birnen-Mousse: Im heissen Wasserbad Weisswein, Zucker und Eigelbe zusammen schlagen, bis die Mischung dicklich wird. Birnenschnaps zugeben und im ausgeschalteten Wasserbad warmhalten. Die Birne in Lamellen schneiden und im Butter leicht dünsten. Eine grosse flache Ofenform buttern. Ofen auf 180 ... 200 Grad aufheizen. Crepes mit Haselnussfüllung bestreichen (Menge nach Geschmack und Magenstand ...), in zwei Falten und ziegelartig in die Ofenform anordnen, das ganze mit der Birnenmousse abdecken und ca. 5 Minuten im Ofen lassen (bis die Mousse leicht braun wird). Mit den Birnenlamellen dekorieren. Zu diesem Dessert passt übrigens ein süsser, gut gekühlter Weisswein (Bocuse empfiehlt einen Bonnezeaux aus der Loire).

Stichworte: Crepes

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crepes mit Spargel und Frischkäse

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 750 g Frischer Spargel; geschält und gekocht
- 450 g Frischkäse
- Zitronenschale; abgerieben
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 100 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Wasser
- 300 g Kaffeesahne

Man bereitet erst die Füllung zu: den Spargel in etwa 2,5 cm lange Stücke schneiden, mit Frischkäse und Zitronenschale vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Crepesteig zubereiten: Mehl, Salz, Eier, Olivenöl, Milch und Wasser gut miteinander verrühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Aus dem Teig pro Portion 3 dünne Crepes zubereiten.

Die Spargelmischung gleichmässig darauf verteilen, die Crepes zusammenrollen und nebeneinander in eine flache Auflaufform legen. Die Sahne auf die Crepes giessen, mit Alufolie abdecken und 20-30 Minuten im Ofen backen, bis die Crepes durch und durch heiss sind.

Dazu passen junge Möhren und neue Kartoffeln. \* Quelle: Vegetarische Küche, Unipart Verlag Stuttgart Gepostet: Verena Dettinger Müller 2:2476/409.4 12.05.94 Erfasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Spargel, Käse, P4

Stichworte: P4, Spargel, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crepes und Frühlingsmorcheln an Petersilien-Knoblauch-Sauce

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

80 g Mehl; gesiebt

2 dl Milch

2 Eier

2 tb Sonnenblumenöl

Salz

1 Spur Muskat MMMMM-----FÜLLUNG-----

500 g Frische Morcheln

500 g Weisse Spargeln

20 g Butter

1 Schalotte

Mehl

1/2 dl Weisswein

1 dl Geflügelbouillon

2 dl Doppelrahm

Salz

Pfeffer MMMMM-----SAUCE-----

20 g Butter

1 Schalotte

2 Frühlingsknoblauch-Zehen

2 Bd. glatte Petersilie

Basilikumblättchen

Estragonblättchen

2 dl Bouillon

2 dl Rahm

Frühlingsknoblauch: noch ist sein Duft zurückhaltend und seine Schärfe nicht vorhanden. Alles andere ist schon da, Aroma, Geschmack und die heilbringende Kraft des Allicin, des wichtigsten Inhaltsstoffes. Die alten Griechen meinten: Im Wein zerdrückt, hilft er bei Schlangenbissen und nützt gegen den Biss von tollwütigen Hunden. Er macht die Stimme klar und lindert ständigen Husten, wenn man ihn roh zu sich nimmt. Mit Oregano gekocht, tötet er Läuse und Wanzen.

Für den Teig alle Zutaten verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Danach in einem Pfännchen pro Person zwei kleine Crepes backen, auf Aushaltspapier legen und abkühlen lassen.

Von den Morcheln die Stiele entfernen, unter fließendem Wasser sorgfältig von allem Sand befreien, abtropfen und grob würfeln.

Die Spargeln waschen, schälen, die unteren Enden abschneiden, die Stangen in groben Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Füllung

Die Schalottenwürfelchen in Butter dünsten, die Morcheln zugeben, mit wenig Mehl leicht bestäuben, mit Wein und Bouillon ablöschen, würzen und zugedeckt weich köcheln. Danach auf ein Sieb geben, den Fond mit Doppelrahm auffüllen, nochmals aufkochen und abschmecken, mit den Morchel- und Spargelwürfeln vermischen.

Sauce

Die fein geschnittene Schalotte in Butter anziehen, den Knoblauch sowie die gezupften Kräuter dazugeben, mit Bouillon auffüllen, aufkochen und pürieren. Durch ein feines Sieb zurück in den Topf passieren, den Rahm zufügen, sämig reduzieren und abschmecken. Zum Schluss ein nussgrosses Stück kalte Butter einrühren.

Fertigstellen

Die Füllung auf die Crepes verteilen, aufrollen, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform legen, mit der Sauce nappieren und während 12 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze heiss werden lassen (nicht überbacken).

Mit Kräutern garniert servieren. \* Quelle: Marmite, Heft 2, 1994 abgetippt: Rene Gagnaux 2:301/212.19, 25.04.94 Erfasser: Datum: 24.02.1995  
Stichworte: Eierspeise, Pikant, Morchel, Spargel, Knoblauch, P4

Stichworte: Spargel, Pikant, Knoblauch, Morchel, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crespelle con Funghi ( Crepes mit Steinpilzen )

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 100 g Mehl
- Salz
- Butter; zum Braten

MMMMM-----FÜLLUNG-----

300 g Steinpilze

20 g Butter

1 sm Zwiebel

2 Stengel glatte Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 tb Mehl

250 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

50 g Parmesan; gerieben

Aus Eiern, Milch, Mehl und Salz einen dünnflüssigen Pfannkuchenteig rühren, etwa 30 Minuten ruhen lassen. Nacheinander in einer Pfanne <3xservings> hauchdünne Crepes backen.

Pilze putzen, abtupfen und feinblättrig schneiden. Kleingeschnittene Zwiebel, gehackten Knoblauch, gehackte Petersilie zugeben und wenige Minuten dünsten. Mit Mehl bestäuben und mit Sahne auffüllen. Rasch einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Crepes auf vorgewärmte Teller legen, jeweils eine Portion Pilzragout darauf verteilen und jede Crepe zuerst auf die Hälfte, dann auf ein Viertel zusammenfallen.

Je drei Crepes auf einen Teller setzen, mit geriebenem Parmesan überstreuen und unter dem Grill knusprig werden lassen. Sofort servieren. \*  
Quelle: Lago Maggiore-Piemont, Tessin, Lombardei Edith Gerlach u. Marlies Weber Erfasst von J. Weinkauff 21.07.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995  
Stichworte: Eierspeise, Pikant, Pilz, Italien, P4

Stichworte: Italien, P4, Pilz, Pikant, Eier

Stichworte Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Cresperelle Spinat/Ricotta

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

4 Eier

1/4 l Milch

1 Spur ; Salz

250 g Mehl

1 Prise Backpulver MMMMM-----FÜLLUNG-----

600 g Blattspinat

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 tb Olivenöl

1/8 l Gemüsebrühe

Schwarzer Pfeffer

Muskat

200 g Ricotta - alternativ ein

- anderer, - würziger,

- ital. Frisch- - käse,

- z.B. Robiola MMMMM-----AUSSEDEM-----

1/8 l Mineralwasser

40 g Butter; oder Margarine

4 tb Parmesan

Fett

Eier, Milch, Salz, Mehl und Backpulver zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren und 30 Minuten quellen lassen.

Spinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch durch die Presse drücken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten.

Spinat und Brühe, aufkochen und den Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Abtropfen lassen.

Ricotta zerbröseln.

Das Mineralwasser in den Pfannkuchenteig einrühren.

Das Fett portionsweise in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander 5 goldige Pfannkuchen backen.

Spinat und Ricotta auf den Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen aufrollen (und schräg in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden). Dann alles in eine feuerfeste Form legen und mit Parmesan und Butterflocken bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 225 Grad / Gas Stufe 4) 15 - 20 Minuten überbacken. \* Quelle: Abs: Michael Adams 2:2450/310, 25.05.94 textlich angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Spinat, Quark, P4

Stichworte: Spinat, P4, Quark, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Croque Monsieur

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 g *Greyerzer Käse, rezent*
- 3 *Eier*
- 1 TL *Senf*
- *Schwarzer Pfeffer*
- *Paprika*
- 4 *Scheibe Modellschinken*
- 5 EL *Olivenöl*
- 8 *Scheibe Toastbrot*

Käse mit der Bircherraffel - d.h. grob - reiben. Eier verquirlen, beifügen. Mit Senf, Pfeffer und Paprika würzen. Alles mit einer Gabel gut vermengen.

Die Masse auf den Schinkenscheiben austreichen. Diese einmal zusammenklappen und je eine Schinkenscheibe zwischen zwei Toastbrotsscheiben legen.

Im heissen Olivenöl beidseits knusprig braten, bis der Käse geschmolzen ist. \* Orella, Heft 8, 1994 \*\* Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene  
Datum: 16.09.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Käse, Schinken, P4

Stichworte: P4, Pikant, Käse, Schinken, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Curry Eier indisch

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Eier, hartgekocht
- 3 EL Mayonnaise
- Curry
- Ingwerpulver
- 1 Schuss Salz

## **FÜR DIE GARNIERUNG**

- 8 Mandarinstückchen
- Dillzweige

Eier halbieren Eigelb mit einem Teelöffel rausnehmen. Durch ein Haarsieb streichen. Mit Mayonnaise verrühren. Mit Curry, Ingwerpulver und Salz pikant abschmecken. Mit einem Spritzbeutel in die Eihälften spritzen. Als Garnierung je ein Mandarinstückchen und einem Dillzweig anlegen. Vorbereitung: 10 Minuten Zubereitung: 10 Minuten Wann reichen: : Als Beilage zu einem kleinen Abendessen. Menü 2/234

Stichworte: Kalt

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Danish Prince - Dänischer Prinz (Brötchen)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier; hartgekocht und -gehackt
- 2 EL Frühlingszwiebeln, gehackt
- 6 Radieschen; in Scheiben
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Cheddar, alt; gerieben
- 6 EL Mayonnaise
- 4 Brötchen

MMMMM-----QUELLE-----

-Ruth Chier Rosen Just

- between us... in Time

- Life die Kunst des

- Kochens Methoden und

- Rezepte Snacks und

- Sandwiches erfasst von

- Petra Holzapfel

Die gehackten Eier zu den Frühlingszwiebeln und den Radieschen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse mit der Mayonnaise verrühren und zu der Eimischung geben. Die Brötchen damit bestreichen.

Stichworte: England, Aufstrich

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dinkel-Haselnuss-Waffeln

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 70 g Butter
- 3 EL Honig
- 2 Eier
- 1 TL Zimt
- 150 g Dinkel
- 100 g Haselnüsse
- 50 g Sesamkörner
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- 250 ml Milch

Die Butter mit dem Honig verrühren. Dann die Eier dazugeben und alles schaumig schlagen. Anschliessend den Zimt darunterrühren.

Den Dinkel und die Haselnüsse fein mahlen und mit den Sesamkörnern und dem Backpulver mischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren und alles zu einem weichen Rührteig verarbeiten. Diesen 1/4 bis 1/2 Stunde bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Im Waffeleisen ca. 6 Waffeln backen. \* Quelle: Gepostet von Michelle Henkel Aus Die feine Vollkorn Backstube Erfasser: Michelle Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, P6

Stichworte: P6, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dora's Appenzeller Chäs-Tschoope

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 600 g Weissbrotresten (hart)
- 300 g Appenzeller Käse
- 2 mittl. Zwiebeln
- 1 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 150 g Rahmquark
- 4 Eier
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Paprika
- Butter

Eine feuerfeste Form ausbuttern, dann eine Lage Brotresten, in Stücke gebrochen, einfüllen, darüber eine Schicht grob geriebener Käse, dann fein geschnittene Zwiebelscheiben und so weiter. Mit den anfallenden Brösmeli und Zwiebelscheibchen abschliessen.

Aus der Milch, dem Rahm und Quark, den Eiern und Gewürzen einen Guss bereiten und über das Brot geben. Mit Butterflocken bestreuen und im Ofen bei 200 Grad auf unterster Rille ca. 1 Stunde backen (bis es schön braun und knusprig ist).

Dazu: Salat und Milchkaffee. \* Quelle: Nach Dora Guidon, Oberegg in Menüzauber im Appenzellerland, 1993 erfasst von Rene Gagnaux \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Mon, 09 Jan 1995 Erfasser: Rene Datum: 09.03.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Brot, Käse, Quark, P4

Stichworte: P4, Brot, Quark, Pikant, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Drebecziner Omelett (Debreczni Omelett)

Für 4 Portionen

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 g Drebecziner Würstchen
- 60 g Speck, geräuchert
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 klein. Paprikaschote, rot
- 1 klein. Paprikaschote, grün
- 3 Tomaten
- Salz
- Paprika, rosen scharf

## FÜR DIE OMELETTS

- 8 Eier
- 1/8 l Sahne, knapp
- Salz
- Paprika, edelsüß
- 4 EL Öl; zum Backen

Wurst in wenig Wasser 20 Minuten kochen. Rausnehmen. Abtropfen lassen. In dünne Scheiben schneiden. Speck würfeln, in der Pfanne glasig werden lassen. Butter zugeben. Die geschälte, in Ringe geschnittene Zwiebel und die gewaschenen, geputzten, in Streifen geschnittenen Paprikaschoten hineingeben. Gut 5 Minuten dünsten. Tomaten häuten. Kerne entfernen. Fruchtfleisch würfeln. 3 Minuten mit dünsten. Wurstscheiben reingeben. Mit Salz und Paprika würzen. Warm stellen. Für die Omeletts Eier mit Sahne, Salz und Paprika verquirlen. 1 Eiößffel öl in der Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Eimasse hineingeben. Stocken lassen. Omelett rausnehmen, ein Viertel der Füllung darauf geben, zusammenklappen, warm stellen. sbrige Omeletts ebenso zubereiten. Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 35 Minuten Menü 2/268

Stichworte: Wurst, Pfanne, Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Drei-Farben-Omelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/3 Tomate; enthäutet und geh- hackt
- 1/3 klein. Rote Paprikaschote; entkernt und gehackt
- 16.66 g Butter
- 58 g Pilze; gehackt
- 83 g Tiefkühlspinat; Aufgetaut, gehackt
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer

1. Tomate und Paprika bei mässiger Hitze mit 1/3 der Butter 5 Minuten braten, bis sie weich sind, dann im Mixer oder der Küchenmaschine pürieren. 2. Die Pilze in 1/3 der Butter braten, bis sie weich sind. 3. Überschüssiges Wasser aus dem Spinat pressen. 4. Drei Schüsseln bereithalten und in jeder 1/3 der Eier aufschlagen, verquirlen. Spinat, Pilze und Paprikamischung jeweils getrennt in die 3 Schüsseln geben. Jeweils mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5. Ein Drittel der restlichen Butter in einer kleinen Pfanne zergehen lassen. Wenn sie heiss ist, die Spinatmischung hineingeben. Spinatomelett garen, bis die Unterseite fest ist, dann Hitze reduzieren und zugedeckt weitergaren, bis die Oberfläche fest ist - nach ca. 5 min. 6. Das Spinatomelett mit einem Spatel herausnehmen und mit der weicheren Seite nach oben auf einen grossen Teller gleiten lassen. 7. Die Paprikamischung auf die gleiche Weise zu einem Omelett backen und mit der weicheren Seite nach unten auf das Spinatomelett geben. 8. Den Arbeitsgang mit der Pilzmischung wiederholen, dann die Schichten des Omeletts leicht zusammen nach unten drücken und zum Auskühlen etwa 1 Stunde stehen lassen. 9. Das Dreifarbige Omelett in mundgerechte Stückchen teilen und als Appetizer so anordnen, dass die drei verschiedenfarbigen Schichten zu sehen sind. \* Quelle: Vegetarische Küche Rose Elliot Unipart Verlag erfasst von Jörg Weinkauf@2:245/6801.7 \*\* Gepostet von Jörg Weinkauf Date: Wed, 22 Feb 1995 Ersteller: Jörg Datum: 06.04.1995 Stichworte: Appetizer, Ei, Gemüse, Pilze, Backen, P12

Stichworte: Backen, Gemüse, Pilze, Eier, P12

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ei im Nest

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 klein. Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 Prise Jodsalz
- 0.1 l Vollmilch
- 1 TL Gehackte Petersilie
- 1 Ei
- 1 TL Keimöl oder Butter

Einfach, aber gesund: Kartoffel kombiniert mit Ei liefert das biologisch wertvollste Eiweiss, Möhren reichlich Karotin. Das schonende Dünsten in Milch macht die Mahlzeit leicht verdaulich und für kleine Hasen besonders saftig. Wichtig: Fett erst nach dem Garen zugeben. Das erhält die Vitamine.

Kartoffeln und Möhren gründlich waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Leicht salzen und in der Milch etwa 15 Minuten weich dünsten. Das Ei kernweich kochen, abschrecken, pellen und halbieren. Auf dem Teller Möhren- und Kartoffelscheiben kranzförmig anrichten, Eihälfte in die Mitte setzen, mit Petersilie oder dem Lieblingskraut Ihres Kindes bestreuen.

(Ca. 320 kcal bzw. 1350 kJ)

Tip: Statt Ei kann man für dieses Gericht auch Geflügelleber oder Geflügelfleisch in 1 TL Fett kurz dünsten. \* Quelle: Elternzeitschrift 05/86 \*\*  
Gepostet von: Eva-D. Bilgic Erfasser: Eva-D. Datum: 07.08.1996 Stichworte: Ei, Baby, Kleinkind, Mittagessen, P1

Stichworte: Mittagessen, P1, Kinder, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ei im Töpfchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Dicke braune Bohnen - über Nacht eingeweicht
- 1 klein. Zucchetto; in Würfelchen
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 mittl. Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 8 Pfefferminzblätter
- 4 Frische Eier

Bohnen über Nacht einweichen, dann in Wasser weichkochen und hacken.

Die Hälfte vom Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, feingehackte Zwiebel und durchgepressten Knoblauch darin andünsten. Zucchettiwürfelchen und die gehackten Bohnen dazugeben, würzen. Alles gut verrühren, die feingeschnittenen Pfefferminzblätter daruntermischen.

In Souffle-Förmchen verteilen, eine Vertiefung anbringen und je ein Ei hineingleiten lassen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen während 5 Minuten garen.

Tomaten scheideln, darauflegen, mit Salz bestreuen und nochmals 5 Minuten fertigbaren. Sofort servieren.

Menüvorschlag: Eiern in Töpfchen, Kutteln in Tomatensauce, Miesmuscheln mit Reis, Dattelcreme, Arabischer Kaffee \* Quelle: Annabelle 22/1994 Erfasst von Rene Gagnaux \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Tü, 06 Dec 1994 Erfasser: Rene Datum: 19.01.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Bohnen, Ägypten, P4

Stichworte: Ägypten, P4, Bohnen, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ei mit Käse gefüllt

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 1 Semmel
- 50 g geriebener Käse
- 100 ml Saure Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

MMMMM-----ZUR SOÛE-----

30 g Butter

30 g Mehl

100 ml Milch

100 ml Saure Sahne

2 Eigelb

50 g Käse

Salz

Pfeffer MMMMM-----OBENAUF-----

50 g Butter

50 g Käse MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Die hartgekochten Eier werden längs halbiert. Das Eigelb wird passiert und die eingeweichte, ausgedrückte Semmel dazugegeben. Man salzt, streut Pfeffer, geriebenen Käse und gehackte Petersilie darauf und vermischt alles mit der saueren Sahne. Mit dieser Masse werden die ausgehöhlten Eier gefüllt. Aus der Butter und dem Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, gießt Milch darauf und rührt es glatt. Von der Flamme genommen, wird die saure Sahne, das Eigelb und der geriebene Käse dazugegeben. Nachdem Salz und Pfeffer zugesetzt sind, wird alles gründlich verrührt. Eine feuerfeste Form wird mit Butter ausgestrichen und ein wenig Soße hineingegeben. Darauf schichtet man nebeneinander die gefüllten Eier und übergießt sie mit der Soße. Man streut geriebenen Käse darauf und träufelt geschmolzene Butter darüber. In der vorgewärmten Backröhre wird es bei mittlerer Hitze gebacken und heiß serviert.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ei mit Leber gefüllt

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 1 Semmel
- 1 Ei
- 1 Dos. Leberkrem
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Petersilie

MMMMM-----ZUR SOÛE-----

200 ml Saure Sahne

1 Eigelb

Petersilie

50 g Butter MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Die hartgekochten Eier werden längs halbiert. Man nimmt das Eigelb heraus, zerdrückt es mit einer Gabel, vermischt es mit der eingeweichten durchpassierten Semmel, einem rohen Ei, der Leberkrem, Majoran, gemahlenem Pfeffer, einem Bund feingeschnittener Petersilie und Salz. Diese gut vermischte Füllung füllt man in die Höhlung der halben Eier. Auf einer feuerfesten Platte werden die Eier nebeneinander gestellt und mit einer Soße übergossen. Dazu wird die saure Sahne mit dem Eigelb und einem großen Bund Petersilie verrührt. Auf die Oberfläche der Eier setzt man Butterflöckchen und überbäck sie in der Backröhre. Als Beilage serviert man Reis oder Kartoffeln.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ei mit Pilzen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Pilze
- 1 TL geriebene Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Fett
- Omelett aus 4 Eiern

MMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)
- /pötschke/

Die geputzten und gewaschenen Pilze werden in dünne Scheiben geschnitten. In einer Pfanne wird Fett erhitzt und darin die Zwiebel halb gebraten, die Pilze, Salz, Pfeffer und die feingeschnittene Petersilie dazugegeben Auf großer Flamme und unter ständigem Rühren wird alles gebräunt. Inzwischen bereitet man aus den Eiern auf folgende Art einen Fladen: wenn die Eier zu stocken beginnen, wird die Pilzfüllung in die Mitte gegeben. Mit einer Gabe wird eine Hälfte auf die andere geschlagen. Die unters Hälfte wird braungebraten, danach stürzt man es auf eine vorgewärmte Platte.

Stichworte: Ungarn, Pilze

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ei mit Pilzen gefüllt

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 300 g Champignon
- Milch

## ZUR BECHAMELSOÛSE

- 10 g Butter
- 10 g Mehl
- 100 ml Milch

## ZUM ÜBERGIEßEN

- 100 ml Saure Sahne
- 2 EL Mehl verrühren

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de
- /pötschke/

Die hartgekochten Eier werden in Hälften geschnitten, das Eigelb vorsichtig herausgenommen und durch ein Sieb passiert. Man bereitet die Bechameloße, vermischt sie mit dem Eigelb, der Hälfte der Bedünsteten Pilze und soviel Milch, daß man eine leichte weiche Füllung erhält. Die halbierten Eier werden gehäuft gefüllt und in eine feuerfeste Schüssel gegeben. Die übrigen Pilze bestreut man mit Mehl und bräunt sie etwas, gibt ein wenig Wasser und saure Sahne darauf und kocht es auf. Man übergießt damit die gefüllten Eier und wärmt sie in der Backröhre.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ei mit saurer Sahne und Knoblauch

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 100 g Butter
- 5 Knoblauchzehen
- 200 ml Saure Sahne
- Senf

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Die Eier werden hartgekocht und in Hälften zerschnitten. Inzwischen wird die Butter geschmolzen und mit dem zerkleinerten Knoblauch gewürzt. Das Eigelb wird aus den Eiern vorsichtig im Ganzen herausgenommen und in die Höhlung 1 Mokkalöffel geschmolzene Butter gegossen. Dann werden die Eihälften vorsichtig zurückgetan. Mit der übrigen Butter wird eine flache feuerfeste Form ausgestrichen und die halbierten Eier mit der Oberfläche nach unten hineingeschichtet. Man bestreicht sie mit Butter und wärmt sie in der Backröhre auf, sie werden aber nicht überbacken. Eier mit Knoblauch sind auch kalt eine vorzügliche Speise. Dann wird die restliche Butter mit 200 ml saurer Sahne verrührt und ein gehäufter Eßlöffel Senf untergemischt. Die Eier werden mit dieser Soße begossen und gut gekühlt serviert.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ei mit Tomaten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Tomaten
- 8 Eier
- 3 EL süße oder saure Sahne
- 40 g Fett
- Salz

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de
- /pötschke/

Aus den frischen Tomaten werden gebratene Tomaten zubereitet. Die Eier werden in eine Schüssel geschlagen, saure oder süße Sahne zugegeben, gesalzen und verrührt, als ob man Rührei zubereiten würde. In einer entsprechend großen Pfanne wird Fett erhitzt, die Eier hineingegossen und mit einer Gabel während des Bratens gerührt, bis die Eier stocken. Die Mitte wird mit den gebratenen Tomaten gefüllt und beide Seiten darübergeschlagen. So bleiben die Tomaten in der Mitte des Omeletts. Man stürzt es auf eine vorgewärmte Platte und zwar so, daß die untere Seite nach oben zeigt und daß das Omelett außerdem eine längliche Form hat. Obenauf kann man je nach Geschmack dünne, in heißem Fett gebratene Schinkenscheiben geben. Dazu wird grüner Salat serviert.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier # la Parma

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 170 g Champignons, Dose
- 20 g Margarine
- Margarine; zum Einfetten
- 150 g Parmesankäse, gerieben
- 8 Eier
- Salz
- Pfeffer, weiß
- 1/8 l Sahne
- 2 Tomaten

Steht bei einem Gericht # la Parma, dann ist immer Käse ein Hauptbestandteil des Rezeptes. Dieser ist nach dem früheren selbständigen Herzogtum Parma in Italien benannt. Wollen sie einmal Eier # la Parma versuchen? Sie schmecken vorzüglich. So macht man sie: Champignons gut abtropfen lassen. Blättrig schneiden. Margarine erhitzen und die Champignons darin dünsten. Eine flache feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Mit der Hälfte des Käses austreuen. Eier in die Form schlagen. Vorsichtig, damit das Eigelb nicht zerläuft. Champignons und die mit Salz und Pfeffer verquirlte Sahne über die Eier verteilen. Restlichen Käse drüberstreuen. Form mit Deckel auf Mittelschiene in den vorgeheizten Ofen stellen. Garzeit: 25 Minuten Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 : Nach 20 Minuten den Deckel abnehmen, damit die Oberfläche Farbe bekommt. Tomaten waschen, Stengelansätze rausschneiden. Tomaten achteln und die Eierspeise damit garnieren. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 30 Minuten Beilagen: : Tomatensalat und Weißbrot. Als Getränk: : Ein Rotwein. Menü 2/30ß

Stichworte: Pilze

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier alla pizzaiola

Für 4 Portionen

## **FÜR 4 PORTIONEN**

- 8 Eier
- 4 Zwiebeln (ca. 120 g)
- 40 g Butter oder Margarine
- 1 kl. Dose geschälte Tomaten (Ew. 400 g)
- 1 Paket Tomatenpüree (500 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 1 Becher Kapern (50 g, abgetropft)
- 1 Bd. Schnittlauch

1. Eier anstechen, in kochendes Wasser geben, 8 Minuten kochen lassen, abschrecken und pellen.
2. Zwiebeln pellen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in der Butter oder Margarine glasig dünsten.
3. Die Tomaten mit dem Saft und das Tomatenpüree zugeben und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
4. Kapern und Schnittlauchröllchen unterrühren.
5. Die Eier halbieren und in die Sauce geben. Dazu passt Baguette.

Pro Portion ca. 18g E, 21 g F, 17 g KH 376 kcal (1576 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Eingelegte Zucchini

Hauptspeise: Eier alla pizzaiola

Nachspeise: Obstsalat mit Himbeersauce Zubereitungszeit 25 Minuten \* Quelle: Menüs für jeden Tag (essen & trinken) Erfasser: Lothar Datum: 29.01.1995 Stichworte: Eierspeisen, P4

Stichworte: P4, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier auf bunten Kartoffelpüree

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1000 g Kartoffeln
- Salz
- 200 g Spinat
- 1/8 l Sahne
- 4 EL Tomatenmark
- 2 Eigelb
- Muskat, gerieben
- Pfeffer
- 50 g Butter
- 4 Eier

## ZUM GARNIEREN

- 1 EL Petersilie, gehackt

Kartoffeln schälen. Waschen. In gesalzenem Wasser in etwa 20 Minuten garkochen. In der Zwischenzeit den Spinat putzen. Waschen. In wenig Salzwasser 10 Minuten kochen. Rausnehmen. Abtropfen lassen und feinhacken (oder im Mixer pürieren). Kartoffeln durch die Presse geben. Sahne zugießen. Locker schlagen. In vier Portionen teilen. Eine beiseite stellen. Die zweite Portion mit dem gehackten Spinat, dritte mit Tomatenmark und die vierte mit Eigelb gut verrühren. Alle mit Muskat und Pfeffer eventuell noch mit Salz abschmecken. Feuerfeste Form einfetten. Rotes, grünes und gelbes Kartoffelpüree jeweils in einen Spritzbeutel füllen. Das ungefärbte in die Form geben. Eine roten Kreis in die Mitte spritzen. Darenin kommen die Eier. Restliches bunte Kartoffelpüree kommt in Tupfer rundherum. Leicht salzen. Restliche Butter auflösen. Drübergießen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 35 Minuten Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4

Nach dem Backen mit gehackter Petersilie garnieren. Sofort servieren. Vorbereitung: 40 Minuten Zubereitung: 50 Minuten Beilage: : Tomatensalat. Menü 2/308

Stichworte:

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier auf Florentiner Art

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 l Wasser
- 500 g Blattspinat
- Salz
- 20 g Margarine; zum Einfetten
- 20 g Sardellenbutter
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Muskat
- 1/8 l Sahne
- 25 g Parmesankäse, gerieben

Wasser aufkochen. Spinat verlesen, waschen und in gesalzenem Wasser 7 bis 8 Minuten blanchieren. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Kleine Auflaufförmchen einfetten. Spinat reingeben. Sardellenbutter draufgeben, zerlaufen lassen. Jeweils ein Ei darüber schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne drübergießen und mit geriebenen Parmesankäse bestreuen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 15 Minuten Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 : Aus dem Ofen nehmen und servieren. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 15 Minuten Wann reichen: : Als Abendessen oder als Vorspeise. Menü 2/309

Stichworte: Spinat

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier auf Schweizer Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Eier

## **FÜR DIE FÜLLUNG**

- 50 g Schweizerkäse, gerieben
- 1 Ei
- 1 EL Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Schweizerkäse, gerieben
- 8 Butterflöckchen

## **FÜR DIE GARNIERUNG**

- 4 Salatblätter
- 2 Tomaten

Eier hartkochen, abschrecken, schälen. Dr Länge nach halbieren. Eigelb vorsichtig herausnehmen und durch ein Haarsieb streichen. Mit Käse, Ei und Schlagsahne verrühren. Würzen. In den Spritzbeutel füllen und in die Eihälften spritzen. Käse drüberstreuen. Butter Flöckchen aufsetzen. Im vorgeheizten Ofen überbacken. Backzeit: 5 bis 10 Minuten Elektroherd: 220 Grad Gasherd: Stufe 5 : Herausnehmen. Auf gewaschenen, abgetropften Salatblätter anrichten. Tomaten waschen, Stengelsätze rausschneiden. Häuten und achteln. Die Eier damit garnieren. Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 15 Minuten Wann reichen: : Als Zwischenimbiß oder als Abendessen. Menü 2/309

Stichworte:

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier auf spanische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 Toastscheiben
- 8 Eier
- Pfeffer
- 4 Fleischtomaten
- 20 g Margarine
- 8 dünne Scheiben Schweinebauch
- 1 gew. Zwiebel
- 20 g Butter
- Salz

Tomaten halbieren und aushöhlen. Zwiebel in Butter glasig braten, ausgehöhltes zugeben und würzen. In die Tomaten füllen und auf getoastetes Brot setzen. Bauch in Butter auslassen. Eier mit Dottern auf den Bauch legen, braten und ausgestochen auf die Tomaten setzen.

4 Portionen = 2052 Kcal = 513 Kcal/P \*\* From: Shanee@rabbit.abg.sub.org (Andreas Kohout) Date: Sun, 27 Jun 1993 16:35:38 +0200 Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Adrian Datum: 01.10.1993 Stichworte: News, Tomaten, Eierspeisen, Gemüsegerichte

Stichworte: Gemüse, Tomaten, News, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Benedikt

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier
- 20 g Margarine
- 4 Scheib. Schinken, gekocht

## FÜR DIE HOLLÄNDISCHE SOÛE

- 2 Scharlotten
- 3 EL Estragonessig
- 2 EL Wasser
- 3 Pfefferkörner
- 3 Eigelb
- 1 EL Wasser, warm
- 100 g Butter
- Salz
- Cayennepfeffer
- 4 Scheib. Toastbrot
- 20 g Butter

## FÜR DIE GARNIERUNG

- Salatblätter
- 2 Tomaten

Eier in 4 bis 5 Minuten wachweich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken. Schälen. Warm halten. Margarine erhitzen. Schinkenscheiben von beiden Seiten darin braten. Warm stellen. Für die Soße Scharlotten schälen und feinhacken. Mit Estragonessig, Wasser und Pfefferkörner aufkochen. Die Scharlotten müssen glasig sein. Durchsieben. Eigelb mit warmen Wasser verquirlen. Im siedenden (nicht kochenden) Wasserbad cremig rühren. Butter bei milder Hitze schmelzen lassen. Nach und nach teelöffelweise zum Eigelb geben. Dann den Schalottensud, Salz und Pfeffer unter ständigem Rühren zugeben. Toastbrotscheiben auf beiden Seiten toasten. Kurz abkühlen lassen. Dünn mit Butter bestreichen. Auf gewaschenen Salatblätter legen. Darauf kommen die Schinkenscheiben. Auf jede Scheibe Schinken ein Ei legen. Holländischesoße drübergießen. Tomaten abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gericht damit und mit Petersiliensträußchen garnieren. Vorbereitung: 15 Minuten  
Zubereitung: 40 Minuten  
Wann reichen: : Als kleine Zwischenmahlzeit oder als Vorspeise. Menü 2/309

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Corinna

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 Hähnchen, gebraten fertig gekauft
- 1 Paprikaschote, rot
- 200 g Champignons, Dose
- 40 g Butter
- 1 EL Mehl
- 1/8 l Hühnerbrühe, Fertigprodukt
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Sherry
- 6 EL Sahne
- 1 Eigelb

## FÜR DIE EIER

- 1 l Wasser
- 1 EL Salz
- 4 EL Essig
- 4 Eier
- 4 Scheib. TOAST
- 20 g Butter

## FÜR DIE GARNIERUNG

- 1/2 Bd. Petersilie
- 2 Tomaten

Vom Hähnchen Haut und Knochen entfernen. Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschote waschen, Stengelansatz und Trennwände heraus schneiden. Champignons gut abtropfen lassen und zusammen mit den Paprikaschoten grob würfeln. Butter zerlassen. Gemüse darin andünsten. Mehl drüberstreuen, vorsichtig umrühren und langsam die Hühnerbrühe angießen. 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Hühnerfleisch reingeben. Vorsichtig unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken. Einen Eßlöffel Ragoutsoße abnehmen, Sahne und Eigelb damit verrühren und wieder in das Ragout geben. Warm stellen. Aber nicht mehr kochen. Wasser mit Salz und Essig aufkochen. Eier einzeln in eine Kelle schlagen und vorsichtig eins nach dem anderen, in das Wasser gleiten lassen. 4 bis 5 Minuten pochieren. In der Zwischenzeit Toastbrot scheiben rösten, kurz abkühlen lassen, leicht mit Butter bestreichen und auf Teller anrichten. Die Eier mit einem Schaumiöfel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen. Auf jede Toastscheibe ein pochiertes Ei legen. Ragout seitlich drübergeben. Gewaschene Petersilie hacken. sber das Ragout streuen. Tomaten waschen, abziehen und halbieren. Damit und mit Petersilie garnieren. Sofort servieren. Vorbereitung: 25 Minuten  
Zubereitung: 15 Minuten  
Als Getränk: : Ein herber Weißwein. Menü 2/311

Stichworte: Warm, Hähnchen

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Curry (Kyet U Hin)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1/4 TL Ingwerpulver
- 1 EL Curry
- 5 EL Öl
- 2 TL Paprika, edelsüß
- 100 g Tomatenmark
- 1/4 l Wasser
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 150 g Shrimps, aus der Tiefkühltruhe
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Prise Worcestersosse
- 4 Eier, hartgekocht

## FÜR DEN REIS

- 200 g Langkornreis
- 1 l Wasser
- Salz

## FÜR DIE GARNIERUNG

- Shrimps
- Dillspitzen

Dieses Gericht kommt aus dem hinterindischen Bundesstaat Burma. Typisch für indische Speisen: Die Kombination von Gewürzen und Reis. Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauchzehen schälen und mit etwas Salz zerreiben. Zusammen mit Ingwerpulver und Curry ins heiße Öl geben. Glasig dünsten, Paprika, Tomatenmark und Wasser mischen. Nach und nach einrühren. Butter mit Mehl verkneten. Von den aufgetauten Shrimps 5 Stück fein hacken. Mit Zitronensaft und Worcestersoße in die Butter- Mehl- Masse geben, dann in die Soße rühren. Aufkochen. Eier halbieren und auch reingeben. Nur solange köcheln lassen, bis die Eier die Farbe der Soße angenommen haben. Restliche Shrimps (einige für die Garnierung zurück lassen) reingeben und heiß werden lassen. In der Zwischenzeit Reis waschen, abtropfen lassen. In kochendes, gesalzenes Wasser in 20 Minuten körnig kochen. Abschrecken und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel füllen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Eier Curry einfüllen. Mit Shrimps und gewaschenen Dillspitzen garnieren. Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 35 Minuten Menü 2/326

Stichworte: Shrimps

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Diable

Für 4 Portionen

## FÜR DIE SOÛE

- 60 g Speck, durchwachsen
- 2 klein. Zwiebeln
- 1 dl Weißwein
- 2 EL Estragonessig
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Thymian
- 3 TL Tomatenmark
- 1 EL Paprika, edelsüß
- 1 Tasse Fleischbrühe, Würfel
- Cayennepfeffer
- Salz
- 1 l Wasser
- 1 EL Salz
- 2 EL Essig
- 4 Eier
- 2 Scheib. Toastbrot
- 100 g Schinkenspeckscheiben
- Salatblätter; zum Garnieren

Für die Soße Speck würfeln, in der Pfanne auslassen. Zwiebeln schälen, fein hacken. In die Pfanne geben. Goldbraun braten. Mit Weißwein ablöschen. Estragonessig, Lorbeerblatt und Thymian zugeben. Bei kleiner Hitze 15 Minuten schmoren. Dann kommen Tomatenmark, Paprika und Fleischbrühe rein. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Bei geringer Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Warm stellen. In der Zwischenzeit, das Wasser mit Essig zum Kochen bringen. Eier einzeln in einer Kelle aufschlagen und vorsichtig reingleiten lassen. Die Eier 4 bis 5 Minuten bei geringer Hitze pochieren. Heraus nehmen und zum Abtropfen auf ein Sieb geben. Toastbrotsscheiben rösten. Schinkenspeckscheiben groß braten. Die Hälfte auf die Toastbrotsscheiben verteilen, pochierte Eier auflegen. sbrige Speckscheiben um die Eier legen. Heiße Soße über den Toast gießen. Mit Salatblätter garnieren, sofort servieren. Vorbereitung: 25 Minuten Zubereitung: 15 Minuten Als Getränk: : Ein herber Weißwein. Menü 2/311

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Frikassee

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 5 Eier
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 30 g Mehl
- 1/4 l Fleischbrühe, Würfel
- 1/4 l Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Zitronensaft
- 300 g Spargelstücke, Dose
- 300 g Champignons, Dose
- 2 Tomaten
- 1 Petersiliensträusschen

Es soll zwar Leute geben, die behaupten Eier Frikassee sei nur etwas für Vegetarier. Aber wir meine, daß eine prima Abwechslung für den Speisezettel ist. Eier hartkochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Schälen. Abkühlen lassen. Vier Eier grob hacken. Das letzte in Scheiben schneiden. Für die Soße Butter erhitzen. Geschälte Zwiebel fein hacken. Im heißen Fett dünsten. Mehl drüberstäuben. Gut durchschwitzen lassen. Fleischbrühe und Milch mischen. Unter Rühren in die Mehlschwitze geben. 7 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Spargelstücke und Champignons aus der Dose gut abtropfen lassen. Einige Spargelstücke und schöne Champignonköpfe zum Garnieren zurücklassen. Alles andere mit den Eierwürfeln in der Soße heiß werden lassen. Tomaten waschen, Stengelansatz rausschneiden. Häuten. Würfeln. Auch reingeben. In einer Schüssel oder auf einer Platte anrichten. Mit den Eischeiben, Spargelstücken und Champignons garnieren. Petersilie waschen. Kleine Sträußchen obendrauflegen. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 25 Minuten Beilage: : Petersilienkartoffeln. Menü 2/327

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Frikassee mit Brieschen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier
- 1 Kalbsbrieschen

## FÜR DIE SOÛE

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 1/8 l Fleischbrühe, Würfel
- 1/4 l Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 2 EL Kapern
- 1 Sardelle
- Margarine; zum Einfetten
- 1/2 Zitronensaft
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Schweizerkäse, gerieben
- 10 g Butter

Eier hartkochen, abschrecken und schälen. Abkühlen lassen. Würfeln. Kalbsbries in lauwarmes Wasser legen und solange Wasser zulaufen lassen, bis kein Blut mehr austritt. 5 Minuten in kochendes Wasser geben. Rausnehmen. Häute und #derchen entfernen. Bries in frisches kochendes Wasser 20 Minuten garen. Abtropfen lassen und gleichmäßig würfeln. Für die Soße Butter erhitzen und das Mehl reinstreuen. Mit Fleischbrühe und Mehl ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kapern und Sardelle hacken. In die Soße geben. Eier und Kalbsbries zufügen. Gut mischen. Muschelförmchen einfetten. Masse hineinfüllen. Mit Zitronensaft beträufeln. Darauf kommen Semmelbrösel, geriebener Käse und Butter in Flöckchen. Im vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 10 bis 15 Minuten Elektroherd: 220 Grad Gasherd: Stufe 5 Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 45 Minuten Beilagen: : Paprika- Tomatensalat und Kartoffelpüree. Menü 2/329

Stichworte: Bries, Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier gebacken

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 5 Eier
- 3 EL Semmelmehl
- 1/2 Bd. Petersilie
- Kokosfett, zum Frittieren
- 4 Eier hartkochen. Das fünfte Ei verquirlen und mit Semmelbrösel

mischen. Petersilie waschen, fein wiegen und zur Panade geben. Eier darin wenden. In schwimmenden fett goldbraun ausbacken. Ausbackzeit: 3 bis 4 Minuten Vorbereitung; 20 Minuten Zubereitung; 10 Minuten Wann reichen: : Als leichtes Mittagessen zu Spinat. Menü 2/311

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier backen auf bordelaiser Art

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Steinpilze oder Champignons, Dose
- 3 EL Öl
- 1 Scharlotte
- 1 Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 4 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Olivenöl
- Margarine; zum Einfetten
- 1/2 l Öl; zum Ausbacken
- 8 Eier
- Salz
- 2 Bd. Petersilie

Dieses Gericht ist eine französische Erfindung, die darin enthaltenen Eier sind die Eufs frits aus der klassischen französischen Küche. Pilze gut abtropfen lassen. In heißen Öl leicht andünsten. Die geschälte und fein gehackte Schalotte dazugeben und mitdünsten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen. Gewaschene Tomaten halbieren, Stengelsätze rausschneiden. Knoblauchzehe schälen. Mit Salz zerdrücken. Mit Semmelbrösel, gehackter Petersilie und Olivenöl mischen. Auf die Tomatensäften verteilen. Auf einem gefetteten Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 10 bis 15 Minuten Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 : In der Zwischenzeit Öl in einem kleine Stieltopf oder einer etwas tieferen Pfanne sehr heiß werden lassen. Eier jeweils aufschlagen, in eine Schöpfkelle gleiten lassen. Eiweiß leicht salzen und mit der Schöpfkelle vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen. Wenn die Unterseite goldgelb ist, das Ei umdrehen. Zweite Seite ebenfalls goldgelb werden lassen. Rausnehmen und abtropfen lassen. Warm stellen. Die übrigen Eier auf die gleiche Weise garen. Zum Schluß die gewaschene, gut abgetropfte Petersilie im heißen Fett kurz ausbacken. Auf Haushaltskrepp abtropfen lassen. Gebackene Tomaten auf einer Platte anrichten. Eier darauf legen. Pilze drumherum verteilen. Die gebackene Petersilie kommt in die Mitte. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 35 Minuten Menü 2/312

Stichworte: Pilze, Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Igel

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier
- 2 groß. Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 1 klein. Salatgurke
- 1 TL Mayonnaise

## FÜR DIE GARNIERUNG

- Petersiliensträusschen
- 4 Salatblätter
- 1/2 TL Zitronensaft

Eier Igel sind eine hübsche Idee bei Kinder Geburtstag. Sie machen auch nicht viel Arbeit. Eier hartkochen, abschrecken, schälen. Auskühlen lassen. Halbieren. Tomaten waschen, trocknen. Stengelansatz rausschneiden. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Leicht salzen und pfeffern. Die Eihälften mit der Wölbung nach oben auf die Tomatenscheiben legen. Jedes Ei 5mal in der Breite einschneiden. Salatgurke waschen, Nicht schälen. In dünne Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe in einen Einschnitt setzen. Für die Igelaugen auf die Spitze der Eihälften zwei Mayonnaiseklecks spritzen. Petersilie waschen, trocknen. Auf jeden Mayonnaiseklecks ein winziges Petersiliensträußchen setzen. Salatblätter waschen, trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Jeweils zwei Eier Igel auf ein Salatblatt setzen. Mit Petersilie garnieren. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 10 Minuten Menü 2/331

Stichworte: Kalt

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier im Käseteig

Für 4 Portionen

## **FÜR DEN KÄSETEIG**

- 1/8 l Milch
- 20 g Butter
- Salz
- 50 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g Emmentaler, gerieben
- Muskat
- 4 Eier, hartgekocht
- Kokosfett; zum Fritieren

## **FÜR DIE GARNIERUNG**

- 4 Salatblätter
- 2 TL Senf

Milch mit Butter und Salz aufkochen. Das gesiebte Mehl auf einmal reingeben und solange bei kleiner Hitze rühren, bis der Teig nicht mehr haften bleibt. Topf vom Herd nehmen. Ei, geriebenen Käse, Muskat untermischen. Hände in kaltes Wasser tauchen. (der Teig bleibt sonst nicht an den Händen kleben.) und die geschälten Eier in Käseteig wenden. Fett erhitzen und die Eier schwimmend darin in 5 bis 10 Minuten fritieren, bis sie goldbraun sind. Salatblätter waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Eier halbieren und darauf anrichten. Mit Senf garnieren. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 10 Minuten Beilagen: : Salzkartoffeln und Remouladensoße. Menü 2/313

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier im Kartoffelnest

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1000 g Kartoffeln
- Salz
- 4 EL Milch, heiÙe
- Pfeffer, weiÙ
- 40 g Butter
- Margarine zum Einfetten
- 4 Eier
- 1 EL Semmelbrösel
- 70 g Käse, gerieben
- 20 g Butter

## FÜR DAS GEMÜSE

- 500 g Erbsen und Karotten aus der Dose
- Salz

Kartoffeln schälen. Waschen. In gesalzenem Wasser vom Kochen an in 20 Minuten garen. AbgieÙen. Trocken dämpfen. Durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Mixer pürieren. HeiÙe Milch reinrühren. Pfeffern. Butter reinschlagen. Auflaufform einfetten. Einen Teil der Kartoffelmasse in die Form geben. Den Rest in den Spritzbeutel füllen und ein Nest spritzen. Die Mitte muß so groß sein, daß 4 Eier darin Platz haben. Eier aufschlagen und nacheinander in die Mitte gleiten lassen. Leicht salzen. Semmelbrösel mit Käse mischen. Eier damit bestreuen. Butter in Flöckchen draufsetzen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 10 bis 15 Minuten Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 : In zwischen Erbsen und Karotten in dem Gemüsewasser heiÙ werden lassen. Salzen. Mit dem Schaumlöffel rausnehmen und um die Kartoffelmasse geben. Vorbereitung: 40 Minuten Zubereitung: 20 Minuten Menü 2/313

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier im Nöpfchen colbert

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 150 g Hühnerfleisch, gekocht
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Zitronensaft
- 1/2 Bd. Petersilie
- Margarine; zum Einfetten
- 4 Eier
- Salz

## FÜR DIE COLBERTBUTTER

- 70 g Butter
- 1 1/2 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Estragon, gehackt
- 1 Schuss Fleischextrakt

Hühnerfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Gewaschene Petersilie hacken. Reingegeben. Gut mischen. Vier kleine Nöpfchen mit Margarine gut einfetten. Mit der Hühnerfarce auskleiden. In jedes Nöpfchen ein aufgeschlagenes Ei gleiten lassen. Eiweiß leicht salzen. Im Wasserbad auf den Herd stellen. Etwa 3 Minuten kochen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit:

15 Minuten Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 : In der Zwischenzeit die Colbertbutter zubereiten. Dazu Butter und Zitronensaft, Salz, Pfeffer, den gehackten Kräutern und dem Fleischextrakt verrühren, bei geringer Hitze auflösen. Nöpfchen aus dem Backofen nehmen. Vorsichtig auf eine Platte stürzen. Colbertbutter drübergießen. Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 20 Minuten Menü 2/314

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier im Pfeffer

Für 4 Portionen

## FÜR DIE EIER

- 300 g Mandeln
- 1/4 l Wasser
- 1/4 l Weisswein; trocken
- 75 g Zucker
- 1 Safran

## FÜR DIE SAUCE

- 125 ml Erbsbrühe
- 125 ml Weisswein; lieblich
- 100 g Ingwer; frisch
- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 EL Zucker; evtl. doppelte Menge
- Pfeffer
- Frischhaltefolie

Die Mandeln mit dem Wasser-Wein-Gemisch nach Anweisung (s. Mandelmilch) zu einer dicken Mandelmilch verarbeiten. Den Zucker darin verrühren. Die Mandelmilch in ein sehr feines Haarsieb schütten, die Flüssigkeit ablaufen lassen. Die Masse mehrmals kräftig ausdrücken, evtl. einen kleinen Teller als Gewicht daraufstellen und ca. zwei Stunden stehen lassen.

Danach etwa ein Fünftel der Mandelmilch abteilen, mit Safran gelb färben und zu dottergrossen Kügelchen formen. Dann von dem Rest der Mandelmilch die Eier formen. Dazu jeweils ein Stück Frischhaltefolie in die Handhohlraum legen, Mandelmilch hineinfüllen, wie ein halbes gekochtes Ei formen. Eine Höhlung für das Dotter machen und eines der zuvor geformten Kügelchen hineinlegen. Mit weiterer weisser Mandelmilch zu einem ganzen gekochten Ei formen und das fertige Ei auf einem Dessert-Teller anrichten.

Für die Sauce den Ingwer schälen und reiben. Brühe und Wein aufkochen, den Ingwer und das zerbröselte Toastbrot hineingeben, mit Zucker und Pfeffer zu einer scharfen, aber süsslichen Sauce abschmecken.

Originalrezept:

Eier im Pfeffer für die Fastenzeit

Nimm zwei Pfund Mandeln und zerstoss sie und reib sie fein und tü etwas Zucker daran, so wird es dadurch ölig. Nicht kochen lassen, die Milch soll dick sein, so kann er davon die Eier machen, wie er will. Nimm ein wenig Milch und tü Safran daran und mach haselnussgrosse Dotter daraus. Und nimm ein kleines weisses Tuch, das sollst du in die Hand legen. Darauf leg das Weisses und mach eine Höhlung und leg das kleine Dotter in das Weisses und tü darüber, so dass es wie ein Hühnerlei geformt ist. Davon sollen genug für ein Gericht sein. Und wasch ein Pfund Ingwer schön und reib ihn fein und eine Schnitte Weissbrot. Tü das in eine Brühe und schlag es mit gesüstem Wein und Pfeffer und Zucker. Das heisst: in dem Pfeffer. \*  
Quelle: Das Kochbuch des Mittelalters ISBN 3 7608 1025 X \*\* Gepostet von Martin Lange Date: 19 Jan 1995 Erfinder: Martin Datum: 10.03.1995  
Stichworte: Fasten, MA, 0, P4

Stichworte: P4, Fasten, MA, 0

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier im Würzsud

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 12 Eier hartgekocht
- 1/2 l Wasser
- 1/4 l Weisswein
- 2 TL Pfefferkörner
- 1 TL Pimentkörner
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1 TL Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Dill
- 6 klein. Pfefferschoten aus dem Glas
- 2 Lorbeerblätter

Das Wasser mit Weisswein und den Gewürzen vermischen und etwa 8 bis 10 Minuten leicht kochen lassen. Die hartgekochten Eier schälen, in ein Glas oder einen Steinguttopf schichten und mit dem heissen Würzsud übergossen. Den Topf mit Alufolie oder auch Einmachfolie verschliessen und die Eier mindestens 1 Woche im Kühlschrank durchziehen lassen. \* Quelle: Kalte Küche von Erika Köhler Erfasst von Josef Bihler Erfasser: Josef Datum: 20.09.1995 Stichworte: Eier, Eingelegt, Kalt, P4

Stichworte: P4, Kalt, Eingelegt, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Aspik

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 5 Eier
- 170 g Champignons, Dose
- 2 Paprikaschoten, eingelegt
- 200 g Spargelspitzen, Dose
- 1/2 Bd. Petersilie

## FÜR DEN ASPIK

- 1/2 l Hühnerbrühe, Fertigprodukt
- 8 Blattgelatine, weiss
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Zucker
- 1 Prise Essig

## FÜR DIE GARNIERUNG

- Petersilie
- 10 Champignonköpfe, roh

Eier hartkochen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Champignons, Paprikaschoten und Spargelspitzen gut abtropfen lassen. Champignons in Scheiben, Paprikaschoten in Streifen schneiden. Petersilie waschen, zerpfücken. Brühe nach Vorschrift zubereiten, wenn nötig noch durchsieben. Gelatine einweichen, gut ausdrücken und in der heißen Hühnerbrühe auflösen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig pikant abschmecken. In einer kalt ausgespülten Schüssel eine Spiegel gießen. Erstarren lassen uns mit Eischeiben, Champignons, Paprikaschoten, Spargelspitzen und Petersilie Muster legen. Wenig Aspikbrühe drübergießen und wieder fest werden lassen. Dann die Garnitur wiederholen und zwar in den Zwischenräumen der unteren Schicht. Noch mal Aspikbrühe auffüllen. Erstarren lassen. Vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen. Stürzen. Mit gewaschener Petersilie und den frischen Champignons garnieren. Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 60 Minuten ohne Kühlzeit Beilage: : Toastbrot und Butter. Menü 2/315

Stichworte: Kalt

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Blätterteig gebacken

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 hartgekochte Eier
- 4 Scheiben Blätterteig
- 175 g Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 375 g Champignons
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 6 EL Süsses Sahne
- 1 Bd. gehackte Petersilie
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Die Eier schälen. Den Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Die Zwiebeln schälen, feinhacken und in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Die geputzten, feingewürfelten Champignons zu den Zwiebeln geben, alles gut durchdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, und solange erhitzen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Sahne hinzufügen und wieder einkochen lassen. Die Pilz-Zwiebelmasse kaltstellen und die Petersilie unterrühren. Jede Blätterteigscheibe zu einer Grösse von 22 x 12 cm ausrollen und jeweils einen Kreis von 10 cm und 12 cm Durchmesser ausstechen. Die Eier gleichmässig mit der Pilzmasse umhüllen und auf den kleineren Kreis legen. Die Ränder dünn mit Eigelb bestreichen und den zweiten Kreis auf die Eier legen. An den Rändern fest zusammendrücken. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen. Aus dem restlichen Teig mit einem Teigrädchen Streifen ausschneiden. Die Streifenverzierung in Abständen von etwa 2 cm auf der Oberfläche anbringen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Die Blätterteigtaschen auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 220 Grad etwa 20 Minuten backen. \* Quelle: Eier-Kochbuch ISBN 3-89350-195-9 Erfasst von Daniel Brack Erfasser: Daniel Datum: 20.09.1995 Stichworte: Eier, P4

Stichworte: P4, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in feiner Currysoße

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 1/2 EL Currypulver
- 30 g Mehl
- 1/2 l Fleischbrühe, Würfel
- Salz
- 1 Schuss Zucker
- 1 Eigelb
- 1/8 l Sahne

Eier hartkochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Schälen. Warm stellen. Für die Soße Butter erhitzen. Zwiebel schälen, fein würfeln. In der heißen Butter glasig werden lassen. Currypulver und Mehl drüberstäuben. Gut durchschwitzen lassen. Mit der Fleischbrühe aufgießen. Dabei immer rühren, sonst bilden sich leicht Klümpchen. 7 Minuten kochen. Mit Salz, Zucker und eventuell noch Curry abschmecken. Eigelb mit Sahne verquirlen. In die heiße, aber nicht mehr kochende Soße rühren. Auf eine Platte oder flache Schüssel geben. Eier halbieren oder in Scheiben schneiden. In die Soße legen. Sofort servieren, denn die Eier in Currysoße lassen sich nicht gut warm halten. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 15 Minuten Beilage: : Körnig gekochter Reis. Menü 2/315

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in grüner Soße

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 50 g Mayonnaise
- 1/4 l Sahne, saure
- 1 Zitronensaft
- 1 Ei, hartgekocht
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 200 g Kräuter, frische Dill, Schnittlauch Petersilie,
- Estragon Pimpfelle, Borretsch Zitronenmelisse
- 8 Eier

Mayonnaise mit Sahne und Zitronensaft verrühren. Hartgekochtes Ei fein hacken und zugeben. Salzen, pfeffern und mit Zucker abschmecken. Kräuter gut waschen, abtrocknen. einige zum Garnieren zurück lassen. Alle anderen fein hacken und in die Soße geben. Eier 8 bis 10 Minuten kochen, schälen und der Länge nach halbieren. Mit der Rundung nach unten in die Soße legen. Mit den übriggebliebenen Kräutern garnieren. Vorbereitung: 10 Minuten Zubereitung: 10 Minuten Beilage: : Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln. Menü 2/315

Stichworte: Kalt

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Kräuter-Rahm-Sauce

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 30 g Mehl
- 40 g Butter oder Margarine
- 3/8 l Brühe (instant)
- 150 g Creme fraiche
- 8 Eier
- 1 Bd. Schnittlauch
- 2 TL Bouquet de Provence - in Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Das Mehl in der zerlassenen Butter oder Margarine anschwitzen. Brühe nach und nach unter Rühren zugiessen und aufkochen.

Creme fraiche unterrühren und die Sauce bei milder Hitze kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Inzwischen die Eier 6 bis 8 Min. kochen. Schnittlauch waschen, trochenschütteln und in Röllchen schneiden. Die Sauce vom Herd nehmen und mit den Kräutern in Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier abschrecken, pellen und halbieren. Die Sauce mit den Eiern anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Pro Portion ca. 404 kcal/1690 kJ. \* Quelle: Nach ARD/ZDF 01.11.95 Erfasst: Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Kräuter, P4

Stichworte: P4, Kräuter, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Kräutersosse

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 Eier
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1/4 l Fleischbrühe
- 1/4 l Milch
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch
- Petersilie
- 1 Kresseschälchen

Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken, abpellen und in warmes Wasser legen. Butter schmelzen und mit Mehl verrühren, mit Fleischbrühe und Milch auffüllen und 5 Minuten kochen lassen. Die Sosse mit Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern verrühren. Eier abtropfen lassen, halbieren, in eine Schüssel legen und mit Sosse übergießen. \* Quelle: Cma Werbroschüre gepostet von Jörg Weinkauff Erfasser: Jörg Datum: 30.01.1996 Stichworte: Ei, Kräuter, P4

Stichworte: P4, Kräuter, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Pellkartoffeln

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 groß. Kartoffeln, runde
- Salz
- Margarine; zum Einfetten
- 4 Tomaten
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Emmentalerkäse, gerieben
- 8 klein. Eier
- 2 EL Milch
- Paprika, edelsüß

## FÜR DIE GARNIERUNG

- Petersilie

Kartoffeln in der Schale waschen und sauber abbürsten. In kochendem Salzwasser in 30 Minuten garen. Wasser abschütten. Kartoffeln auskühlen lassen. Die unteren Rundungen gerade schneiden, damit die Kartoffeln stehen können. Oben einen großen Deckel abschneiden. Vorsichtig aushöhlen, das ein Ei reinpaßt. Feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Kartoffeln nebeneinander reinstellen. Tomaten waschen. Stengelsätze rausschneiden, kreuzförmig ein schneiden. Zwischen die Kartoffel setzen. Die Hälfte der Butter zerlassen. Tomaten und Kartoffeln damit beträufeln. Kartoffeln leicht salzen, pfeffern und mit etwas Käse austreuen. In jede Kartoffel ein Ei schlagen. Ausgehöhlte Kartoffelmasse, Käse und die Milch zusammen glattrühren. Salzen und pfeffern. Als Häubchen auf die Kartoffeln setzen. Etwas Paprika drüberstreuen. Restliche Butter in Flöckchen draufsetzen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Garzeit: 20 Minuten Elektroherd: 220 Grad Gasherd: Stufe 5 : Die Kartoffeln sind dann gut, wenn das Ei gestockt und der Käse zerlaufen ist. Mit gewaschener Petersilie garnieren. Vorbereitung: 50 Minuten Zubereitung: 25 Minuten Menü 2/318

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Remouladensoße

Für 4 Portionen

## **FÜR DIE REMOULADENSOSSE**

- 2 Sardellenfilets
- 2 Eier, hartgekocht
- 1 Eigelb, roh
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Zucker
- 1/8 l Öl
- 2 EL Essig
- 1 TL Senf
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Gewürzgurke
- 1 Kapernröhrchen
- 2 EL Kräuter, gehackt Dill, Petersilie, Estragon
- 4 Eier

## **FÜR DIE GARNIERUNG**

- 1 Gewürzgurke
- 2 Scheib. Toastbrot

Sardellenfilets wässern. Eier schälen und halbieren. Eigelb rausnehmen. Durch ein Sieb streichen. Eiweiß fein hacken. Beiseite stellen. Passiertes Eigelb mit dem rohen Eigelb, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die Hälfte des Öls tropfenweise zugeben. Dabei immer rühren. Wenn die Masse beginnt steif zuwerden, Essig und Senf zugeben. Danach das restliche Öl. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurke auch kleinwürfeln. Mit den Zwiebelwürfel in die Soße geben. Kapern und Sardellenfilets abtropfen lassen. Beides fein hacken. Das kommt auch in die Soße. Zum Schluß die gehackten Kräuter und das Eiweiß zugeben. Soße im Kühlschrank 15 bis 20 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit Eier hartkochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Schälen. Abkühlen lassen. Halbieren. In der Soße anrichten. Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Als Garnierung rundherum legen. Toastbrot rösten. Jede Scheibe diagonal durchschneiden. An den Schlüsselrand legen oder getrennt reichen. Vorbereitung: 25 Minuten Zubereitung: 10 Minuten Menü 2/318

Stichworte: Kalt

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Senf-Chili-Sosse

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3/8 l Schlagsahne
- 1/8 l Gemüsebrühe (Instant)
- 200 g Doppelrahmfrischkäse (mit Pfeffer)
- Salz
- Pfeffer 2 EL fertige Chilisosse
- 5 EL mittelscharfer Senf
- 12 hartgekochte Eier
- 1 Bd. Schnittlauch

Schlagsahne und Brühe aufkochen, ca. 5 Minuten einkochen lassen. Doppelrahmfrischkäse zugeben und in der Sahne schmelzen. Glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Chilisosse und Senf unterrühren. Pikant abschmecken Sosse evtl. binden.

Eier pellen. Mit der Chili-Senf-Sosse servieren. Schnittlauch waschen, trockentupfen, in Röllchen schneiden und darüberstreuen.

Dazu schmecken Kartoffelpüree und gebräunte Zwiebelringe.

Kalorien pro Person ca. 870 Zubereitungszeit ca. 45 Minuten \* Quelle: FÜR SIE 12/94 \*\* Gepostet von Lothar Schäfer Erfasser: Lothar Datum: 12.08.1994 Stichworte: Eier, Sossen, P4

Stichworte: P4, Sossen, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Senfsosse

*Für 4 Portionen*

## **FÜR 2 PORTIONEN**

- *4 hartgekochte, geschälte Eier*
- *1 Pck. helle Sosse 2 El. Senf, mittelscharf*
- *Kartoffeln nach Appetit*
- *1/4 1/2 l Wasser erhitzen, Sosse einrühren, evtl. mit*

Instant-Brühe nachwürzen. Die Eier in die Sosse geben und bei kleiner Hitze köcheln (vorsicht, brennt leicht an). Dazu Salzkartoffeln. \* Quelle: Meine Mami :-)  
\*\* Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Tü, 21 Mar 1995 Erfasser: Sabine Datum: 11.05.1995 Stichworte: Eier, Senf, P2

Stichworte: Senf, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Tatarsoße

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 5 Eier
- 2 EL Milch
- Salz
- Mehl
- 2 EL Semmelbrösel
- Kokosfett, zum Fritieren

## **FÜR DIE TATARSOßE**

- 2 Eigelb, hartgekocht
- Salz
- Pfeffer, weiß
- 1/2 TL Zitronensaft
- 2 EL Öl
- 1 klein. Gewürzgurke
- 1 EL Kapern
- 2 EL Schnittlauch

## **FÜR DIE GARNIERUNG**

- 1 Gurke
- 1 TL Kapern
- 4 Eier hartkochen. Mit kaltem Wasser
- abschrecken. Schälen. Restliches

Ei mit Milch verquirlen und salzen. Die gekochten Eier in Mehl, Ei und dann in Semmelbrösel wenden. In heißem Fett 2 bis 3 Minuten schwimmend goldbraun backen. Warm stellen. Für die Tatarsoße Eigelb durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Öl vorsichtig nach und nach einschlagen. Gurke und kapern fein hacken. Schnittlauch waschen und fein schneiden. Alles in die Soße geben. In eine flache Schüssel füllen und die fritierten Eier draufsetzen. Für die Garnierung Die Gurke fächern, mit den Kapern auf der Soße anrichten. Vorbereitung: 30 Minuten Zubereitung: 15 Minuten Menü 2/323

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Tomaten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 groß. Tomaten
- 12 Schalotten
- 30 g Butter
- 2 EL kaltgepresstes Olivenöl
- Salz
- Basilikum, getrocknet
- Weißer Pfeffer
- Kräuternessig
- 8 klein. Eier
- grob geschroteter Pfeffer

MMMMM-----QUELLE-----

-erfaßt von Gunther

- Mannigel Bassermann:

- Kochen leichtgemacht

Die Hälfte der Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, achtern und entkernen. Die grünen Stengelansätze herausschneiden. Die Schalotten schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Butter und Öl in einer großen tiefen Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig braten. Die Tomatenachtel hinzufügen, mit Salz, Basilikum und Pfeffer würzen und einige Tropfen Essig darüberträufeln. Die Tomaten unter Rühren schmelzen, das heißt weich werden lassen. Die restlichen Tomaten waschen, abtrocknen und quer halbieren. Kerne und Trennwände mit einem Löffel herausschaben. Die Tomaten innen schwach salzen und mit etwas Essig beträufeln. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und in die Tomatenhälften gleiten lassen. Die Tomatenhälften in die Pfanne setzen. Eiweiß leicht salzen, Eigelb mit geschrotetem Pfeffer bestreuen. Pfannendeckel auflegen und die Eier 8-10 Minuten stocken lassen. Das Gericht in der Pfanne servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder frisches Stangen- weißbrot. :Pro Portion 1315 kJ/315 kcal:

Stichworte:

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier in Tomatensoße

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier

## FÜR DIE SOßE

- 2 Möhren
- 2 Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 l Fleischbrühe, Würfel
- Salz
- Basilikum
- Pfeffer, schwarz
- Knoblauchsatz
- 1 Schuss Zucker
- 1 Bd. Mehl

## ZUM GARNIEREN

- Petersilie

Eier hartkochen, warm stellen. Möhren putzen und würfeln. Paprikaschoten waschen, Stengelansatz und Trennwände rausschneiden. Fruchtfleisch würfelig schneiden. Öl im Topf erhitzen. Gemüse darin andünsten. Tomatenmark mit Fleischbrühe verrühren und mit den Gewürzen und dem Zucker zugeben. 10 Minuten kochen lassen. Mehl mit etwas kaltem Wasser verquirlen. Soße damit binden. 7 Minuten kochen lassen. Eier schälen, halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine Schüssel legen. Die Soße drumherum gießen, so daß noch etwas von den Eiern zusehen ist. Mit etwas gewaschener, zerpfückter Petersilie garnieren. Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 20 Minuten Beilage: : Butterreis, Endiviensalat Menü 2/319

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Lucullus gefüllt

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier, hartgekocht
- 50 g Gänseleberpastete

## FÜR DIE PANADE

- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 40 g Semmelbrösel
- Öl, zum ausbacken

## FÜR DIE MADEIRASOÛE

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 1/2 Bd. Suppengrün
- 1 Zwiebel; gehackt
- 2 Tomaten; abgezogen gewürfelt
- 1/2 l Fleischbrühe, Würfel
- 1 dl Madeira
- Salz
- 1 Schuss Zucker

Eier schälen, halbieren. Eigelb rausnehmen. Mit gänseleberpastete verrühren. In die Eier füllen. Eier wieder zusammensetzen.. Für die Panade Ei verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier zuerst darin, dann in Semmelbrösel wenden. In heißem Öl schwimmend ausbacken. Sie sollten goldbraun sein. Madeirasouße wie im Rezept Bitki Nowgorodski zubereiten. Eier in der Soße anrichten. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 50 Minuten Wann reichen: : Als Vorspeise zu einem festlichen Essen. Menü 2/319

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier mexikanisch

Für 4 Portionen

## FÜR DEN REIS

- 250 g Reis
- Salz
- 1 1/2 l Wasser
- 200 g Tomaten
- 1 Pfefferschote, rot
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- Öl, zum Einfetten

## FÜR DAS MAISGEMÜSE

- 300 g Mais, Dose
- 20 g Butter
- Salz

## FÜR DIE EIER

- 30 g Margarine
- 4 Eier
- Salz

## FÜR DIE GARNIERUNG

- 1 Tomate
- 1 groß. Maiskolben, Dose
- 1/2 Bd. Petersilie

Gewaschenen Reis mit Salz in kochendes Wasser geben. In etwa 20 Minuten körnig kochen. Abschrecken. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten waschen, häuten. Stengelansätze und Kerne entfernen. Fruchtfleisch würfeln. Gewaschene Pfefferschote auch würfeln. Knoblauchzehe schälen. In sehr feine Würfel schneiden. In der heißen Butter glasig werden lassen. Tomaten- und Pfefferschotenwürfel reingeben. 5 Minuten dünsten. Reis darin heiß werden lassen. 4 Tassen dünn mit Öl einfetten. Reis reinfüllen. Gut andrücken. Auf eine vorgewärmte Platte stürzen. Warm stellen. Für das Maisgemüse Mais mit Gemüsesaft in einem Topf erhitzen. Butter zugeben. Salzen. Jetzt werden die Eier gebacken. Dazu Margarine in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Eier vorsichtig hinein gleiten lassen, damit das Eigelb nicht zerläuft. Eiweiß stocken lassen. Eier auf der Platte anrichten. Maisgemüse dazugeben. Tomate waschen. In Scheiben schneiden. Je eine Scheibe auf die Reiskörnchen legen. Platte mit dicken Maiskolbenscheiben und gewaschener Petersilie garnieren. Vorbereitung: 10 Minuten Zubereitung: 35 Minuten Beilagen: : Gemischter Salat Als Getränk: : Ein Rotwein. Menü 2/320

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier mit Bananen und Schinken.

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Bananen
- 1 EL Butter
- 4 Scheib. Schinken, gekocht dünn
- 4 Eier
- 20 g Margarine
- Salz
- Paprika, edelsüß

## **FÜR DIE GARNIERUNG**

- Kirschen
- Bananenscheiben

Bananen schälen und in heißer Butter goldgelb braten. Mit den eine Minute gebratenen Schinkenscheiben umwickeln und warm stellen. Eier in erhitzter Margarine zu Spiegeleiern braten. Salzen und mit Paprika bestäuben. Eier auf die Bananen anrichten. Mit Kirschen und Bananenscheiben garnieren.. Vorbereitung: 5 Minuten Zubereitung: 15 Minuten Beilage: : Butterreis oder auch Stangenweißbrot. Menü 2/320

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier mit Curry-Mayonnaise und Reissalat

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 1 Zwiebel; feingehackt
- 1 EL Öl
- 1 EL Currypulver
- 375 ml Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer

## FÜR DEN REISSALAT

- 200 g Reis
- 125 ml VINAIGRETTE
- 40 g Rosinen
- 40 g Aprikosen; getrocknet und - gehackt
- 75 g Walnusskerne; grob gehackt

MMMM-----GARNITUR-----

1 Bd. Brunnenkresse

Eier hart kochen, schälen und in kaltem Wasser abkühlen lassen.

Für die Curry-Mayonnaise die Zwiebel im Öl dünsten, bis sie weich, aber nicht gebräunt ist. Das Currypulver hinzufügen und alles unter Rühren zwei Minuten garen. Die Mischung abkühlen lassen und dann unter die Mayonnaise mischen. Die Curry-Mayonnaise durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Für Den Reissalat: Den Reis in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Den warmen Reis mit der Vinaigrette, Rosinen, Aprikosen und Walnüssen vermischen. Den Salat nach dem Abkühlen abschmecken.

Den Reissalat in der Mitte einer runden flachen Schale anrichten. Dreiviertel der Eier dekorativ auf den Reissalat legen. Die Eier mit der Curry-Mayonnaise überziehen.

Das Eigelb der übrigen Eier durch ein Sieb streichen und auf den mit der Mayonnaise überzogenen Eier verteilen. Das Eiweiss hacken und zwischen die Eier streuen.

Den Salat mit Brunnenkresse garnieren und innerhalb kurzer Zeit servieren.

Quelle: Die grosse Schule des Kochens; ISBN 37632 40306 Ins Mm-Format gebracht von Herbert Schmitt (2:2446/430.7) \*\* Gepostet von Herbert Schmitt Date: Mon, 22 May 1995 Erfinder: Herbert Datum: 21.06.1995 Stichworte: Eier, Reis, Curry, P4

Stichworte: P4, Curry, Reis, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier mit fünf Köstlichkeiten (\*)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 25 g Hühnerfleisch; gegart
- 2 Scheib. roh geräucherter Schinken (je 20 g)
- 20 g Bambussprossen
- 3 Wasserkastanien
- 50 g Garnelen (ersatzweise ge-
- trocknete Garnelen, dann 1/5 der angegebenen
- Menge, 20 Min. in Wasser einge- weicht)
- 3 Eier, evtl. 1/3 mehr (je nach Größe)
- Salz
- 1 EL Speisestärke; in
- 4 EL Wasser angerührt
- 200 ml Hühnerbrühe oder Wasser
- 3 EL Schweineschmalz Oder
- 4 EL Pflanzenöl

## nach Belieben

- Schnittlauch zum Verzieren

(\*) Lian Huang Cai Hähnchenfleisch, Schinken, Bambus und Wasserkastanien kleinschneiden. Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und ebenfalls kleinschneiden. Eier verquirlen und dazugeben. Salz, Speisestärke und Brühe bzw. Wasser untermischen. Schweineschmalz oder Öl in einer Pfanne oder im Wok sehr heiß werden lassen. Eiermasse hineingießen und etwas stocken lassen. Dabei die flüssige Masse an der Oberfläche immer wieder etwas an die Seite schieben, damit sie ebenfalls fester wird. Den Eierkuchen dann in mundgerechte Stücke zerteilen und bei starker Hitze etwa 1 Min. weitergaren, bis die Masse ganz gestockt ist. In einem tiefen Teller oder in einer Schüssel servieren. Nach Belieben mit Schnittlauch verzieren. Info: Dieses Gericht ist sehr zart und relativ flüssig. Die Chinesen essen es öfter anstelle einer Suppe. :Pro Person ca. : 520 kcal :Pro Person ca. : 2177 kJoule :Zeitaufwand ca.: 25 Minuten :Stichworte : China, Eierspeise, Garnele, Gemüse, P2, Pikant :Notizen (\*) : : :  
Quelle: Küchen der Welt, China Gräfe und Unzer Verlag : : ISBN 3-7742-1673-8 Erfasst: Viviane Kronshage Stichworte: China, Garnele, Gemüse, Pikant, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier mit Käsecreme

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Eier
- 4 paprikagefüllte Oliven
- 1/2 Becher (330 g) Mixed Pickles
- 4 Bl. Kopfsalat
- 150 g Frischkäse mit Kräutern der Provence
- 2 EL Magermilchjoghurt
- Salz
- Pfeffer

Eier 10 Min. kochen, abschrecken, abpellen. Oliven in dünne Scheiben, Mixed Pickles kleinschneiden. Salat waschen, trockentupfen. Käse mit Joghurt glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier halbieren, mit Käsecreme anrichten. \* Pro Portion ca. 200 kcal/840 kJ \*\* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Eier, Party, Käse

Stichworte: Käse, Party, ZER, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier mit Krabben auf Reis

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Tas. Reis
- 2 Tassen Wasser
- Salz
- 200 g Nordseekrabben
- 1 EL Margarine
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 8 klein. Eier
- 1 EL Butter; knapp
- etwas Mehl
- 1/8 l Weisswein
- 1/8 l Wasser
- 1/4 l Sauerrahm
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 1 Spritzer Zitrone
- mit
- kleingehackten
- anrichten,
- Mandarinen.

Den Reis zubereiten, die Eier hartkochen.

Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch in der Margarine glasig werden lassen, die Krabben dazugeben und andünsten.

Aus Butter, Mehl, Weisswein und Sauerrahm eine helle Sauce zubereiten, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone würzen, dann die Kräuter einrühren.

Den Reis auf einer Platte und darauf die längshalbierten Eier etwas Sauce darüber verteilen, den Rest gesondert reichen.

Dazu: Feldsalat mit kleinen Speckwürfeln oder Endiviensalat mit \* Quelle: Grossmutter Erfasst: Inge H.-Euringer Erfasser: Inge Datum: 12.07.1996  
Stichworte: Hauptspeise, Eier, Krabben, Belgien, P4

Stichworte: Hauptgericht, Belgien, P4, Krabben, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier mit Krevetten in Rahmsoße

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 100 g Krevetten, tiefgekühlt
- 1/4 l Milch
- 30 g Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Curry
- 4 EL Sahne
- Margarine; zum Einfetten
- 6 Eier

Tiefgekühlte Krevetten auftauen lassen. Milch aufkochen, Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Unter Rühren in die Milch gießen, kurz aufkochen lassen. Salz, Pfeffer und Curry zufügen. Sahne zugießen. Die Krevetten unterziehen. Feuerfeste Form einfetten, die Krevettenmasse einfüllen. Eier verquirlen, salzen und drübergeben, in den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 20 Minuten Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 35 Minuten Beilagen: : Dillkartoffeln, Kopfsalat. Menü 2/321

Stichworte: Krabben, Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier monegassisch

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 20 g Margarine
- 4 Eier
- Salz
- 8 klein. Tomaten
- 1/2 TL Estragon
- 4 Anchovisfilets, Dose

## **FÜR DIE GARNIERUNG**

- Petersiliensträusschen

Margarine erhitzen. Die Eier vorsichtig, ohne das Eigelb zu verletzen in die Pfanne schlagen. Eiweiß leicht salzen. Stocken lassen und heraus nehmen. Warm stellen. Tomaten waschen, abziehen, Stengelansätze rausschneiden. Vierteln, entkernen und im Mixer pürieren. Mit Estragon mischen. Kurz in die heiße Pfanne geben und anwärmen. Um jedes Spiegelei einem Tomatenpüreeing ziehen. Anchovisfilets abtropfen lassen, trockentupfen und jedes der Länge nach einmal halbieren. Kreuzförmig über die Eier legen. Mit gewaschener Petersilie garnieren. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 15 Minuten Beilage: : Eine Scheibe kräftiges Bauernbrot. Menü 2/323

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Paprika Pfanne

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 1 Paprikaschote, rot
- 1 Paprikaschote, grün
- 4 Tomaten
- 4 Eier
- 3 EL Sahne, saure
- Salz
- Pfeffer, weiß
- 1/2 Bd. Petersilie

Aus Siebenbürgen soll dieses delikate Schnellgericht kommen, das besonders gut schmeckt, wenn man die Pfanne mit einer Knoblauchzehe ausreibt. Zwiebel schälen, würfeln. Knoblauchzehe schälen, halbieren, die Pfanne damit ausreiben. Fett erhitzen. Zwiebel glasig darin dünsten. Paprikaschoten waschen, putzen, in feine Streifen schneiden. Zu den Zwiebelwürfel geben. Tomaten häuten, würfeln, auch dazugeben. Alles zusammen fünf Minuten in der Pfanne dünsten. In dieser Zeit Eier mit saurer Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. sber das Gemüse gießen. Bei schwacher Hitze stocken lassen. Petersilie waschen, gut trocknen und Eier - Paprika - Pfanne damit garnieren. Vorbereitung: 25 Minuten Zubereitung: 10 Minuten Wann reichen: : Als deftiges Abendessen. Menü 2/342

Stichworte: Warm, Paprikasch

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier pochiert

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 1/2 l Wasser
- 1 EL Salz
- 2 EL Essig
- 4 Eier

Wasser mit Salz und Essig aufkochen. Eier aufschlagen. Einzel in eine Kelle geben. Vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen. 4 bis 5 Minuten darin garziehen lassen. Bitte nicht sprudelnd kochen, sonst fällt das Ei leicht auseinander. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen. Abtropfen lassen. Die restlichen Eier auf die gleiche Weise garen. Vorbereitung: 5 Minuten Zubereitung: 25 Minuten Beilagen: : Tomatensoße, Kopfsalat und Kartoffeln. Menü 2/324

Stichworte:

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Rossini

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *4 Eier; aufgetrennt*
- *Salz*
- *50 g Schweizer Käse; gerieben*
- *Butterflöckchen*

Eiweiß mit Salz steifschlagen, und in eine gefettete Auflaufform geben. Pro Ei eine Vertiefung in den Eischnee eindrücken und in jede Vertiefung etwas Käse und jeweils ein Eigelb hineinschütten. Rund um das Eigelb den restlichen Käse streuen, mit Butterflöckchen besetzen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 175-200 Grad etwa 15 Minuten backen. :Stichworte : Eierspeise, Käse, P4, Pikant, Vorspeise, Warm :Notizen (\*) : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: P4, Pikant, Käse, Vorspeise, Warm, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier Rouladen schottisch

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Kalbsschnitzel 1/2 cm dick
- 2 TL Senf
- 4 Scheib. Schinken
- 1/2 Zitronensaft
- 4 Eier; hartgekocht
- 50 g Margarine
- 1/4 l Tomatenketchup, knapp
- Petersilie

Kalbsschnitzel mit Senf einstreichen. Auf jedes Kalbsschnitzel eine Scheibe Schinken legen. Zitronensaft drüberträufeln. Eier schälen und auf die Schnitzel legen. Zusammenrollen. Mit Rouladennadeln oder mit Zahnstocher zusammen halten. Margarine in der Pfanne erhitzen. Eier Rouladen darin 20 Minuten braten. Rouladen quer halbieren und auf einer Platte anrichten. Das Tomatenketchup um die Rouladen verteilen. Mit gewaschener und abgetropfter Petersilie garnieren. Vorbereitung: 10 Minuten Zubereitung: 25 Minuten Menü 2/347

Stichworte: Kalb, Schnitzel, Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier-Apfel-Omelet

Für 4 Portionen M M M M M ----- ZUTATEN:-----

4 Eier

2 md Äpfel

Zimt

je 1 pn Salz und Zucker Zitronensaft Rum, hochprozentig Wzerfelzucker Öl zum Braten Vollreife Äpfel gut waschen, mit Schale reiben, sofort einen Spritzer Zitrone darauf geben und auf ein Sieb legen. Eier mit etwas Milch, einer Prise Salz und Zucker gut schaumig schlagen und geriebene Äpfel unterheben, die Masse in eine gut ausgebrannte und mit einem leichten Ölfilm versehene Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb braten, danach mit Zucker und Zimt bestreuen und einen mit Rum getränkten Würfelzucker darauflegen und anzünden. :Stichworte : Apfel, Eier, Omelet :Notizen (\*) : : : Quelle: Rezept der Woche in Freie Presse, Chemnitz, 08.01.99 : : nach Original von Roswitha Richter, Richters Steakhaus, Oberwiesenthal : : erfasst: E.Hofmann Stichworte: Eier, Omelet

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier-Curry

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 hartgekochte Eier
- 6 Tomaten
- 300 ml Wasser; (1)
- 2 Grüne Chilies; längs halbiert
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kurkuma-Pulver; Gelbwurz
- 1 TL Koriander-Pulver
- 2 Cm Ingwer, frisch oder Ingwer-Pulver
- 1 TL Currypulver
- 1 groß. Zwiebeln; in feinen Scheiben
- 2 Knoblauchzehen; gehackt
- 1 Pk. Kokosnuss-Pulver
- 1 Tas. ;Wasser; (2) Salz; nach Geschmack
- 4 EL Öl

Zwei Drittel der Tomaten werden mit Wasser (1) weich gekocht, abgessen und enthäutet. Die Tomaten werden nun durch ein Sieb gedrückt und beiseite gestellt. Das Fett erhitzen und die Zwiebeln goldbraun braten. Chilipulver, Kurkuma-Pulver, Koriander-Pulver, Ingwer, grünen Chili und Knoblauch dazugeben und alles für etwa 2-3 Min. braten. Nun gibt man das Tomatenpüree, die restlichen Tomaten, das Curry-Pulver und den Santan (bestehend aus dem Kokosnusspulver, das mit Wasser (2) vermischt wurde) in die Pfanne und bringt alles zum Kochen. Die Hitze verringern, Salz zugeben und alles gut vermischen. Alles bei niedriger Hitze etwa 30 Min. köcheln lassen, bis der Curry langsam zu dicken beginnt. Wenn der Curry zu dick sein sollte, gibt man einfach noch ein wenig Wasser dazu. Die Eier werden nun halbiert und in die Curry-Sauce gegeben und 2-5 Min. mitgekocht. Das Ganze wird heiss mit Reis serviert. \* Quelle: Gepostet: Rudolf Schnapka 2:2453/30.52 7.08.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Curry, Asien, P4

Stichworte: Asien, P4, Pikant, Curry, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier-Gemüse-Pfanne

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 2 EL Mandelstifte
- 1 TL Koriander
- 1 EL Curry
- Etwas Chilipulver
- 300 g Erbsen, frisch oder TK
- 500 g Tomaten
- Salz
- etwas Zitronensaft
- 100 g Saure Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 250 g Naturreis

## ERFASST VON

- Arthur Heinzmann am 04.11.96 Quelle Unbekannt

Die Eier hart kochen, schälen und halbieren.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mit der gepressten Knoblauchzehe im Öl glasig dünsten. Die Erbsen dazugeben und schmoren lassen, die Mandelstifte hinzufügen und das Ganze mit Koriander, Chilipulver, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Speisestärke in der sauren Sahne verrühren, in das Gemüse geben und kurz aufkochen lassen. Die Tomaten abziehen und unzerkleinert mit den Eierhälften in der Sauce heiss werden lassen.

Den Naturreis kochen und als Beilage servieren.

Erfasser: Arthur Datum: 18.12.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Gemüse, Reis, P1

Stichworte: Gemüse, P1, Pikant, Reis, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier-Kroketten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier; hartgekocht
- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 300 ml Milch
- Salz und schwarzer Pfeffer

## ZUM PANIEREN UND FRITIEREN

- Mehl
- 2 Eier
- 75 g Paniermehl
- Erdnussöl; zum Fritieren

Die Eier schälen und hacken.

Die Butter schmelzen, das Mehl dazugeben und unter Rühren eine Minute dämpfen. Dann nach und nach die Milch unterrühren. Aufkochen und bei kleiner Flamme 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmässig umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Sie soll sehr dickflüssig sein. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann die gehackten Eier unterrühren und auskühlen lassen.

Aus der Masse kleine Kroketten formen und diese in dem Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Paniermehl drehen. In dem heissen Erdnussöl schwimmend ca. 2 Minuten lang goldbraun fritieren.

Dazu passt ein Gemüsegratin oder Tomatensauce und Salzkartoffeln. \* Quelle: Nach: Annemarie Wildeisen: Eier und Käse. Erfasst v Barbara Furthmüller \*\* Gepostet von Barbara Furthmüller Date: Fri, 21 Apr 1995 Erfasser: Barbara Datum: 01.06.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, P4

Stichworte: P4, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier-Likör

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 32 Eidotter; evtl. 1/4 mehr
- 8 Becher Vanillezucker
- 2000 g Zucker
- 4 l Guter Weinbrand

MMMMM-----QUELLE-----

-Koch-Lexikon Südost

- Kurier gesammelt v. Wanda

- Schnapka MMMMM-----ERFASST V. RENATE SCHNAPKA-----

-am 03.11.97

Die Dotter und den Vanillezucker rührt man mit dem Zucker 1/2 Stunde oder in der Maschine 10 Min. gut durch, bis der Zucker sich gelöst hat und die Masse dick schaumig ist. Dann gibt man unter ständigem Weiterrühren langsam den GUTEN Weinbrand dazu. Der Likör wird eine Weile stehengelassen und dann noch einmal gerührt, hierauf in Flaschen gefüllt und fest zugedekort. Bei Gebrauch wird der Likör geschüttelt. Er hält sich unbegrenzt lange, ist aber auch sofort trinkfertig.

Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier-Ragout

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Eier
- 1 klein. Blumenkohl
- 2 Kohlrabi
- 4 klein. Möhren
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Zucker
- abgeriebene Muskatnuss
- 2 Pk. Currysauce (a 1/4 l)
- 1/2 Becher (100g) Schlagsahne
- 1 Pk. Kresse

Eier hart kochen, pellen, in Spalten schneiden. Blumenkohl in Röschen teilen. Kohlrabi in Stifte schneiden. Gemüse in 1/2l Wasser ca. 12 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Abgießen, Fond auffangen. Möhren mit einem Bundmesser in Scheiben schneiden. Gemüsefond aufkochen, Currysauce einrühren, 1Min. kochen lassen. Sahne zufügen. Gemüse und Eier unterheben. Kresse schneiden und über das Ragout streuen. Als Beilage schmecken Pellkartoffeln. Extra Tip: Eier, die älter als eine Woche sind, sollten Sie nicht mehr roh verwenden - Salmonellengefahr! Nährwerte pro Portion: :Kilokalorien: 290 :Kilojoule: :Eiweiß/g: 17 :Kohlenhydrate/g: 9 :Fett/g: 19 :Stichworte : Eierspeise, Gemüse, P4, Sahne :Notizen (\*) : : : Quelle: -Fernsehwoche erfaßt: v. Renate Schnapka : : am 29.10.96 Stichworte: Gemüse, P4, Sahne, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eier-Tee-Punsch

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 EL Darjeeling
- 500 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 8 EL Weinbrand
- 1 EL Zucker
- geriebenen Muskatnuß

Darjeeling mit kochendem Wasser aufgießen, 7 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb in einen Topf gießen. Sahne, Eigelb, Weinbrand und Zucker zufügen. Unter ständigem Schlagen mit einem Schneebesen so lange erhitzen, bis der Punsch heiß und schaumig ist (nicht kochen!). Punsch in Gläser füllen und mit Muskat bestreuen. :Quelle Stichworte: Alkohol, Tee, Punsch, Getränk

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eiergericht mit Gemüse

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 50 g Morcheln, eingeweicht
- 100 g Bambussprossen, Dose
- 150 g Paprikaschoten, rot und grün
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Lauchstange
- 3 EL Öl
- 1/2 TL Chinagewürz
- 1 EL Sojasosse
- 1 Schuss Zucker, kräftig
- 100 g Sojakeime, Dose
- Margarine; zum Einfetten
- 1 EL Tomatenmark
- 4 Eier
- 1/8 l Fleischbrühe, Würfel knapp

Morcheln aus dem Wasser nehmen. Gut abtropfen lassen. Bambussprossen auch abtropfen, in Streifen schneiden. Paprikaschoten putzen. Waschen. Die Trennwände rausschneiden. Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen. Zusammen mit dem gewaschenen, geputzten Lauch in Ringe schneiden. Öl erhitzen. Gemüse reingeben. Alles gut durchschmoren lassen. Mit dem Chinagewürz, Sojasoße und Zucker würzen. Dann kommen die abgetropften Sojakeime rein. Unter vorsichtigem Rühren noch 5 Minuten schmoren lassen. In eine gefettete feuerfeste Form geben. Tomatenmark mit Eier und Fleischbrühe verquirlen. Drübergießen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 10 - 15 Minuten  
Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 20 Minuten Beilagen: : Reis mit Mandarinen oder Curryreis. Menü 2/329

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierkroketten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 30 g Butter
- Mehl
- 300 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei ; zum Panieren
- 100 g Fett

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)
- /pötschke/

Die hartgekochten Eier werden in dünne Scheiben geschnitten. Aus Mehl und Butter wird eine helle Mehlschwitze bereitet, man gibt die Milch dazu und kocht sie auf. Die Eierscheiben werden zugesetzt, sowie ein Löffel Semmelbrösel, Salz und Pfeffer. Nach dem Abkühlen formt man Kroketten daraus, wälzt sie in Ei und Semmelbröseln und brät sie in Fett. Man kann sie zu Sauerampfergemüse servieren.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierkuchen mit Pilzen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Butter
- 3 EL Mehl
- 125 ml Milch
- 3 Eier
- Salz
- 200 g gedünstete Pilze

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de
- /pötschke/

Aus der Butter, dem Mehl und der Milch wird ein Bechamelsonse bereitet. Wenn sie abgekühlt ist, rührt man das Eigelb unter, salzt und mischt den Eierschne dazu. In der Bratpfanne werden 4 Eierkuchen aus der Masse gebacken. Drei davon werden mit kleingeschnittenen gedünsteten Pilzen bestrichen, den vierten legt man obenauf. In der Backröhre wird alles nochmal überbacken.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierkuchen mit Rosmarin

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Eier
- 150 g Pilze
- 150 g magerer Aufschnitt
- 2 EL Tomatenpüree
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- 30 g Butter
- 1 EL geriebene Zwiebeln
- 50 g geriebener Käse

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Den Aufschnitt schneidet man in dünne Streifen und gibt alles zu der in wenig Butter Bedünsteten Zwiebel. Die zerschnittenen Pilze, Salz, Pfeffer und Rosmarin werden hinzugefügt und zugedeckt 6 - 8 Minuten gedünstet. Die Eier werden gesalzen, schaumig geschlagen und dünne Eierkuchen daraus gebacken. Man streicht die Pilz- Fleischfüllung darauf und klappt sie aufeinander und streut geriebenen Käse darauf.

Stichworte: Ungarn, Pilze

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierlikör

*Für 4 Portionen*

**ERGIBT CA. 1/2 LITER**

- 20 Eigelb
- 400 g Zucker
- 4 Vanilleschote
- 500 ml Süsse Sahne
- 1000 ml Weinbrand

Die Eigelb, den Zucker und das ausgeschabte Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Die Sahne zugeben und im heissen Wasserbad ständig rühren, bis die Masse cremig wird. Dann den Weinbrand hinzufügen, in vorgewärmte Flasche abfüllen und gut verschliessen.

Anmerkungen: Statt der Vanilleschote kann man auch eine Packung Vanilinzucker nehmen, im Originalrezept soll mit dem Weinbrand noch eine Prise Muskatnuss zugegeben werden. Es lohnt sich, nicht den schlechtesten Weinbrand zu verwenden; gute Erfahrungen wurden mit einem weichen Weinbrand gemacht.

Stichworte: Likör, Getränk

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierlikör IV

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Eigelb
- 200 g Staubzucker
- 1/2 Pk. Vanillezucker
- 400 g Kondensmilch
- 1/8 l Primasprit (ca. 95%ig)

Eigelb, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixstab solange rühren, bis die Masse doppelt so viel erscheint. Nach und nach den Primasprit zugeben. Den fertigen Eierlikör in Flaschen abfüllen und stehend einige Wochen aufbewahren. :Stichworte : Alkohol, Eier, Getränke, P1 :Notizen (\*) : : :  
Quelle: Wir kochen gut : : erfasst von Chr. Wunderwald :Notizen (\*1) : : : Quelle: Stichworte: Alkohol, P1, Getränk, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierpfanne mit Champignons

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 150 g Champignons
- 1 Bd. Frische Kräuter (Kerbel, - Dill, Schnittlauch, - Petersilie)
- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- 4 Eier
- 75 g Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer grob geschrotet
- Cayennepfeffer
- 75 g Emmentaler gerieben

Die Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Schalotte abziehen und hacken. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Champignons und die Schalotte unter Rühren anbraten. Die Eier mit der Sahne, den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer verquirlen. Über die Champignons gießen und mit dem Käse bestreuen. Die Masse bei kleiner Hitze stocken lassen, dabei die Pfanne gelegentlich rütteln. Mit frischem Bauernbrot und gesalzener Butter servieren. :Stichworte : Ei, P2, Pilze, Vegetarisch :Notizen (\*) : : : Quelle: Fantasievoll kochen für 2 Pohl-Kauka- Verlag, München : : Erfasst von T.Pfaffenbrot Stichworte: Pilze, Vegetarisch, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierpfanne mit Champignons und Sahne

*Für 4 Portionen*

## **4 PORTIONEN:**

- 250 g *Frische Champignons*
- 125 g *Hartkäse*
- 1 EL *Butter o. Margarine*
- *Salz, Pfeffer, milder Paprika*
- 8 *Eier*
- 1/8 l *Frische Sahne*

Die Champignons putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Den Hartkäse fein reiben. Butter o. Margarine in 4 Eierpfannen verteilen und auf der Herdplatte erhitzen, bis die Butter bräunlich wird.

Die Champignons hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut anbraten. Dann die Hitze drosseln, die Eier hineinschlagen, mit Käse bestreuen, mit frischer Sahne umgiessen und mit Paprika bestäuben. So lange auf der Platte lassen, bis die Eier gestockt sind.

Erfasser: Steffi Datum: 13.01.1993 Stichworte: Eier, Champignons, Käse

Stichworte: Käse, Champignons, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierpizza

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 100 g Salami
- Butter
- 4 Scheib. Allgäuer Emmentaler - oder Schmelzkäse
- Majoran; oder Oregano
- Tomatenketchup
- Pfeffer, Salz
- 4 Scheib. Butterbrot

MMMMM-----QUELLE-----

-- Nach: C

- MA-Werbebrochure -

- Gepostet: Jörg Weinkauf -

- 07.01.1996

Butter in grosser Pfanne heiss werden lassen. Salamischeiben auf den Boden der Pfanne legen und die Eier darüberschlagen. Auf die Spiegeleier legt man die Scheiben Allgäuer Emmentaler oder Schmelzkäse. Darauf streut man etwas Majoran oder Oregano. Darüber einige Spritzer Ketchup. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel darauf und warten, bis der Käse schmilzt.

Die ganze Pizza vierteln und auf Butterbroten servieren.

Stichworte: Pikant, Kinder, Salami

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierplatte nach Art des Schornsteinfegers

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g *Frische Champignons*
- 100 g *Räucherspeck* 6 Eier

Champignons mit Speck, Pfeffer und Salz vordämpfen, Eier hart kochen und dann halbieren, harte Dotter herausnehmen und in die Pfanne bröseln. Alles verrühren.

Auflaufform fetten, Eiweisshälften mit Farce füllen und in die Form setzen. Den Rest darüber verteilen. Mit geriebenem Parmesankäse bestreuen, Butterflöckchen darauf verteilen und im Grill oder Backofen überbacken.

Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Eier

Stichworte: Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierpörkölt

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 150 g Zwiebeln
- 50 g Fett
- 1 Schuss Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)
- /pötschke/

Die hartgekochten Eier werden in Würfel oder Scheiben geschnitten. Inzwischen werden die kleingeschnittenen Zwiebeln glasig gedünstet, von der Flamme genommen, der Paprika zugesetzt und ein wenig heißes Wasser daraufgegossen. Man setzt es zurück auf die Flamme, salzt und im bedeckten Topf werden die Zwiebeln weichgekocht. Man bekommt eine sämige Pörköltsoße. Man gibt die zerteilten Eier in diese Soße, setzt ein wenig Wasser hinzu und kocht sie auf. Es wird mit Eiergersteln oder Reis serviert.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierpökölt mit sarer Sahne

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 1 groß. Zwiebel
- 400 ml Saure Sahne
- Fett
- Salz
- Paprika

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)
- /pötschke/

Die Zwiebel wird kleingeschnitten, in Fett gebraten, Paprika daraufgestreut und saure Sahne dazugegeben. Man salzt, kocht es auf und kocht auf kleiner Flamme weiter. Die Eier werden hineinschlagen und ohne Umrühren gekocht, bis sie stocken. Man serviert dazu Salzkartoffeln.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierragout

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier

## FÜR DIE SOÛE

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 3/8 l Fleischbrühe, Würfel
- 1 Eigelb
- 1/8 l Sahne
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 1 EL Dill
- 1 EL Kapern
- 1/4 Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss Zucker

Eier hartkochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Schälen. Für die Soße Butter erhitzen. Mehl reinstreuen. Mit Fleischbrühe aufgießen. 7 Minuten kochen lassen. Eigelb mit Sahne verquirlen. In die heiße, aber nicht mehr kochende, Soße rühren. Dann gehackte Kräuter und kapern reingeben. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eier mit einem Eierteiler oder einem Messer in Achtel schneiden. Eier in der Soße heiß werden lassen. Sofort servieren, sonst bekommt das Ragout eine häßliche Haut. Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 20 Minuten Menü 2/344

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierragout auf Toast Geheck von ayren

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *8 hartgekochte Eier*
- *1 Zwiebel*
- *1 TL Schmalz*
- *4 EL Öl*
- *1/4 l Weisswein*
- *3 EL Sahne*
- *Safran*
- *Salbei*
- *Thymian*
- *4 Scheiben Weissbrot*
- *1 EL Schmalz oder Butter*
- *1 EL mittelscharfer Senf*

Die hartgekochten Eier abschrecken, schälen und fein hacken. Die feingewürfelten Zwiebel im Schmalz goldbraun braten. Das Öl, Wein und die Zwiebel in einen Topf geben, die Eier unterziehen, mit der Sahne binden und bei milder Hitze gut warm werden lassen. Mit Safran, Salbei und Thymian würzen. Die vier Weissbrotscheiben in Schmalz oder Butter goldbraun rösten, die Eiersauce mit dem Senf abschmecken, über die heissen Brotscheiben geben und sofort servieren. \*\* Gepostet von Hanns Holger Rutz Date: Mon, 05 Jun 1995 Erfasser: Hanns Datum: 27.08.1995  
Stichworte: Ragout, Ei, Mittelalter

Stichworte: Ragout, Mittelalter, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierrösti

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Milch*
- *Butter*
- *Weissbrot*

Gewürfeltes Weißbrot, in Milch geweicht, verrührt, vermischt mit warmer Butter und geschlagenen Eiern, gewürzt, wie Rührei bereitet. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.118 Stichworte: Heiss, Weissbrot, Rühreier, schweizerisch

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierrouladen Rosmarin

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Blattspinat
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 5 Eier
- 4 Scheiben gekochter Schinken a 100 g
- 2 groß. Tomaten
- 1 klein. Stange Porree
- 40 g Champignons
- 20 g Pfifferlinge
- 2 Eier, gekocht
- Majoran
- Thymian
- Rosmarin
- Salbei
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Paket Sauce Hollandaise (Fertigprodukt)

Blattspinat putzen, waschen, trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch pellen, in der heißen Butter glasig dünsten. Den Spinat dazugeben, kräftig würzen und auf einer feuerfesten Platte anrichten. Die rohen Eier verquirlen, würzen und daraus 4 kleine Pfannkuchen backen. Diese mit je einer Scheibe Schinken belegen. Tomaten, Porree und Pilze putzen, in Würfel schneiden, kurz in einer Pfanne andünsten, die gehackten Eier und Gewürze dazugeben. Die Füllung auf die Schinkenscheiben geben, zu einer Rolle formen und nebeneinander auf den Spinat legen. Gehackte Petersilie und etwas Salbei darüberstreuen und mit Sauce Hollandaise überziehen. Die Platte auf dem Traggitter in den vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb überbacken.

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backen: Stufe 5 (240GradC)

Backzeit: ca. 5 Minuten \* Quelle: Erdgas Haushaltskalender 1996 Erfasser: Lothar Datum: 08.01.1996 Stichworte: P4, Ei, April

Stichworte: April, P4, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eiersalat (mit Schinken und Radieschen)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 125 g Schinken
- 1 Bd. Radieschen
- 50 g Kressen
- 180 g Joghurt
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Senf
- 2 Prise Scharfer Paprika
- Salz
- 1/2 Zitrone; Saft

Die Eier hartkochen und kalt werden lassen, vierteln.

Den Schinken in Streifen schneiden, die Radieschen in Scheiben schneiden, die Kresse fein hacken.

Eierscheiben, Schinken und Radieschen in eine Schüssel geben. Die Kresse mit Joghurt, Mayonnaise, Senf, Paprika, Salz und Zitronensaft gut verrühren und diese Sosse über die angerichteten Salatzutaten giessen.

Den Eiersalat erst am Tisch vermischen.

Hierzu passen sehr gut Bratkartoffeln \* Quelle: Gepostet v. Karin Schmidt 2:2456/440.25, 29.05.94 textlich leicht angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Radieschen, Fleisch, Salat, P4

Stichworte: Fleisch, Salat, Radieschen, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eiersalat mit Erbsen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Ostereier
- 200 g *gepalte grüne Erbsen*
- 1 Rote Paprika
- 1 groß. weisse Zwiebel
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL kleine Kapern
- 4 Anchovisfilets
- 1/2 Bd. Petersilie
- 1 Becher saure Sahne (200 g)
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. weisser Pfeffer
- 1 TL Paprika, edelsüss

Eier schälen und vierteln.

Die Erbsen von Salzwasser bedeckt in 5 Minuten garen, abgiessen und etwas abkühlen lassen. Die Paprika vierteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln. Den Apfel vierteln, säubern (Schale, Gehäuse, mit dem Zitronensaft beträufeln). Die Kapern abtropfen lassen und mit den vorbereiteten Zutaten locker mischen. Den Salat in eine Schüssel füllen.

Die Anchovisfilets trockentupfen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Einige Blättchen zum garnieren zurückbehalten. Die saure Sahne mit den Anchovis, den Gewürzen und der Petersilie verrühren. Die Sauce über den Salat giessen. Den Salat mit Petersilie garniert servieren.

Info (p.P.):

1510 kJ / 360 kcal

22 g Eiweiss

21 g Fett

1 g Kohlenhydrate \*\* Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 11.07.1996 Stichworte: Eier, Ostern, P4

Stichworte: P4, Ostern, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierspeise Cardinal

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 groß. Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- 20 g Butter
- Margarine; zum Einfetten
- 4 Eier
- 1/2 Bd. Petersilie

Rot wie ein Kardinalmantel sind die Tomaten für diese Eierspeise. So wird sie gemacht: Tomaten waschen, abtrocknen. Deckel abschneiden. Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen. Innen salzen, pfeffern und mit etwas Thymian ausstreuen. In jede Tomate ein Butterflöckchen geben. Vier kleine feuerfeste Formen oder eine große Form mit Margarine einfetten. Tomaten reinstellen. Eier aufschlagen und vorsichtig je eins in einer Tomate geben. In den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 20 Minuten Elektroherd: 220 Grad Gasherd: Stufe 5 : Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Auf die Eier streuen. Vorbereitung: 10 Minuten Zubereitung: 20 Minuten Wann reichen: : Als Vorspeise oder als Abendbrot. Menü 2/351

Stichworte: Warm

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierstich

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Ei
- 1 EL Milch
- Muskat
- Salz
- Suppenkräuter

Alle Zutaten in den Mix-Fix (Tuppaware) geben und gut durchschütteln. In einen Kochtopf einen Porzellanteller stellen und soviel Wasser in den Topf geben, dass der Mix-Fix mit der Eimasse hingestellt werden kann und das Wasser höher als die Eimasse steht(Klappe auflassen).

20 Minuten in siedendem Wasser stehen lassen.

Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Mix-Fix, Eier, Tuppaware, Eierstich

Stichworte: Mix-Fix, Tuppaware, Eierstich, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Eierstich in Pernodsauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 10 Eier
- 1/4 l Sahne o. Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat 6 Scheiben Lachsschinken
- 1 Bd. Schnittlauch

MMMMM-----SOSSE-----

1 bn Joghurt

1 bn Schmand

4 tb Miracel Whip 6 EI.

- Ketchup 2 EI. Pernod

etw. Zucker

Salz

Eier mit Sahne und Gewürzen zu Eierstich kochen. Schinkenscheiben aufrollen, zu 1/2 cm breiten Röllchen schneiden. Schnittlauch waschen, mit einer Schere kleinschneiden. Sosse zubereiten, gut abschmecken, auf eine Platte geben. Eierstich in Würfel schneiden, auskühlen lassen, auf die Sosse geben, mit Schinkenröllchen u. Schnittlauch garnieren. \*\* Gepostet von Patrick Eisenack Date: 9 May 95 Erfasser: Patrick Datum: 22.08.1995

Stichworte: Eier

Stichworte: Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Emmentaler Linsentäschli

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g *Grüne Linsen; oder braune*
- 300 ml *Wasser*
- 400 g *Kartoffeln; geschält und - gewürfelt*
- 2 *Lauchstengel - in feine Streifen*
- *Butter*
- *Kräutersalz*
- *Majoran*
- *Thymian*
- *Dill*
- *Petersilie*
- *Muskat*
- *Pfeffer*
- 1 TL *Meersalz*
- 2 *Eier*
- 100 g *Emmentaler; auf der Rösti- - raffel gerieben*
- *Sojasauce; oder Hefewürze*

Die Linsen im Wasser zum Kochen bringen und zugedeckt leicht köcheln lassen. Die Kartoffeln dazu geben und zusammen ganz weich kochen. Wenn nötig, Wasser zugeben. Mit einer Holzgabel zerdrücken (nicht pürieren!) und etwas erkalten lassen.

Inzwischen Lauch in wenig Butter andämpfen, bis er zusammenfällt. Mit Kräutersalz würzen und vom Feuer nehmen.

Alle Zutaten zu den Linsen geben und gut mischen.

In einer Bratpfanne wenig Öl oder Butter erwärmen, mit einem Esslöffel Häufchen von der Masse stechen und ins Öl abstreifen. Mit einer feuchten Gabel flach drücken und beidseitig goldbraun braten.

Dazu: Salat und/oder Gemüse, Vollkornbrot. \* Quelle: Nach: Verena Krieger Hülsenfrüchte 1992 ISBN 3-85502-382-4 Erfasst von Rene Gagnaux \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Sat, 25 Mar 1995 Erfasser: Rene Datum: 24.04.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Linse, Kartoffel, Käse, P4

Stichworte: Pikant, Käse, Linse, Kartoffeln, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Erbsen-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Grundrezept Souffle
- 300 g TK Erbsen

Für ein Erbsen-Souffle eine Packung (300 g) tiefgefrorene Perlerbsen verwenden. Erbsen mit 2 El. Butter und 1 El. Zucker 2-3 Min. dünsten, oder nach Anweisung auf der Packung garen. Pürieren und zum Souffle geben.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:37:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Erbsen

Stichworte: Erbsen, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Erdbeercrepes mit Vanilleeis

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 1/2 Vanilleschote; Mark davon
- 2 EL Amaretto
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Butter
- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker; gesiebt
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Zitronenmelisse

Für die Crepes Eier mit Milch, Vanillemark, Amaretto und Stärke verschlagen. Butter zerlassen, leicht bräunen, etwas abkühlen lassen und in den Teig rühren. Erdbeeren vorsichtig waschen, entstielen und etwa 1/5 der Erdbeeren zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und kalt stellen. Aus dem Teig hauchdünne Crepes backen und auf Desserttellern mit der Erdbeersauce und jeweils einer Kugel Vanilleeis anrichten. Mit den zurückgelassenen Erdbeeren und Zitronenmelisseblättchen garnieren. :Stichworte : Crepe, Eierspeise, Eis, Erdbeere, P4, Süß :Notizen (\*\*) : : : Gepostet von Peter Kümmel Stichworte: Erdbeeren, P4, Eis, Süß, Crepe, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Farofa (Beilage zu Feijoada)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 80 g Maniokmehl; ersatzweise -Semmelbrösel
- 0.4 Zwiebel
- 0.4 Knoblauchzehe
- 0.4 Bd. Petersilie; gehackt
- 0.4 EL Öl
- 0.4 EL Butter
- 0.8 Eier
- Salz

MMMMM-----QUELLE-----

-VHS-Kurs Deggendorf 1997

- Claudia Maria Gobbo

- Ferreira Kolbeck

- Brasilianische Küche

- erfasst von Petra Holzapfel

Zwiebeln schneiden, Knoblauch zedrücken, beides in Öl/Butter kurz anbraten. Salzen. Die verquirlten Eier zugeben, unter Rühren garen. Petersilie und Semmelbrösel hinzufügen, kurz mischen, von der Herdplatte nehmen. Zur Farofa kann man auch Rosinen oder Oliven dazugeben. Die Farofa streut man über die Feijoada.

Stichworte: Maniok, Brasilien

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Flammierte Crepes mit Orangen

Für 4 Portionen MMMMM-----CREPES-----

150 g Mehl

3 Eier

1/4 l Milch

1 Spur Salz

1 Spur Backpulver MMMMM-----ORANGENBEILAGE-----

4 unbehandelte Orangen

40 g Zucker

2 Orangen; den Saft davon

2 tb Cointreau

Alle Zutaten für die Crepes verrühren und 20 Minuten ruhen lassen.

Die Orangen von der Schale befreien, in kleine Filets schneiden. Die Haut in feine Streifen schneiden und in kochendem Wasser ganz kurz blanchieren. Zucker mit Butter in einem Topf zerlassen, die Hautstreifen, Filets und Orangensaft begeben. Leicht einkochen lassen, so dass die Filets nicht zerfallen!

Crepes in Butter in einer Pfanne ausbacken mit Orangenschnaps begießen, anstecken, durchschwenken und die Orangenfilet-Mischung dazugeben. \* Quelle: Erfasst: Ulli Fetzter 2:246/1401.62 Nordtext 16.12.94 \*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Sat, 17 Dec 1994 Erfasser: Ulli Datum: 24.01.1995 Stichworte: Eierspeise, Süß, Flammiert, Crepe, Orange, P1

Stichworte: Orangen, Süß, Flammiert, Crepe, Eier

Stichworte Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Französische Omeletts mit frischen Kräutern

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Ei
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- je 1 Esslöffel fein gehackten
- Estragon, Kerbel, Schnittlauch
- Butter zum Braten

Pfanne erhitzen und Butter hineingeben. Während sie schmilzt, Eier mit Gewürzen und Kräutern verquirlen, jedoch nur solange bis sich Eiweiss und Eigelb verbunden haben. Eimasse in die Butter geben. Sobald das Omelette stockt, mit der Gabel Rand anheben und Pfanne so schwenken, dass die noch flüssige Masse ebenfalls stocken kann. Dann Omelette aufrollen und die Unterseite der Rolle bräunen lassen. Die Pfanne senkrecht gegen den Rand eines vorgewärmten Tellers kippen, so dass die braune Seite oben liegt. Sofort servieren. \* Pro Person braucht man ein Ei. Erfasser: Constanze Datum: 13.01.1993 Stichworte: Eier, Omeletts, Kräuter

Stichworte: Kräuter, Omeletts, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Frittierte Eier mit Saucen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Ei
- 8 Ostereier
- 2 EL Mayonnaise (50% ) Fett
- 1 Becher Vollmilchjoghurt (150 g) 2 TL Currypulver
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 klein. Banane
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Scheiben Ananas
- 8 EL Tomatenketchup
- 1 kl. Stück frischer Ingwer
- oder 1/4 TL Ingwerpulver
- 1/4 TL Cayennepfeffer
- 1 Prise gemahlener Koriander
- 2 EL Mehl
- 100 g Kokosraspeln

## ZUM FRITIEREN

- 1 l Öl

Die 8 Eier entostern (schälen).

Für die Currysauce die Mayonnaise mit dem Vollmilchjoghurt und dem Curry verrühren. Den Apfel schälen und in die Sauce reiben. Die Banane schälen, der Länge nach vierteln, in Scheiben schneiden und unterrühren. Die Sauce mit Salz und Zucker abschmecken. Für die Ananassauce sehr klein schneiden. Das Ketchup unterrühren, den Ingwer dazureiben. Die Sauce mit dem Cayennepfeffer und dem Koriander abschmecken. Das Öl auf 175 Grad erhitzen.

Das rohe Ei in einem Schälchen verquirlen. Die harten Eier nacheinander in dem Mehl, dem Ei und den Kokosraspeln wälzen. Die Panade gut andrücken. Die Eier 2 bis 3 Minuten im heissen Öl schwimmend goldbraun ausbacken, dann heiss mit den Saucen servieren. Dazu Reis

Info (p.P.):

2430 kJ / 580 kcal

19 g Eiweiss

43 g Fett

32 g Kohlenhydrate

Erfasser: Ruth Datum: 11.07.1996 Stichworte: Eier, Ostern, P4

Stichworte: P4, Ostern, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Frittata di cipolle (\*)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 groß. Rote Zwiebeln; (\*\*)
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- 2 EL Wasser
- 1 EL Butter

(\*) Frittata di cipole: Kalte Zwiebelomelette, die als Vorspeise gegessen wird.

(\*\*) Rote Zwiebeln, weil sie einen milden Geschmack haben.

Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden.

In einer Bratpfanne das Öl heiss werden lassen, Zwiebeln dazugeben und unter gelegentlichem Rühren langsam glasig braten. Achtung: Sie dürfen nicht braun werden! Salzen und pfeffern.

Die Eier mit Wasser verrühren, salzen und pfeffern.

Butter zu den Zwiebeln geben und die Eiermasse hinzugiessen. Bei sehr kleiner Hitze zugedeckt langsam stocken lassen, so dass die Omelette an der unteren Seite nicht braun wird!

Auf eine Platte gleiten und erkalten lassen. Dann wie ein Kuchen in Stücke schneiden und als Vorspeise servieren.

Frittata di cipole kann man auch als Sandwich-Füllung verwenden. \* Quelle: Annabelle, Heft 16, 1994 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 20.09.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Zwiebel, Italien, P4

Stichworte: Italien, P4, Zwiebel, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Frittata mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 233 g Zwiebel, in sehr dünne
- Scheiben geschnitten
- 2 EL Olivenöl, extra vergine
- Salz
- 300 g Flaschentomaten, frische
- Oder
- 150 g Dosentomaten, abgetropft
- 3.33 Eier
- 1 EL Parmesan, frisch gerieben
- Pfeffer, schwarz, frisch
- gemahlen
- 1 grosse Handvoll Basilikum,
- in sehr kleine Stückchen
- gezupft

1. Die rohen frischen Flaschentomaten mit einem Sparschäler schälen, entkernen und hacken. Oder die Dosentomaten abtropfen lassen und hacken. 2. Zwiebeln, Olivenöl und ein wenig Salz in eine grosse Bratpfanne geben, auf schwache Hitze schalten und die Pfanne bedecken. Die Zwiebeln schmoren, bis sie weich sind und viel Volumen verloren haben. Den Deckel abnehmen und die Zwiebeln weiterschmoren, bis sie tiefgoldbraun sind. 3. Tomaten und Salz hinzufügen. Die Zutaten sorgfältig vermischen und die Hitze so regulieren, dass alles etwa 15 bis 20 Minuten leise und stetig köchelt, bis sich das Öl von den Tomaten absetzt. Die Pfanne schräg halten, Tomaten und Zwiebeln nach oben schieben und das Öl abschöpfen, das sich am unteren Rand sammelt. Das abgetropfte Gemüse in eine Schüssel geben und ein wenig auskühlen lassen. 4. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Tomaten-Zwiebel-Mischung, eine Prise Salz, geriebenen Parmesan und ein wenig Pfeffer hinzufügen. Alles sorgfältig vermischen, dann das kleingezupfte Basilikum dazugeben. 5. Die Butter in der Pfanne zerlassen. Wenn sie zu schäumen beginnt, die Eiermischung hineingießen und die Frittata (nach der im Rezept: Aufbau: Frittata (Italienisches Omelett) beschriebenen Methode) fertig zubereiten. Anmerkung: Man kann die Frittata auch vorbereiten. Zwiebel und Tomaten können 1 bis 2 Tage im voraus zubereitet werden. Im Kühlschrank aufbewahren. Gekühltes Gemüse vor der weiteren Zubereitung der Frittata Zimmertemperatur annehmen lassen.

---QUELLE: Hazan, Marcella ---Die klassische italienische Küche 1995 ---ausprobiert und abgetippt ---von Hein Rühle im April 98

Stichworte: Italien, Frittata

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Frittata mit Zucchini und Basilikum

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 76 g Zwiebel, in sehr dünne
- Scheiben geschnitten
- 2 EL Olivenöl, extra vergine
- Salz
- 2 Zucchini, mittelsgross
- 3.33 Eier
- 56 g Parmesan, frisch gerieben
- Pfeffer schwarz, frisch
- gemahlen
- 5 Basilikumblättern, in
- Stückchen gezupft, oder
- 2/3 EL Petersilie, fein gehackt
- 16.66 g Butter

1. Zwiebeln, Olivenöl und etwas Salz in eine grosse Bratpfanne geben, auf schwache Hitze schalten und den Deckel auflegen. Die Zwiebeln schmoren bis sie weich sind und viel Volumen verloren haben. Dann den Deckel abnehmen und die Zwiebeln weiterschmoren, bis sie tief-goldbraun sind. 2. Während die Zwiebeln schmoren, die Zucchini in kaltem Wasser waschen, beide Enden abschneiden und in 6 mm dicke Scheiben schneiden. 3. Wenn die Zwiebeln gar sind, Salz und die Zucchini hinzufügen. Bei Mittelhitze weiterschmoren, bis die Zucchini mittelbraun sind. Die Pfanne vom Herd nehmen, schräg halten, Zwiebeln und Zucchini nach oben schieben und das Öl, das sich am unteren Rand sammelt, abschöpfen. Das abgetropfte Gemüse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. 4. Parmesan, Zucchini-Zwiebel-Mischung, eine Prise Salz und ein wenig Pfeffer in die geschlagenen Eier geben. Die Zutaten gründlich vermischen, dann die Basilikumstückchen oder die gehackte Petersilie hinzufügen. 5. Die Butter in der Pfanne zerlassen. Wenn sie zu schäumen beginnt, die Eiermischung hineingiessen und die Frittata (nach der im Rezept Aufbau: Frittata (Italienisches Omelett) beschriebenen Methode) fertig zubereiten. ---QUELLE: Hazan, Marcella ---Die klassische italienische Küche 1995 ---ausprobiert und abgetippt von ---Hein Rühle im April 98

Stichworte: Italien, Frittata

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Früchte-Omeletts

Für 4 Portionen MMMMM-----OMELETTS-----

4 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl MMMMM-----FÜLLUNG-----

200 g Kirschen

200 g Erdbeeren

200 g Himbeeren

400 g Süsse Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker MMMMM-----SOSSE-----

250 g Himbeeren

100 ml Himbeersirup

2 tb Himbeergeist

Puderzucker

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl locker unterheben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf vier Kreise von etwa 15 cm Ø markieren. Teig daraufstreichen und Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 225 GradC / 10 bis 15 Minuten. Omeletts zusammenklappen und abkühlen lassen.

Kirschen entsteinen, Erdbeeren halbieren. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und Früchte unterziehen. Masse auf den auseinandergeklappten Omeletts verteilen, wieder zusammenklappen und auf Tellern anrichten.

Himbeeren mit Himbeersirup und Himbeergeist pürieren und die Sosse zu den Omeletts geben.

Mit Puderzucker bestreut servieren. \* Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1996 der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 14.04.1996  
Stichworte: P4, Ei, Süßspeise, Früchte

Stichworte: Früchte, P4, Süßspeise, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gebackene Eierstäbchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- 500 ml Milch
- 7 Eier
- Salz
- 200 g grüne Erbsen
- Semmelbrösel
- 100 ml Öl

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Aus Butter und Mehl wird eine Mehlschwitze bereitet, mit Milch verrührt und dickgekocht. Man rührt ein ganzes Ei, zwei Eigelb und Salz darunter und kühlt es ab. 4 hartgekochte Eier werden in Würfel geschnitten. Man vermischt sie mit in wenig Fett Bedünsteten grünen Erbsen und der zubereiteten Bechamelsoße. Semmelbrösel werden daraufgestreut und kleine Stäbchen daraus geformt. Diese werden in heißem Öl gebraten.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gebackene Palatschinken mit Pilzfülle und Tofu-Kren-Mayo

Für 4 Portionen

## **PALATSCHINKEN/PFANNEKUCHEN**

- 1/4 l Milch
- 2 Eidotter
- 1 TL Honig
- Salz
- 100 g Weizenvollmehl
- 2 Eiklar

## **PILZFÜLLE**

- 50 g Zwiebeln; fein geschnitten
- 100 g Austernpilze - blättrig geschnitten
- 30 g Butter
- 1 TL Paprikapulver
- 65 ml Weisswein
- 100 g Obers
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 Knoblauchzehe

## **Sojanaise**

- 100 g Tofu
- 4 EL Sojaöl
- 30 g Kren; Meerrettich, gerieben

## **ANRICHTEN**

- 4 Scheibe Chinakohlblätter; gross - blanchiert
- Weizenvollmehl
- Ei
- Haselnüsse; gerieben
- Erdnussöl
- Palatschinken;

Milch, Eidotter, Honig und Salz verrühren. Das Mehl dazugeben und den Eischnee darunterziehen. Aus dem Teig zirka 20 Zentimeter grosse Palatschinken backen.

Pilzfülle:

Zwiebeln und Austernpilze in Butter anschwitzen, paprizieren und mit Weisswein ablöschen. Mit Obers (Sahne) aufgiessen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen. Die Fülle einkochen lassen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht hat.

Die Palatschinken mit den Kohlblättern belegen. Die Pilzfülle darauf verteilen. Die Palatschinken einrollen und in schräge Stücke schneiden. In Mehl, Ei und Haselnüsse wenden. In Erdnussöl backen.

Sojanaise:

Alle Zutaten im Mixer oder Kleincutter zu einer glatten Masse pürieren. Nach Bedarf mit Essigwasser verdünnen.

Anrichten:

Die gebackenen Palatschinken auf Tellern anrichten. Die Sojanaise mit dem Kren (Meerrettich) vermischen und dazu servieren. \* Quelle: Österreichische Natur- küche, Tauner-Verlag erfasst von Rene Decroupe 2:2450/210.2, 03.08.1994 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Pilz, Tofu, P4

Stichworte: P4, Pilz, Tofu, Pikant, Eier

# Gebackene Senfeier in der Form

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 20 g Butter oder Margarine
- 80 g mittelalter Goudakäse
- 1 Becher Schlagsahne (200 g)
- 2 EL Senfpulver oder Senf
- Salz
- 6 Eier
- 2 Stiele Majoran oder glatte Petersilie

Eine ofenfeste Form mit Fett ausstreichen und mit zwei Esslöffeln geriebenen Käse ausstreuen. Sahne mit Senfpulver und Käse (zwei Esslöffel zurücklassen) verschlagen. Salzen und in die Form giessen. Die Eier aufschlagen und in die Form gleiten lassen. Mit restlichem Käse bestreuen, mit Majoran belegen und in den Ofen schieben. Auf 180 Grad schalten und in dreissig Minuten goldgelb backen.

Dazu: Toast \* Pro Portion ca. 285 Kalorien / 1193 Joule \*\* - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Unbekannt Datum: 25.05.1993 Stichworte: ZER, Eier, Senf, Eierspeisen

Stichworte: Senf, ZER, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gebratene Paprikaschoten mit Ei

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Paprikaschote
- Salz
- 8 Eier
- 80 g Butter
- Käse ; wenig
- Petersilie
- Gewürzpaprika

MMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)
- /pötschke/

Aus den Paprikaschoten wird das Kerngehäuse entfernt und die Schoten zerschnitten. In der Butter werden sie 10 Minuten gedünstet, danach gesalzen. Die Eier werden mit Petersilie, Käse und Gewürzpaprika verrührt und auf die Paprikaschoten gegossen und gebraten, bis eine feste Masse entsteht.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Geflügel-Zungen-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Grundrezept Souffle
- 1/2 Tasse gek. Hühnerfleisch
- 1/2 Tasse Kalbßunge
- 150 ml Tomatensaft
- 150 ml Sahne

Für ein Geflügel-Zungen-Souffle je 1/2 Tasse gekochtes Hühnerfleisch und Kalbßunge, fein gewürfelt, verwenden. Die Milch durch je 150 ml Tomatensaft und Sahne ersetzen. Man kann dem Souffle auch 2 El. Estragon zufügen. Man kann auch dieselben Mengen Putenfleisch und Schinken, mit 1 Tl. frisch gehackten Kräutern verwenden.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:56:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Geflügelgerichte, Zunge

Stichworte: Zunge, Soufflé, Geflügel

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Artischockenböden

Für 4 Portionen

## **FÜR 4 PORTIONEN**

- 8 Artischocken (a. d. Dose)
- 200 g Thunfisch (a. d. Dose)
- 2 hartgekochte Eier
- 3 EL Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer
- Einige Tropfen Zitronensaft
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 100 g Krabbenfleisch
- 1/2 klein. Zitrone
- einige Blätter Kopfsalat
- 1 klein. Glas deutscher Kaviar (50 g)

Artischockenböden und Thunfisch gut ab tropfen lassen. Thunfisch und gepellte Eier im Mixer oder mit Zerkleinerungsstab pürieren, nach und nach die Mayonnaise zufügen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Krabben in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen.

Gewaschene Salatblätter auf einer Platte auslegen, darauf die Artischockenböden setzen und mit der Thunfischmayonnaise füllen. Die Krabben auf die Mayonnaise geben, mit einer kleinen halben Scheibe Zitrone und Kaviar garnieren. \* Quelle: Winke & Rezepte 8 / 94 der Hamburgischen Electricitäts-Werke AG Erlasser: Lothar Datum: 10.04.1995 Stichworte: P4, Artischocke, Snack, Vorspeisen, Büfett

Stichworte: P4, Vorspeisen, Büfett, Snack

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Ei mit Pilzen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 1 Semmel
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- 100 g Pilze
- 200 ml Saure Sahne
- 50 g Käse ; gerieben

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Die hartgekochten Eier werden längs halbiert. Das Eigelb wird herausgenommen, mit der Gabel zerdrückt und mit der in Milch eingeweichte Semmel verrührt. Dann werden Salz, Pfeffer, Petersilie und die kleingeschnittenen Bedünsteten Pilze dazugegeben und mit dieser Masse die ausgehöhlten Eierhälften gefüllt. Man legt sie in eine flache feuerfeste Form und übergießt sie mit einer hellen Buttersoße und bestreut mit geriebenen Käse. In der Backröhre wird es überbacken.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Eier auf Rheinländerart

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 Bd. Petersilie
- 1/2 Bd. Schnittlauch
- 4 hartgekochte Eier
- 40 g Weiche Butter
- 4 Eier
- 1/4 l Riesling
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Muskatnuss
- 4 EL. Süsse Sahne
- 4 Scheib. Toastbrot
- 1 groß. Tomate

MMMMM-----QUELLE-----

-erfaßt von Gunther

- Mannigel Bassermann:

- Kochen leichtgemacht

Petersilie und Schnittlauch abspülen und trockentupfen. Petersilie ganz fein hacken, Schnittlauch in ganz feine Röllchen schneiden. Die hartgekochten Eier halbieren und das Eigelb herausheben. Eigelb ganz fein zerdrücken und mit der Butter vermengen. Die rohen Eier aufschlagen und zusammen mit der Hälfte des Weins unter die Butter- Eigelb-Mischung mengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen, in einen Topf geben, bei nicht zu starker Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung fest geworden ist. Petersilie und Schnittlauch unterheben. Mit einem Eßlöffel 4 Klöße abstechen und mit Hilfe eines zweiten Eßlöffels rundformen. In vier Eiweißhälften setzen. Die übrigen Eiweißhälften durch ein Sieb drücken. Die restliche Eimischung damit, mit dem übrigen Wein und der Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und unter Rühren aufkochen lassen. Toastbrotsciben rösten, auf einer Platte anrichten. Die Tomate waschen, abtrocknen und quer in Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren und jeweils zwei Hälften auf eine Brotscheibe legen. In der Mitte die Eihälfte setzen und mit Eiersoße übergießen. :Pro Portion 1715 kJ/ 410 kcal:

Stichworte:

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Eier mit Avocadopüree

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Eier
- 12 g Schalotten
- 0,4 reife Avocado (300 g)
- 0,4 EL Zitronensaft
- 0,4 TL Sambal Öl
- Salz
- 1,2 Tablette Gartenkresse

Eier hart kochen, abschrecken, pellen und in klarem Wasser auskühlen lassen. Inzwischen die Schalotten pellen und fein würfeln. Die Avocado der Länge nach halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Eßlöffel herausheben. Avocado, Schalotten und Zitronensaft mit dem Pürierstab vom Handrührer pürieren, mit Sambal Öl und Salz abschmecken. Die Farce kalt stellen. Eier der Länge nach halbieren, die Eigelbhälften vorsichtig herausheben und zur Seite legen. Avocadopüree in einen Spritzbeutel mit mittlerer Tülle füllen. Kresse von den Stielen schneiden und als kleine Büschel auf die Platte setzen. Etwas Kresse zurücklassen. Jeweils eine Eihälfte in ein Kressebüschel setzen. Die Eiweißhälften mit Avocadopüree füllen. Jeweils eine Eigelbhälfte mit der flachen Seite nach oben in das Avocadopüree drücken. Jedes Ei mit wenig Kresse dekorieren. \*Quelle: Essen & Trinken 1/88 Erfasst von Sylvia Mancini

Stichworte: Snacks

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Eierschalen

Für 4 Portionen

## **FÜR VIER PORTIONEN**

- 6 hartgekochte Eier
- 150 g Sellerie aus dem Glas  
(oder frischen Staudensellerie)
- 1/2 Zitrone
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Oregano
- 1 Bd. Petersilie
- 1/2 TL Curry
- 50 ml Öl
- Salz

Ungeschälte Eier mit einem Sägemesser der Länge nach halbieren. Das Ei vorsichtig aus der Schale lösen und fein würfeln. Das geht am besten, wenn ihr ein feuchtes Tuch unterlegt, dann rutschen sie nicht so weg. Selleriestifte mit gewürfeltem Ei, Zitronensaft, gehackten Kräutern, Curry und zwei Esslöffeln Öl verrühren. Mit Salz abschmecken. Mischung in die Eierschalen füllen. Restliches Öl erhitzen. Eier darin mit der Schale nach oben goldbraun braten. \* Pflanzliches Eiweiss 3 g / tierisches Eiweiss 42 g; pro Portion ca. 140 Kalorien / 586 kJ) \*\* - Newsgroups: Of zer.t- netz.essen  
Erfasser: Datum: 25.05.1993 Stichworte: ZER, Eier, Eierspeisen

Stichworte: ZER, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Eihälften

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier, hartgekocht
- 1 EL Mayonnaise
- 2/3 EL Curry
- etwas Salz
- 50 g Roquefort
- 1 cl Portwein, Pfeffer
- 2/3 Dos. Tomatenmark
- 1/3 EL Mayonnaise
- Rosenpaprika
- Zwiebelsalz
- 1 Weintrauben, halbiert
- 2 Walnushälften
- Petersilie

Geschälte Eier halbieren, die Eigelbe herauslösen. 3 Eigelbe mit Mayonnaise, Curry und Salz vermischen. 3 weitere Eigelbe mit zerdrücktem Roquefort, Portwein und Pfeffer glatrühren. Restliches Eigelb mit Tomatenmark, Mayonnaise, Paprika und Zwiebelsalz verrühren. Die Mischungen in die Eihälften spritzen, mit Trauben, Nüssen und Petersilie garnieren.

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Eier, Kalt, Vorspeisen, P12

Stichworte: Kalt, Vorspeisen, Eier, P12

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllter Schnittlauchpfannekuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 EL Milch
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- Salz
- 1 Tomate
- 1 klein. Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL Gemüsemais; aus der Dose
- 1 Scheibe Frühstücksspeck
- 1/2 Bd. Schnittlauch
- 1/2 Bd. Petersilie
- 1/2 Bd. Dill
- 125 g Magerquark
- Weißer Pfeffer
- 1 EL Öl
- 1 TL Butter; oder Margarine
- Paprikagewürz
- Salatblätter; z. Garnieren
- 2/3 der Milch, Ei, Mehl und Salz verquirlen, quellen
- lassen.

In der Zwischenzeit Gemüse putzen. Tomate in Spalten, Zucchini in Scheiben, Lauchzwiebel in Stücke schneiden. Mais abtropfen lassen. Speck in kleine Stücke schneiden.

Die Hälfte des Schnittlauchs für den Pfannekuchen beiseite legen. Restliche Kräuter hacken und mit dem Quark und der restlichen Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten, herausnehmen, beiseite legen. Schnittlauchstreifen in das Bratfett, den Teig darübergiessen und den Pfannekuchen unter Wenden goldgelb braten.

In einer zweiten Pfanne Fett erhitzen und Lauchzwiebel sowie Zucchini darin 5 Minuten unter Wenden andünsten. Tomate und Mais kurz mit darin erhitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Speckstücke zufügen.

Pfannekuchen damit füllen, Mit dem Kräuterquark auf Salat anrichten und nach Belieben mit gehackten Kräutern bestreuen. \* Quelle: Gepostet von Karin Schmidt@2:2456/440.25 02.07.94 textlich angepasst Erfasser: Datum: 30.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Schnittlauch, Gemüse, Quark, P1

Stichworte: Gemüse, Quark, Pikant, Schnittlauch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefülltes Ei auf Ungarische Art

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- Gänseleberkrem o. Wurstkrem
- 100 g Käse
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)
- /pötschke/

Eine Seite der harten Eier wird vorsichtig ausgehöhlt und das Eigelb herausgenommen. Man füllt sie mit Gänseleberkrem (Konserven) und Wurstkrem und bedeckt die Löcher wieder mit dem Eiweiß. Auf einer Glasplatte werden Salatblätter ausgelegt und die Eier daraufgestellt. Das Eigelb wird zusammengedrückt, mit Salz, Pfeffer und Paprika verrührt, der geriebene Käse zugegeben und damit die Eier bestreut. Man gibt in der Backröhre aufgebackene Semmeln oder Hörnchen dazu.

Stichworte: Ungarn

Stichworte                      Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefülltes Omelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 (-2) Knoblauchzehen
- 4 EL Öl
- 200 g TK-Blattspinat
- Salz
- Muskat
- Weißer Pfeffer
- 150 g Gekochter Schinken
- 250 g Tomaten
- 4 groß. Eier
- 150 g Kefir

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. In 1 El. Öl andünsten. Spinat grob hacken, hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Schinken in feine Streifen schneiden. 200 g Tomaten überbrühen, abziehen, quer halbieren, entkernen und würfeln. Mit dem Schinken zur Füllung geben, warm halten. Eigelb mit Kefir verrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unter die Eigelbmasse ziehen. Nacheinander mit etwas Öl 4 Omeletts nur auf einer Seite bei aufgelegtem Deckel backen, bis die Oberfläche zu stocken beginnt. Mit Spinat füllen, zusammengeklappt anrichten und mit Tomatenecken garnieren.

01.04.1994 (Kf)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Eier, P1

Stichworte: P1, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gekochte Eier in indonesischer Sauce Gulee Telur

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 hartgekochte Eier
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe fein hacken und in
- 3 EL Öl glasig dünsten
- 1 TL Koriander
- 1 TL Kunit (Gelbwurz)
- 1/2 TL Jintan (Kreuzkümmel)
- 1/2 TL Laos-Pulver
- 1 Lorbeerblätter
- 2 Zitronenblätter
- 1 Stg. Sereh (Zitronengras)
- 1/2 TL Sambal Ölek
- 1 Dos. Kokosmilch
- Salz
- (1/2 Tl. Glutamat)

Zwiebeln und Knoblauchzehe fein hacken und in Öl glasig dünsten. Koriander, Kunit (Gelbwurz), Jintan (Kreuzkümmel), Laos-Pulver, Lorbeerblätter, Zitronenblätter, Sereh (Zitronengras) und Sambal Ölek dazu tun, kurz anbraten, anschließend Kokosmilch dazu geben und mit Salz (1/2 Tl. Glutamat) abschmecken. Hartgekochte Eier in die Sauce geben und 10-15 Min. schmoren lassen.

Es kann auch eine Packung Bumbu Gulee Gewürzmischung verwendet werden. \*\* From: THOMAS\_DRESCHER%OL@ZERMAUS.ZER.sub.org  
Date: Sun, 19 Sep 1993 04:32:00 CEST Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Thomas Datum: 19.10.1993 Stichworte: Indonesisch, Eierspeisen, Zer

Stichworte: Indonesien, ZER, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gewürztes Omelett mit Fleisch

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Räucherspeck
- 8 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Basilikum
- Paprika
- 4 Wiener Würstchen
- 4 Scheib. Schinken
- 1 Tomate
- Petersilie
- Schnittlauch
- Süsse Sahne

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Der in Würfel geschnittene Speck wird ausgelassen und darin die feingeschnittene Zwiebel und die würfelig geschnittenen Kartoffeln gebräunt. Man gibt die Gewürze dazu. Die Eier werden mit der süßen Sahne und den Kartoffeln verrührt und vier Omeletts aus der Masse gebacken. Die Würstchen werden pro Stück in eine Scheibe Schinken gewickelt und in heißer Fettigkeit gebraten. Mit einem Zahnstocher werden sie auf die Omeletts gespießt. Man serviert es mit Tomatenringen. Als Beilage reicht man Gurkensalat, der mit geriebenen Mohrrüben vermischt ist.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Griechische Eier Ayr von kriechen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 Scheiben Weissbrot
- 1/4 l Milch
- 3 Eier
- Paniermehl
- Zimt
- Zucker
- 50 g Schmalz

Die Weissbrotscheiben in Milch weichen, in den verquirlten Eiern wenden und panieren. Im heissen Schmalz goldgelb ausbacken, Mit Zucker und Zimt bestreuen und heiss auf den Tisch bringen. \*\* Gepostet von Hanns Holger Rutz Date: Mon, 05 Jun 1995 Erfasser: Hanns Datum: 27.08.1995  
Stichworte: Ei, Mittelalter

Stichworte: Mittelalter, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grünkernfrikadellen mit Tomatensalat

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g mittelfeiner Grünkernschrot
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 4 Schalotten
- 2 Eier
- 1 TL Salz; (1)
- 2 EL Petersilie; gehackt
- 100 g Hartkäse; gerieben
- 4 EL Öl
- 4 Fleischtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 TL Salz; (2)
- 1 Prise weisser Pfeffer
- 1 EL Weinessig
- 3 EL Schnittlauchröllchen

Den Grünkernschrot unter Rühren in der Gemüsebrühe zum kochen bringen, einmal kräftig aufkochen lassen, bei äusserst schwacher Hitze 30 Minuten im offenen Topf quellen und dann abkühlen lassen.

Die Schalotten schälen, feinwürfeln und mit den Eiern, Salz (1) , der Petersilie und dem geriebenen Käse unter den Grünkernschrot mischen.

Aus der Schrotmasse Frikadellen formen und diese bei schwacher Hitze in etwas Öl von jeder Seite 12-15 Minuten braten.

Die Tomaten waschen, abtrocknen, in gleich dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Zwiebel schälen, würfeln und über die Tomaten streuen. Salz (2) mit dem Pfeffer, dem Essig und dem restlichen Öl verrühren und über die Tomaten träufeln.

Den Salat mit dem Schnittlauch bestreut zu den Frikadellen servieren. \* Quelle: Gepostet von Frank Buchholz@2:2457/320.7 28.05.94 textlich angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Grünkern, Käse, Tomate, P4

Stichworte: Grünkern, Tomate, Pikant, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grundrezept für Souffles

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 EL geriebener Parmesankäse
- 4 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 300 ml Heisse Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- Salz, Pfeffer
- 4 Eier
- 1 Eiweiss

Leicht gefettetes Pergamentpapier um eine Souffleform (1 1/2 l) legen und festbinden. Innen mit Butter ausfetten und mit Parmesan ausstreuen. Backofen auf 250 Gradc (Gas 5) vorheizen. Butter schmelzen, Mehl zufügen und unter Rühren etwa 2 Min. anschwitzen. Vom Herd nehmen, heisse Milch einrühren. Kräftig schlagen, bis alle Zutaten vermischt sind, dann die Gewürze zugeben. Auf den Herd setzen und unter Rühren 1 Min. köcheln. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Eier trennen. Eigelb nacheinander in die heisse Creme rühren. Geriebenen Käse unterrühren. Eiweiss schlagen, bis ein Messerschnitt im Eischnee sichtbar bleibt. 2 Esslöffel des Eischnees in die Soufflemasse rühren. Das restliche Eiweiss vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Nicht rühren, sonst zerfällt der Eischnee. Die Masse in die Souffleform füllen und sofort in den heissen Backofen schieben. Temperatur auf 225 Gradc (Gas 4) reduzieren. Tür nicht öffnen. Das Souffle geht etwa 5 cm über den Rand auf und wird goldbraun. Noch 5 Min. backen, wenn es auch innen fest werden soll. Papier abnehmen, Souffle sofort servieren.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 10:09:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles

Stichworte: Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gulee Telur Gekochte Eier in indon. Sauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 hartgekochte Eier
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Öl
- 1 TL Koriander
- 1 TL Kunit (Gelbwurz)
- 1/2 TL Jintan (Kreuzkümmel)
- 1/2 TL Laos-Pulver
- 1 Lorbeerblätter
- 2 Zitronenblätter
- 1 Stg. Sereh (Zitronengras)
- 1/2 TL Sambal Ölek
- 1 Dos. Kokosmilch
- Salz
- (1/2 Tl. Glutamat)

Zwiebeln, Knoblauchzehe fein hacken und in Öl glasig dünsten. Koriander, Kunit, Jintan, Laos-Pulver, Lorbeerblatt, Zitronenblätter, Sereh und Sambal Ölek dazu tun, kurz anbraten, anschließend Kokosmilch dazu geben und mit Salz (und Glutamat) abschmecken. Hartgekochte Eier in die Sauce geben und 10-15 min. schmoren lassen.

Es kann auch eine Packung Bumbu Gulee Gewürzmischung verwendet werden. \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993  
Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Eierspeisen

Stichworte: Andreas, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hartgekochte Eier mit Grüner Sauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier, grosse
- 1 EL Olivenöl, extra vergine
- 1/3 TL Kapern, gehackt
- 2/3 EL Petersilie, gehackt
- 0.16 TL Knoblauch, gehackt
- 2 Anchovisfilets, fein gehackt
- 0.16 TL Dijonsenf
- Salz
- 2/3 Paprikaschote, rot, nicht zu fein gewürfelt

## AUFGESCHNAPPT VON

### HEIN RÜHLE 4/1998

1. Eier in kaltes Wasser legen und zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und auskühlen lassen. 2. Die ausgekühlten Eier schälen und der Länge nach halbieren. Die Eigelbe vorsichtig herausheben, dabei die Eiweisse nicht beschädigen. Die Eiweisse beseite stellen. 3. Eigelbe, Olivenöl, Kapern, Petersilie, Knoblauch, Anchovis, Senf und eine kleine Prise Salz in eine Schüssel geben und alles mit einer Gabel zu einer homogenen Mischung zerdücken. (Wenn für eine Party eine grössere Menge zubereitet werden soll, am besten eine Keuchenmaschine benutzen). 4. Die Mischung in 12 gleiche Teile teilen und diese in die Höhlungen der Eiweisse füllen. Mit Parikawürfeln garnieren. Hinweis: Wenn die Kapern in Salz konserviert sind, vorher wässern. Falls in Essig eingelegt, abtropfen lassen.

Stichworte: Pikant, Party

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hirse-Eierkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Hirsemehl
- 150 g saure Sahne (10%)
- 4 Eier
- 1 Spur Salz
- 200 g kleine Champignons
- 400 g Kleine Zucchini
- 40 g Butterschmalz
- 100 g Maasdamer Käse, gerieben

Das Hirsemehl mit der sauren Sahne, den Eiern und dem Salz verquirlen.

Die Champignons waschen, putzen und abtropfen lassen. Die Zucchini ebenfalls waschen, die Enden abschneiden, schälen und die Zucchini in Scheiben schneiden.

in zwei Pfannen gleichzeitig das Butterschmalz zerlassen, jeweils die Champignons und die Zucchini hinzufügen und etwa 5 Minuten andünsten. Den Teig auf dem Gemüse gleichmässig verteilen, je einen Deckel auf die Pfannen legen und die Eierkuchen wenden, mit dem Käse bestreuen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten fertigbacken.

Aus: Was kleine Kinder gerne mögen, Gräfe und Unzer Verlag \*\* From: Andrea\_Widmann@p20.f8001.n2487.z2.fido.sub.org Date: Tü, 31 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Andrea Datum: 10.06.1994 Stichworte: Kinderessen, Fleisch, Huhn, P4

Stichworte: Fleisch, P4, Huhn, Kinder

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hirse-Pfannkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 150 g Emmentaler
- 200 g Hirseflocken
- 4 Eigelb
- 400 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 1 Spur Muskatnuss
- 4 Eiweiss
- Öl; zum Ausbacken

Käse sehr fein reiben. Hirseflocken, Eigelbe, Milch, Käse und Gewürze gut verrühren, bis eine breiige Masse entsteht, die eine halbe Stunde ruhen soll. Eine Prise Salz zum Eiweiss geben und schaumig schlagen. Das steife Eiweiss vorsichtig unter die Hirsemasse heben. Aus dem Teig goldgelbe Pfannkuchen backen. Dazu: Rohkostsalate oder Lauchgemüse \* Quelle: Nach Südwest-Text Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 05.02.95 \*\* Gepostet von Ulli Fetzer Date: Tü, 07 Feb 1995 Erfasser: Ulli Datum: 27.03.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Hirse, Käse, Vegetarisch, P1

Stichworte: Pikant, Käse, Hirse, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hüvos Rancheros (Eier nach Art der Rancher) einfach

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Tas. Salsa; oder Chilisosse
- 8 Eier
- Butter; oder Margarine
- 4 Mais Tortillas; gedünstet oder knusprig gebraten

Die Salsa erwärmen, die Eier als Spiegeleier in Butter oder Margarine braten. Je zwei Eier auf jede Tortilla legen und mit Salsa übergießen. \*  
Quelle: der GOURMET, Autor unbekannt. \*\* Übersetzt und gepostet von Michael Dauffenbach vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum:  
01.08.1994 Stichworte: Frühstück, Mexiko, P4

Stichworte: Frühstück, P4, Mexiko

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hüvos Rancheros supreme

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Tas. Salsa; oder Chilisauce
- 8 Eier
- 1 klein. Paprika, rot
- 1 klein. Paprika, grün
- 1 klein. Zwiebel
- 250 g Bacon; in Scheiben
- 16 Peperoni; scharf
- 8 Mais Tortillas; gedünstet

Den Bacon und die Paprika in 2 cm lange Stücke schneiden, die Zwiebel würfeln, die Eier verkleppern, die Salsa erwärmen. Die Bacon Stücke in der Pfanne ausbraten, in dem Fett die Zwiebel und die Paprika anbraten, die Eier darüber geben und stocken lassen, öfters wenden. Auf Tellern portionsweise anrichten und mit der Salsa übergießen, die Peperonis um die Eimasse legen und die Tortillas dazu reichen. Gegessen wird mit der Hand, indem die Tortillas als Werkzeug benutzt werden. Wer sie bekommen kann, kann die Paprika durch Chilischoten ersetzen, aber Achtung, es gibt sehr scharfe Sorten. \*\* Erfasst und gepostet von Michael Dauffenbach vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Frühstück, Mexiko, P4

Stichworte: Frühstück, P4, Mexiko

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# K i rabben-Sojabohnensprossen-Omelette

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier; geschlagen
- 115 g Krabben - geschält + gewaschen
- 175 g Soyabohnenkeimlinge
- 4 Getrocknete chin. Pilz - eingeweicht, in Scheiben
- 4 klein. Zwiebeln; dünne Scheiben
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Monosodiumglutamat - nach Wunsch
- Öl

## FÜR DIE SAUCE

- 3 EL Tomaten Sauce
- 1 EL Chili Sauce
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 TL Helle Soya Sauce
- 1 EL Stärkemehl - verrührt in
- 1 Tas. Wasser

Etwas Öl in Pfanne oder Wok erhitzen, die Zwiebeln darin weich braten. Die Krabben zugeben und braten, bis die Farbe wechselt. Nun gibt man die Soyabohnenkeimlinge u. Pilze hinein u. brät alles unter ständigem Rühren 2 Min. Mit Salz u. Monosodium Glutamat abschmecken.

Alles aus der Pfanne nehmen und mit den 8 geschlagenen Eiern gut vermischen.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und auf dem ganzen Boden der Pfanne verteilen.

1/ der Eirmischung hineingeben und braten, bis das Ei gestockt ist, umdrehen und die andere Seite backen. Zur Hälfte übereinanderschlagen und auf eine Platte legen. Die ganze Prozedur noch wiederholen, bis die ganze Mixtur aufgebraucht ist.

Für die Sauce: Alle Zutaten gut vermischen, in eine Pfanne geben u. zum Kochen bringen. Köcheln, bis die Sauce zu dicken beginnt. Die Sauce wird separat serviert u. über die Omelettes gegeben. \* Quelle: Gepostet von Rudolf Schnapka@2:2453/30.52 01.08.1994 textlich angepasst Erfasser:  
Datum: 05.12.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Krabbe, Soja, China, P4

Stichworte: China, P4, Krabbe, Soja, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Käse-Eier mit Speck und Paprika

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 75 g Bacon
- 1 Zwiebel
- 150 g Paprika; (rot, grün, gelb)
- 50 g Gouda
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Den Bacon würfeln und ausbraten. Die Zwiebeln würfeln, zugeben und in 5 Min. glasig dünsten. Paprika in Streifen schneiden und ebenfalls zugeben.

Gouda raspeln, Eier verquirlen, 3/4 vom Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse auf das Gemüse geben, stocken lassen und mit dem Restkäse und dem Schnittlauch bestreuen.

Portion mit 900 kcal/3764 kJ. \* ARD/ZDF 27.08.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 Erfasser: Ulli Datum: 16.09.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Speck, Paprika, Käse, P1

Stichworte: P1, Pikant, Speck, Käse, Paprika, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Käse-Omelett mit Oliven

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Zucchini
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Bd. Basilikum
- 1 Gemüsezwiebel (300 g)
- 30 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuß, frisch geriebene
- 75 g Oliven, entsteinte schwarze
- 8 Eier
- 100 g Gouda, mittelalter holländischer

1. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trockentupfen, backen. Zwiebel abziehen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. 2. Zucchinischeiben portionsweise im heißen Fett ca. 3 Minuten anbraten. Würzen. Herausnehmen. Zwiebelscheiben im Bratfett ca. 5 Minuten dünsten. Zucchini und Oliven zugeben. 3. Eier verquirlen, Kräuter und geraspelten Käse zugeben. Kräftig würzen. Eimasse über das Gemüse geben, zugedeckt 10-15 Minuten stocken lassen.

:Stichworte : Ei, Fleischlos, Gemüse, Omelett, P4 :Notizen (\*) : : Quelle: Für Sie 22 / 97 :Notizen (\*\*) : : Stichworte: Gemüse, P4, Fleischlos, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Käseomelett mit Gemüsefüllung

Für 4 Portionen

## **FÜR 4 PORTIONEN**

- 3 Bd. Suppengrün (750 g)
- 60 g Butter oder Margarine
- 100 g Gruyere-Käse
- 8 Eier
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss (frisch gerieben)
- 100 g Creme fraiche
- 1/2 Bd. glatte Petersilie

1. Möhren und Sellerie waschen und putzen. Porree putzen und waschen. Möhren und Porree in Scheiben, Sellerie in Würfel schneiden.
2. Möhren und Sellerie in 20 g Butter oder Margarine 10 Minuten dünsten. Porree zugeben, weitere 5 - 10 Minuten dünsten.
3. Käse auf der Haushaltsreibe grob raffeln, mit den Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. 10 g Butter oder Margarine in der Pfanne schmelzen. 1/4 der Eimenge hineingeben und bei milder Hitze 4 Minuten stocken lassen. Das Omelett auf einen Teller gleiten lassen. 1/4 der Gemüsemenge darauffüllen, das Omelett einmal überklappen und warm stellen.
6. Die anderen 3 Omeletts genauso backen. Beim Servieren mit Creme fraiche begiessen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Pro Portion ca. 24g E, 42g F, 16g KH = 572 kcal (2393 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Marinierte Melonenkugeln mit Mandelstiften

Hauptspeise: Käseomelett mit Gemüsefüllung

Nachspeise: Walnusseis mit Rumrosinen und Schokoladensauce Zubereitungszeit 40 Minuten \* Quelle: Menüs für jeden Tag (essen & trinken)  
Erfasser: Lothar Datum: 29.01.1995 Stichworte: Eierspeisen, Omelett, P4

Stichworte: P4, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Käseomelett mit Sommergemüse

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Bundmöhren
- 200 g Zuckerschoten
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 20 g Butter
- Jodsalz
- Weisser Pfeffer, grob gem.
- 2 TL Stärkepulver
- 1 Schuss Jodsalz
- 80 g Butter
- 8 Eier
- 150 g Gouda
- Paprikapulver

Möhren, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Möhren und Zwiebeln in kurze Streifen schneiden. Möhrenstreifen und Schotenerbsen in Butter fünf Minuten dünsten. Dann Frühlingszwiebeln und zwei bis drei Esslöffel Wasser zugeben. Salzen, pfeffern und ca. 5 Minuten weiterdünsten.

Für die Omeletts Eiweiss vom Eigelb trennen und das Eiweiss zu Eischnee schlagen. Eigelb mit 4 Esslöffel Wasser, Jodsalz und Stärkepulver schaumig schlagen und den Eischnee darunterheben. Nacheinander in Butter vier Omeletts braten. Dazu jeweils 20g Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Eine Kelle Teig einfüllen, bei niedriger bis mittlerer Hitze zugedeckt backen lassen, bis die Unterseite goldbraun ist. Mit einem Esslöffel etwas geriebenen Käse darüber streuen. Omelett bis zur Hälfte auf einen Teller gleiten lassen und auf diese Hälfte ein Viertel des Gemüses anrichten. Die andere Hälfte des Omeletts darüber klappen. Die fertigen Omeletts mit dem restlichen Käse, etwas Paprikapulver bestreuen. Kurz vor dem Servieren ca. 2 Minuten unter den Grill schieben oder bei starker Hitze im Backofen überbacken. \* Quelle: SPAR Kalender 1996 gepostet von Jörg Weinkauff Erfasser: Jörg Datum: 03.05.1996 Stichworte: Ei, Backen, Gemüse, Käse, P4

Stichworte: Backen, Gemüse, P4, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kaiserschmarrn mit I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 Eier
- 100 g Kristallzucker
- 80 g Mehl
- Salz
- Vanillezucker
- Puderzucker; nach Belieben
- 20 g Rosinen
- 200 g Zwetschgen
- 100 g Zucker
- 2 Zitronen
- 1/4 Zimtstange

Die Eier trennen, das Eiweiss mit dem Kristallzucker aufschlagen und Salz und Vanillezucker begeben. Das Ganze nur kurz verrühren. Die Eigelbe dazugeben, ebenso die Rosinen und das Mehl. Den Teig in einer gefetteten Pfanne im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen. Nun den Schmarrn wenden und wieder im Ofen ca. 2 Minuten fertigbacken. Die Pfanne herausnehmen und mit 2 Gabeln oder Paletten zerreißen. Für den Zwetschgenröster den Zucker karamelisieren und die entsteinten Zwetschgen hinzufügen. Die Aromen begeben und mit etwas Weisswein und Wasser auffüllen und kurz köcheln lassen. Anrichteweise: Den Kaiserschmarrn anzuckern, den Zwetschgenröster auf einer Hälfte des Tellers anrichten und Schmarrn dazugeben. Zum Schluss den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestreuen. :Stichworte : Eierspeise, Österreich, P4, Süss, Zwetschge :Notizen (\*) : : : Quelle: Nach Nordtext 04.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer :Notizen (\*\*) : : : Gepostet von Ulli Fetzer : : Date: Mon, 06 Mar 1995 Stichworte: Österreich, Zwetschgen, P4, Süss, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kaiserschmarrn mit 1 Zwetschgenröster

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 100 g Kristallzucker
- 80 g Mehl
- Salz
- Vanillezucker
- Puderzucker; nach Belieben
- 20 g Rosinen
- 200 g Zwetschgen
- 100 g Zucker
- 2 Zitronen
- 1/4 Zimtstange

Die Eier trennen, das Eiweiss mit dem Kristallzucker aufschlagen und Salz und Vanillezucker begeben. Das Ganze nur kurz verrühren. Die Eigelbe dazugeben, ebenso die Rosinen und das Mehl. Den Teig in einer gefetteten Pfanne im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen. Nun den Schmarrn wenden und wieder im Ofen ca. 2 Minuten fertigbacken. Die Pfanne herausnehmen und mit 2 Gabeln oder Paletten zerreißen.

Für den Zwetschgenröster den Zucker karamelisieren und die entsteinten Zwetschgen hinzufügen. Die Aromen begeben und mit etwas Weisswein und Wasser auffüllen und kurz köcheln lassen.

Anrichteweise:

Den Kaiserschmarrn anzuckern, den Zwetschgenröster auf einer Hälfte des Tellers anrichten und Schmarrn dazugeben. Zum Schluss den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestreuen. \* Quelle: Nach Nordtext 04.03.95 Erfasst: Ulli Fetzter \*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Mon, 06 Mar 1995 Erfasser: Ulli Datum: 24.04.1995 Stichworte: Eierspeise, Süss, Zwetschge, Österreich, P4

Stichworte: Österreich, Zwetschgen, P4, Süss, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kaltes gefülltes Ei auf Kasino-Art

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier
- 200 ml süße oder saure Sahne
- Senf
- Sardellenpaste
- französischer Salat
- 20 g Butter

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de
- /pötschke/

Die untere Hälfte der gekochten Eier wird abgeschnitten und mit einem spitzen Messer das Eigelb herausgenommen (das abgeschnittene Eiweiß wird zerkleinert und zum französischen Salat gegeben). Das Eigelb wird passiert und die Hälfte davon mit süßer Sahne, Senf Sardellenpaste, Salz sowie einer Prise Zucker verrührt. Damit werden die Eier gefüllt. Man kann in die Füllung auch zerkleinerte Bratenreste geben. Auf einer länglichen Platte wird aus dem französischen Salat ein Sockel bereitet und die Eier daraufgestellt. Aus dem gebliebenen Eigelb wird mit süßer Sahne eine Tartarsoße bereitet und die Eier sowie der Salat damit übergossen. (Man kann die Platte mit Zitronenringen, würfelig geschnittenem Aspik und Petersilie garnieren.)

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Karotten-Thunfisch-Souffle

Für 4 Portionen MMMMM-----ZUTATEN:-----

250 g Karotten

1 tb Butter

1 cn Thunfisch naturell

2 Eier (getrennt)

30 g Mehl

1/2 Zitrone

Muskat

Karotten schälen und grob raffeln. Im Fett andünsten, mit etwas Wasser begiessen und zugedeckt 10 Minuten garen. Die Flüssigkeit sollte weitestgehend eingekocht sein. Danach fein pürieren und in einer grossen Schüssel abkühlen lassen.

Thunfisch abtropfen lassen, grob zerpfücken, mit dem Eigelb unter die Möhren heben. Mehl, Salz, Muskat sowie Zitronensaft und etwas fein abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Eischnee schlagen und locker unterziehen.

Die Masse in 4 gefettete Souffleförmchen verteilen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.

Tips: Sofort servieren, fällt wie alle Souffles sehr schnell zusammen. \* Unbekannt \*\* Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an burr@rus.uni-stuttgart.de Erlasser: Barbara Datum: 29.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, Backofen, Souffles, Karotten, Tunfisch, Eierspeisen

Stichworte: Tunfisch, Backofen, Karotten, Soufflé, Olgastrasse

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffel-Gemüse-Omelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 1 Paprikaschote, rot
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 300 g TK-Erbsen
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- Paprika, edelsüß

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Paprika und Zucchini putzen, waschen und kleinschneiden. Zwiebeln schälen und hacken. Kartoffeln kalt abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Erbsen darin ca. 3 Minuten andünsten. Kartoffeln zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Milch verquirlen. Mit Salz und Paprika würzen und über das Gemüse giessen. bei schwacher Hitze zugedeckt 15 - 20 Minuten stocken lassen. Getränketip: Apfelsaft-Schorle

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde Pro Portion etwa 430 kcal Quelle: Mach mal Pause 11/95 \*\* Gepostet von Olaf Herrig Date: Thu, 09 Mar 1995  
Erfasser: Olaf Datum: 24.04.1995 Stichworte: Ei, Gemüse, Vegetarisch, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffel-Gemüse-Omelett nach mexikanischer Art

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Grüne Paprikaschoten
- 1 Bd. Lauchzwiebeln
- 1 Dos. Rote Bohnen - 425 ml-Dose
- 300 g Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 4 Eier
- 1 dl Milch
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Chilipulver

Paprikaschoten putzen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Kartoffeln unter Wenden darin anbraten.

Eier und Milch miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer und Chilipulver würzen und über das Gemüse giessen. Alles bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten stocken lassen. Dann stürzen und noch 5 Minuten von der anderen Seite bräunen. \* Quelle: Gepostet von Karin Schmidt@2:2456/440.25 04.07.1994 textlich angepasst Erfasser: Datum: 30.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Kartoffel, Bohne, Vegetarisch, P4

Stichworte: Bohne, Pikant, Vegetarisch, Kartoffeln, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi -Wurst und Zucchini

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 gleich grosse festkochende Kartoffeln (ca. 450g)
- 1 Zucchini (ca. 200 g)
- 20 Butter
- 150 g Kabanossi-Wurst
- 6 Eier
- 1 EL Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Edelsüsspaprika

1. Kartoffeln gründlich unter fließendem kaltem Wasser sauberbürsten. Anschliessend mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch feucht in eine mikrowellengeeignete Form legen.
2. Mit Mikrowellenfolie abdecken. Bei 600 Watt 7 Minute garen. Zirka 5 Minuten im Gerät ruhen lassen.
3. Kartoffel etwas abkühlen lassen. Pellen und in Scheiben schneiden.
4. Zucchini waschen, Enden abschneiden. Zucchini in dünne Scheiben schneiden.
5. Eine mikrowellengeeignete Form (28 cm O) mit 10 g Fett auspinseln. Zucchini darin verteilen. Abgedeckt bei 600 Watt 3 Minuten garen. Herausnehmen, beiseite stellen.
6. Gesäuberte Form mit restlichem Fett auspinseln. Kabanossi in gleichmässige Scheiben schneiden.
7. Eier trennen. Eigelb, Creme fraiche, Gewürze verquirlen. Abschmecken.
8. Eiweiss steif schlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Unterheben und in die gefettete Form geben, glattstreichen. Mit Mikrowellenfolie abgedeckt bei 360 Watt 4 Minuten garen.
9. Kartoffeln, Zucchini und Kabanossi auf der Omletmasse verteilen. Abgedeckt bei 360 Watt 6 Minuten garen. Anschliessend 5 bis 10 Minuten ruhenlassen. Nach Wunsch mit Schnittlauch bestreut servieren. Zubereitungszeit 50 Minuten \* Pro Person: 430 Kalorien Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Eier, Kartoffeln, Omeletts, P4, Kabanossi, Zucchini, Microwellengericht

Stichworte: P4, Zucchini, Kartoffeln, Omeletts, Kabanossi, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffel-Omeletts mit Käse und Kohlrabi

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 gleich grosse festkochende Kartoffeln (ca. 450g)
- 1 Kohlrabi (ca. 300 g)
- 250 g Möhren
- 2 EL Gemüsebrühe (20 ml)
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Petersilie
- 10 g Butter
- 20 g feingeraspelter Käse
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

1. Kartoffeln gründlich unter fließendem kaltem Wasser sauberbürsten. Anschliessend mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch feucht in eine mikrowelleneignete Form legen.
2. Mit Mikrowellenfolie abdecken. Bei 600 Watt 7 Minuten garen. Circa 5 Minuten im Gerät ruhen lassen.
3. Kartoffel etwas abkühlen lassen. Pellen und in Scheiben schneiden.
4. Kohlrabi grün abschneiden und beiseite legen. Kohlrabi schälen, vierteln und in gleichmässig dicke Scheiben schneiden.
5. Möhren waschen, schälen und ebenfalls in gleichmässig dicke Scheiben schneiden.
6. Kohlrabi in einer mikrowelleneigneten Form (28 cm Ø) verteilen. Gemüsebrühe zufügen. Mit Mikrowellenfolie abgedeckt bei 600 Watt 7 Minuten garen. Möhren nach 2 Minuten zugeben, mitgaren. Gemüse herausnehmen, beiseite stellen.
7. Kräuter waschen und trockentupfen. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.
8. Die gesäuberte Form einfetten. Eier trennen. Eigelb verquirlen. Gehackte Kräuter und geraspelten Käse unterrühren, abschmecken.
9. Eiweiss steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. In die vorbereitete, gefettete Form geben, glattstreichen. Mit Mikrowellenfolie abgedeckt bei 360 Watt 6 Minuten garen.
10. Kartoffeln, Kohlrabi- und Möhrenscheiben auf dem Omelett verteilen. Abgedeckt bei 360 Watt 5 Minuten garen. Anschliessend 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Mit Kohlrabi grün garnieren. Zubereitungszeit 50 Minuten \* Pro Person: 260 Kalorien Erfasser: Barbara Datum: 29.11.1993 Stichworte: Eier, Kartoffeln, Omeletts, P4, Käse, Kohlraben, Mikrowelle

Stichworte: P4, Käse, Kartoffeln, Omeletts, Kohlraben, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffel-Omeletts mit Speck und Lauchzwiebeln

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 gleich grosse festkochende Kartoffeln (ca. 450g)
- 100 g Bacon (Frühstücksspeck)
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 6 Eier
- 2 Bd. Lauchzwiebeln (a250g)
- 2 EL Wasser
- 2 Zweige Liebstöckel
- 4 EL Milch
- 50 g feingeraspelter Gouda
- Salz
- Pfeffer

1. Kartoffeln gründlich unter fließendem kaltem Wasser sauberbürsten. Anschliessend mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch feucht in eine mikrowellengeeignete Form legen.
2. Mit Mikrowellenfolie abdecken. Bei 600 Watt 7 Minute garen. Circa 5 Minuten im Gerät ruhen lassen.
3. Kartoffel etwas abkühlen lassen. Pellen und in Scheiben schneiden.
4. Bacon in kleine, gleichmässige Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln.
5. Eine mikrowellengeeignete Form (28 cm Ø) mit 10 g Fett auspinseln. Zwiebelwürfel darin ohne Abdeckung bei 600 Watt 2 Minuten garen.
6. Von den Lauchzwiebeln zwei Drittel vom dunklen Grün und die Wurzelansätze abschneiden. Lauchzwiebeln waschen, schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.
7. Bacon und Lauchzwiebeln zu den Zwiebelwürfeln geben, Wasser zufügen. Abgedeckt bei 600 Watt 3 Minuten garen. Herausnehmen, beiseite stellen.
8. Gesäuberte Form mit restlichem Fett auspinseln. Liebstöckel waschen, Blättchen abzupfen, fein hacken.
7. Eier trennen. Eigelb, Milch, Käse und Liebstöckel verquirlen. Würzen.
8. Eiweiss steif schlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Unterheben und in die gefettete Form geben, glattstreichen. Mit Mikrowellenfolie abgedeckt bei 360 Watt 5 Minuten garen.
9. Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Bacon auf der Omelettmasse verteilen. Abgedeckt bei 360 Watt 6 Minuten garen. Anschliessend 5 bis 10 Minuten ruhenlassen. Eventuell mit Liebstöckel garnieren. Zubereitungszeit 50 Minuten \* Pro Person: 480 Kalorien Erfasser: Barbara Datum: 29.11.1993 Stichworte: Eier, Kartoffeln, Omeletts, P4, Speck, Lauchzwiebeln, Mikrowelle, Lauch

Stichworte: P4, Speck, Kartoffeln, Omeletts, Lauchzwiebeln, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffelomelett mit Blutwurst auf g

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Bohnen, grün
- Salz
- 150 g Blutwurst, geräuchert (am Stück)
- 2 EL Butterschmalz
- 500 g Kartoffeln
- Bohnenkraut
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 Eier
- 50 g Schlagsahne (1/4 Becher)

Bohnen putzen, evtl. halbieren. In kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebeln abziehen, hacken, Blutwurst in dünne Scheibchen schneiden. 1 El. Butterschmalz in einer grossen Pfanne heiss werden lassen. Zwiebeln darin andünsten. Blutwurst und Bohnen zufügen, unter Rühren einige Minuten braten. Mit Pfeffer und etwas Bohnenkraut würzen, aus der Pfanne nehmen.

Kartoffeln waschen und schälen, in streichholzfeine Stifte schneiden. Restliches Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Kartoffeln nach und nach hineingeben, kräftig anbraten. Salzen und pfeffern, 10 Minuten garen.

Blutwurst-Bohnen-Mischung darauf verteilen. Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen, Sahne unterrühren. Über die Kartoffeln giessen, Pfanne mit Deckel verschliessen und einige Minuten stocken lassen. Evtl. mit frischem Bohnenkraut garnieren.

Als Getränk ein kühles Pp (Parkbräu-Pils) :-)

Source: Rezept der Woche

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Hauptgericht, Pfälzisch, Omelett, P4

Stichworte: Hauptgericht, Rheinland-Pfalz, P4, Omelett

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kastanienblinis mit Lachs

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Kastanien; gekocht, geschält
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiss
- 5 dl Milch; Menge anpassen
- Salz
- Pfeffer
- Fett; zum Backen
- 200 g Geräucherter Lachs
- Creme fraiche

MMMMM-----QUELLE-----

-- Air France Zeitschrift

-- erfasst von Rene Gagnaux

Die Kastanien sehr gut pürieren, Eigelbe einrühren, sowie Milch (Menge anpassen). Eiweiss steifschlagen und vorsichtig unterziehen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Blinis backen, warmstellen. Mit Lachs belegt servieren. Creme fraiche dazuservieren.

Stichworte: Lachs, Pikant, Kastanie

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Klassisches Käse-Souffle

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 EL geriebener Parmesankäse
- 4 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 300 ml Heisse Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- Salz, Pfeffer
- 4 Eier
- 1 Eiweiss
- 75 g Emmentaler
- o. Greyerzer-Käse, gerieben

Leicht gefettetes Pergamentpapier um eine Souffle-Form (1 1/2 l) legen und festbinden. Innen mit Butter ausfetten und mit Parmesan austreuen. Backofen auf 250GradC (Gas 5) vorheizen. Butter schmelzen, Mehl zufügen und unter Rühren etwa 2 Min. anschwitzen. Vom Herd nehmen, heisse Milch einrühren. Kräftig schlagen, bis alle Zutaten vermischt sind, dann die Gewürze zugeben. Auf den Herd setzen und unter Rühren 1 Min. köcheln. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Eier trennen. Eigelb nacheinander in die heisse Creme rühren. Geriebenen Käse unterrühren. Eiweiss schlagen, bis ein Messerschnitt im Eischnee sichtbar bleibt. 2 Esslöffel des Eischnees in die Soufflemasse rühren. Das restliche Eiweiss vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Nicht rühren, sonst zerfällt der Eischnee. Die Masse in die Souffleform füllen und sofort in den heissen Backofen schieben. Temperatur auf 225GradC (Gas 4) reduzieren. Tür nicht öffnen. Das Souffle geht etwa 5 cm über den Rand auf und wird goldbraun. Noch 5 Min. backen, wenn es auch innen fest werden soll. Papier abnehmen, Souffle sofort servieren.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 10:11:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Käse

Stichworte: Käse, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Krabben-Käse-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Rezept Käse-Souffle
- 100 g Krabbenfleisch, gehackt

Für ein Krabben-Käse-Souffle zuerst einmal das Käse-Souffle zubereiten und 100 g gehacktes Krabbenfleisch mit dem Eischnee unterziehen.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:54:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffle, Käse, Krabben

Stichworte: Käse, Krabben, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Krabben-Rührei

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Eier
- 50 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 25 g Butter oder Margarine
- 200 g Nordseekrabbenfleisch
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Die Eier mit Milch, Salz und Pfeffer mit dem Handrührgerät verquirlen. In einer großen, beschichteten Pfanne 25 g Fett auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 zerlassen. Die Hälfte der Eimasse auf 1 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 stocken lassen und dabei von außen nach innen zusammenschieben. Herausnehmen und warm stellen. Die 2. Hälfte ebenso braten. Die Krabben kurz erwärmen und mit Schnittlauch auf Vollkornbrot servieren.

:Stichworte : Ei, Einfach, Krabbe, Mai, Meeresfrucht, P4 :Notizen (\*) : : : Quelle: Winke & Rezepte 05 / 98 (Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de)

:Zusatz : : : Zubereitungszeit : : 20 Minuten :Pro Person ca. : 256 kcal :Pro Person ca. : 1024 kJoule Stichworte: Mai, P4, Einfach, Krabbe, Meeresfrüchte, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Krabben-Sojabohnensprossen-

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier; geschlagen
- 115 g Krabben - geschält + gewaschen
- 175 g Soyabohnenkeimlinge
- 4 Getrocknete chin. Pilz - eingeweicht, in Scheiben
- 4 klein. Zwiebeln; dünne Scheiben
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Monosodiumglutamat - nach Wunsch
- Öl

## FÜR DIE SAUCE

- 3 EL Tomaten Sauce
- 1 EL Chilli Sauce
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 TL Helle Soya Sauce
- 1 EL Stärkemehl - verrührt in
- 1 Tas. Wasser

Etwas Öl in Pfanne oder Wok erhitzen, die Zwiebeln darin weich braten. Die Krabben zugeben und braten, bis die Farbe wechselt. Nun gibt man die Soyabohnenkeimlinge u. Pilze hinein u. brät alles unter ständigem Rühren 2 Min. Mit Salz u. Monosodium Glutamat abschmecken. Alles aus der Pfanne nehmen und mit den 8 geschlagenen Eiern gut vermischen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und auf dem ganzen Boden der Pfanne verteilen. 1/ der Eiermischung hineingeben und braten, bis das Ei gestockt ist, umdrehen und die andere Seite backen. Zur Hälfte übereinanderschlagen und auf eine Platte legen. Die ganze Prozedur noch wiederholen, bis die ganze Mixtur aufgebraucht ist. Für die Sauce: Alle Zutaten gut vermischen, in eine Pfanne geben u. zum Kochen bringen. Köcheln, bis die Sauce zu dicken beginnt. Die Sauce wird separat serviert u. über die Omelettes gegeben. :Stichworte : China, Eierspeise, Krabbe, P4, Pikant, Soja :Notizen (\*) : : : Quelle: Gepostet von Rudolf Schnapka@2:2453/30.52 : : 01.08.1994 textlich angepasst Stichworte: China, P4, Krabbe, Soja, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Krabben-Sojabohnensprossen-Omelette

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier; geschlagen
- 115 g Krabben - geschält + gewaschen
- 175 g Soyabohnenkeimlinge
- 4 Getrocknete chin. Pilz - eingeweicht, in Scheiben
- 4 klein. Zwiebeln; dünne Scheiben
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Monosodiumglutamat - nach Wunsch
- Öl

## FÜR DIE SAUCE

- 3 EL Tomaten Sauce
- 1 EL Chili Sauce
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 TL Helle Soya Sauce
- 1 EL Stärkemehl - verrührt in
- 1 Tas. Wasser

Etwas Öl in Pfanne oder Wok erhitzen, die Zwiebeln darin weich braten. Die Krabben zugeben und braten, bis die Farbe wechselt. Nun gibt man die Soyabohnenkeimlinge u. Pilze hinein u. brät alles unter ständigem Rühren 2 Min. Mit Salz u. Monosodium Glutamat abschmecken.

Alles aus der Pfanne nehmen und mit den 8 geschlagenen Eiern gut vermischen.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und auf dem ganzen Boden der Pfanne verteilen.

1/ der Eirmischung hineingeben und braten, bis das Ei gestockt ist, umdrehen und die andere Seite backen. Zur Hälfte übereinanderschlagen und auf eine Platte legen. Die ganze Prozedur noch wiederholen, bis die ganze Mixtur aufgebraucht ist.

Für die Sauce: Alle Zutaten gut vermischen, in eine Pfanne geben u. zum Kochen bringen. Köcheln, bis die Sauce zu dicken beginnt. Die Sauce wird separat serviert u. über die Omelettes gegeben. \* Quelle: Gepostet von Rudolf Schnapka@2:2453/30.52 01.08.1994 textlich angepasst Erfasser:  
Datum: 22.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Krabbe, Soja, China, P4

Stichworte: China, P4, Krabbe, Soja, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräuter-Ei

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 100 ml Weisswein
- 2 Eigelb
- 100 g Sahnequark
- 1 Bd. Kerbel
- 1 Bd. Petersilie, glatt
- Pfeffer
- Salz
- 4 Eier, wachsw weich

Wein in einem Stieltopf auf 2 El. einkochen lassen, Topf vom Herd nehmen.

Eigelb in den Wein geben, unter Rühren stocken lassen, nach und nach den Quark einrühren. Erwärmen, mit gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz würzen und zu den gepellten Eiern servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Erfasser: Datum: 14.08.1996 Stichworte: Pikant, Frühstück, P4

Stichworte: Frühstück, P4, Pikant

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräutercrepes mit buntem Gemüse

Für 4 Portionen

## CREPES-TEIG

- 200 ml Milch; (1)
- 75 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bd. Dill
- 1/2 Bd. Petersilie

MMMMM-----FÜLLUNG-----

- 250 g Zucchini
- 125 g Tomaten
- 1 Bd. Lauchzwiebeln
- 3 tb Butter
- Salz

Pfeffer MMMM-----SAUCE-----

- 250 ml Milch; (2)
- 1 Pk. Helle Sosse
- 1 Ecke Schmelzkäse
- 1 ts Senf; vielleicht mehr
- Salz

Pfeffer MMMM-----AUSSERDEM-----

Öl

Für die Crepes Milch (1), Eier und Mehl glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter hacken und unterrühren, Teig kurze Zeit ruhen lassen.

Inzwischen Gemüse putzen, Zucchini in Scheiben, Tomaten in Spalten, Lauchzwiebel in kleine Stücke schneiden. Alles kurz vor dem Servieren in heissem Fett ca. 5 Minuten dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sosse Milch (2) aufkochen, Sossenpulver einrühren, Käse in Stücke zerteilen und darin schmelzen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Crepesteig in Portionen in je 1 Tl. heissem Öl in einer Pfanne von jeder Seite ca. 2 Minuten goldgelb braten.

Crepes zweimal überschlagen, zusammen mit dem Gemüse und Sosse auf Tellern anrichten und mit Kräutern garnieren. \* Quelle: Gepostet von Karin Schmidt@2:2456/440.25 02.07.1994 textlich angepasst Erfasser: Datum: 30.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Gemüse, Vegetarisch, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Pikant, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräutercrepes mit Schinkenfüllung

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Mehl
- 4 EL Milch
- 2 Eier
- 1 Schuss Jodsalz
- 1 Schuss Muskatpulver
- Kräuter; frisch gehackt
- Butter; zum Ausbacken
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Gekochter Schinken - vom Rind oder Schwein
- 1 TL Butterschmalz
- 80 g Champignons
- 80 g Tomatenkirschen
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Frischkäse
- 2 EL Sahne
- Schnittlauch; frisch gehackt
- Petersilie

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz, Muskatpulver und den frisch gehackten Kräutern einen Pfannkuchenteig herstellen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräutercrepes darin nach und nach dünn herausbacken.

Für die Füllung die Frühlingszwiebeln fein hacken und zusammen mit dem in Streifen geschnittenen Schinken in Butterschmalz kurz andünsten, dann die Champignons dazugeben, ebenso die Tomatenkirschen und noch kurze Zeit weiterdünsten.

Mit Pfeffer würzen und mit dem Frischkäse und der Sahne verfeinern und leicht cremig einkochen. Frische Kräuter hinzufügen und die Crepes damit füllen.

Zum Schluss noch mit frisch gehackter Petersilie und Schnittlauch bestreuen und servieren.

Fitness-Gesundheits-Check:

\* Mit diesem Gericht decken Sie bereits bis zu 1/3 Ihres Tagesbedarfs an Eisen (4 mg) und wirken somit einer Wintermüdigkeit entgegen.

\* Der hohe Gehalt an B-Vitaminen sorgt für Ausgeglichenheit und starke Nerven.

\* Für Diabetiker: Dieses Gericht muss mit 3,5 Be berechnet werden. \* Quelle: Nach Sat.1 Text 06.01.96 Erfasst: Ulli Fetzter Erfasser: Ulli Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Schinken, Pilz, Tomate, P2

Stichworte: Tomate, Pilz, Pikant, Schinken, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräuteromelett Kuku-ye sabzi

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g glatte Petersilie
- 50 g Dill
- 50 g Koriander
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 5 Eier
- 2 TL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Bockshornkleesamenpulver (Apotheke)
- schwarze Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz
- 2 EL Butter

1. Die Kräuter waschen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, in feine Röllchen schneiden.

2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Olivenöl in eine grosse Auflaufform geben und diese in den Backofen (Mitte; Umluft 180 Grad) schieben.

3. Die Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verrühren. Das Mehl, das Backpulver und das Bockshornkleepulver einrühren. Alle Kräuter unterheben. Pfeffern und salzen.

4. Die Auflaufform aus dem Backofen nehmen, das Öl auch am Formrand verteilen und die Eiermasse vorsichtig hineingiessen. Das Omelett 20-25 Minuten im Ofen (Mitte) backen.

5. Die Butter in kleinen Flocken auf dem Omelett verteilen. In weiteren 15 Minuten im Ofen fertig garen, bis die Oberseite gut gebräunt ist. \*\*

Gepostet von: Behnam Zarkesh Erfasser: Behnam Datum: 07.04.1996 Stichworte: Persien, Ei, Omelett, P4

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräuterpfannkuchen - Schnelle Küche

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. glatte Petersilie
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Hirsemehl
- 5 Eier; evtl. mehr
- 150 ml Milch
- 150 g Quark; (20%)
- Meersalz
- Ungehärtetes Kokosfett; zum Braten
- 4 EL Sonnenblumenkerne
- Käse; gerieben

Schnittlauch und Petersilie waschen, abtrocknen und sehr fein schneiden.

Aus Mehl, Eiern, Milch, Quark und Salz einen dünnflüssigen Teig herstellen. Die Kräuter zugeben.

Kokosfett in eine Pfanne geben, etwas Sonnenblumenkerne kurz anbraten, dann Teig zugeben und die Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb braten. Die Pfannkuchen mit Käse bestreuen.

Dazu passt ein grüner Salat. \* Quelle: Nach: Marlís Weber in: Reformhaus Kurier 6/95 Erfasst: Barbara Furthmüller Erfasser: Barbara Datum: 08.08.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Kräuter, P4

Stichworte: P4, Kräuter, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kretisches Omelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 Zwiebeln, mittelgross,
- 2 Zucchini (evtl. mehr)
- je nach Grösse, ca. 350 g,
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1 Rosmarinzwig, möglichst frisch

Die Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden, die Zucchini waschen und in feine Scheiben teilen, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne (zu der es einen Deckel gibt) erhitzen, darin die Zwiebelringe andünsten, die Zucchinischnitten zugeben und unter Wenden leicht braun braten. Schliesslich den Knoblauch und die zerkleinerten Rosmarinadeln unterrühren.

Die verquirlten Eier darübergiessen, den Deckel auflegen und das Omelett in etwa fünf Minuten stocken lassen. \* Quelle: Kochen mit Biolek STERN Nr. 16 / 1995 Erfinder: Lothar Datum: 05.07.1995 Stichworte: Omelett, Ei, P4

Stichworte: P4, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kürbisauflauf mit Lauchsauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 600 g Kürbisfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Zwiebel; fein gewürfelt
- 30 g Mehl
- 25 g Butter
- 180 ml Milch
- 3 Eigelb
- 1 EL Amarettolikör
- 2 Eiweiss
- 1/2 TL Maisstärke

MMMMM-----SAUCE-----

2 sm Lauchstengel 1 1/2 tb Butter

1/2 tb Mehl

200 ml Gemüsebouillon

100 ml Halbrahm

Muskatnuss MMMMM-----QUELLE-----

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Förmchen ausbuttern. Das Kürbisfleisch kleinschneiden, salzen, pfeffern und mit wenig Wasser garen. Zwiebeln und Mehl in der Butter dünsten. Milch zugeben und unter Rühren fünf Minuten kochen. Eigelb, Amaretto und Kürbis untermischen. Eiweiss mit etwas Salz und Maisstärke steif schlagen, unter die Auflaufmasse heben, vorsichtig mischen und in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad im Wasserbad etwa 30 bis 35 Minuten backen. Die Lauchstengel kleinschneiden. In der Butter dünsten. Das Mehl zugeben und mitdünsten. Die Bouillon zufügen und etwa 10 Minuten kochen. Den Rahm dazugeben und kochen, bis die Sauce sämig wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und pürieren. Die Aufläufe auf heissen Tellern stürzen, zusammen mit der Sauce sofort anrichten.

Stichworte: Kürbis, Pikant, Lauch

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Lachs-Eier

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 hartgekochte Eier (evtl. mehr)

MMMMM-----FÜLLUNG-----

1 ts Butter oder Margarine

1 tb Gehackte Petersilie

4 sm Champignons (evtl. mehr)

2 tb Sahne (evtl. mehr)

1/4 ts Salz

Pfeffer

50 g geräucherter Lachs (evtl.

- mehr)

150 ml Sahne

4 tb ger. Parmesan.

Eier pellen, halbieren, Eigelb herauslesen, mit einer Gabel zerdrücken. Vorbereitete Champignons sehr fein hacken, mit Petersilie und Fett auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 andünsten, abkühlen lassen, mit den Eigelben gut vermischen, Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs in feine Streifen schneiden, unter die Füllung mischen, die leeren Eihälften damit füllen, in eine flache Gratinform setzen. Sahne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 im offenen Topf um 1/3 einkochen, Parmesan darunterrühren, über die Eier gießen, gratinieren.

Schaltung:

225 - 250Grad, obere Schiebeleiste

200 - 225Grad, Umluftbackofen

ca. 10 Minuten

Tip: Die gefüllten Eier können ohne Sauce im Kühlschrank einige Stunden aufbewahrt werden, erst vor dem Servieren mit Sauce übergießen, gratinieren. \* Quelle: Köstlichkeiten für das ganze Jahr 1996 Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 07.08.1996  
Stichworte: Eier, Lachs, Ostern, P4

Stichworte: Lachs, P4, Ostern, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Lachs-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Grundrezept Souffle
- 250 g Lach, frisch, gedünstet
- 2 TL Tomatenmark
- Schnittlauchröllchen

Für ein Lachs-Souffle 250 g frischen, gedünsteten Lachs verwenden. Fisch trocken tupfen, mit einer Gabel zerdrücken, würzen. 1 Tl. Schnittlauch-Röllchen und 2 Tl. Tomatenmark zugeben.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:01:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffle, Lachs, Fischgerichte

Stichworte: Fisch, Lachs, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Lachspfannkuchen mit Kräutercreme

Für 4 Portionen

## PFANNKUCHENTEIG

- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 1/4 l Milch
- 1 Spur Backpulver
- 1 Spur ;Salz
- Butter; zum Ausbacken
- 200 g Lachsfilet, ohne Haut und - Gräten

## KRÄUTERCREME

- 1 Tas. Frische Kräuter; Basilikum, -
- Schnittlauch, Kerbel, - Thymian, Rosmarin usw. -
- fein gehackt
- 200 ml Magermilchjoghurt
- 200 ml Creme fraiche
- 2 EL Süsse Sahne
- 2 EL Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen - durchgepresst
- Schalotten; auf Wunsch
- Zitronensaft
- Salz

Aus Milch, Mehl und Eier einen geschmeidigen Teig rühren. Etwas Backpulver und Salz dazu geben. Die Kräuter hacken.

Joghurt, Creme fraiche und eventuell Knoblauch dazu, Kräuter begeben und verrühren. Mit etwas Salz, Zitronensaft oder Olivenöl abschmecken je nach Geschmack. Man kann auch noch angedünstete Schalotten unter die Creme rühren.

Das Lachsfilet in dünne Streifen schneiden, leicht salzen und pfeffern. Teig in die Pfanne geben - die Streifen drauflegen - etwas Teig dazu und von beiden Seiten ausbacken. Mit Creme und zusätzlichen frischen Kräutern servieren. \* Quelle: Nach Nordtext 04.06.95 Erfasst: Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 20.09.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Lachs, Kräuter, P4

Stichworte: Lachs, P4, Kräuter, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Leber-Pfannkuchen (Oladji is petscheni)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Leber; Kalb, Rind
- 1/2 klein. Weisskohl
- 100 g Käse; gerieben
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 5 EL Saure Sahne
- 4 EL Butter
- Milch
- Salz

Gewaschene Leber etwa 20 Minuten in Milch legen. Herausnehmen, abtrocknen und eventuell häuten. Weisskohl in Stücke schneiden und mit der Leber durch den Fleischwolf drehen. Mit Mehl, Eigelb, geriebenem Käse und saurer Sahne gut verrühren und mit Salz würzen. Falls die Masse zu trocken ist, etwas Milch zufügen. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiss unterheben. Den Teig löffelweise in heisse Butter geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Zum Servieren mit saurer Sahne oder heisser Butter übergiessen. \* Quelle: Nach: Alla Sacharow Russische Küche Wilhelm Heine Verlag Erfasst von Rene Gagnaux \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Fri, 24 Feb 1995 Erfasser: Rene Datum: 06.04.1995  
Stichworte: Eierspeise, Pikant, Leber, Russland, P4

Stichworte: Russland, P4, Pikant, Leber, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Lemon curd (Zitronen-Eierbutter), Variante 1

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 16 mittl. Zitronen
- 400 g Butter
- 1400 g Zucker
- 16 Eier; leicht aufgeschlagen

MMMMM-----QUELLE-----

-- Jackie Burrow, Home -

- preserves, 1979 - erfasst

- von Rene Gagnaux

Zitronenschale abreiben, mit dem Zitronensaft mischen. Butter in Stückchen schneiden und zugeben, zusammen mit dem Zucker, sowie die Eier. Im kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren aufheizen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Butter geschmolzen ist. Weiterkochen, unter ständigem Rühren, bis die geeignete Konsistenz erreicht ist: beim Tauchen eines Holzlöffels und pusten auf die daran haftende Creme, soll diese rosettenartig auseinanderfließen, jedoch noch nicht in dieser Form erstarren (also nicht ganz zur Rose abziehen). Dabei darf die Mischung nicht kochen, sonst könnten die Eier gerinnen. Wie Marmelade abfüllen und abdecken. Ungekühlt: bis 1 Monat haltbar Gekühlt: bis 3 Monate haltbar. Variante: Statt 4 Zitronen: 3 Orangen und 1 Zitrone.

Stichworte: Früchte, Aufbau, Aufstrich, Butter

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Limon

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 6 Orangen
- 2 Zitrone
- 6 Eier
- Chorizo (Paprikasalami)
- 6 Knoblauchzehen
- Rotwein
- Olivenöl
- Salz

Und hier ein Rezept aus der Abteilung der Tag danach..... Es stammt aus den Bergen von Castilla y Leon (Spanien) und wird vor allem als sehr deftiges Frühstück (z.B. nach einer Cuba Libre Nacht).

Orangen und Zitronen schälen, in kleine Scheiben schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Chorizo schneiden und mit Zitrusfrüchten vermischen. Knoblauch grob hacken und auch in die Schüssel damit.

Die Eier kurz in Olivenöl braten (Spiegeleier>, dann samt dem Bratöl über die Zitrusfrüchte kippen. Mit zwei Gabeln die Spiegeleier in kleine Stücke zerteilen. Noch mehr Olivenöl und einen kräftigen Schuss Rotwein zufügen. Nach Belieben salzen.

Mit viel Brot direkt aus der Schüssel essen.

Schmeckt besser, als es aussieht...BonApp. \*\* From: urs.eberle@squirrel.ch (Urs Eberle) Date: Thu, 26 May 1994 Erfasser: Urs Datum: 21.06.1994  
Stichworte: P2, Eierspeisen, Frühstück, News

Stichworte: Frühstück, News, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Lungenschmarrn

Für 4 Portionen

## Zutaten

- *Mehl*
- *Butter; zerlassen*
- *Sahne; frisch*
- *Korinthen; gequollen*
- *Rosinen; feingehackt*
- *Eigelbe; Menge nach Belieben*
- *Kalbslunge; gekocht und - püriert*
- *Zitronenschale; gerieben*
- *Eiweiss; steif geschlagen*
- *Butter; zum Ausbuttern*

Mehl und zerlassene Butter verrühren, mit frischer Sahne verkochen, gequollene Korinthen, feingehackte Rosinen, mehrere Eigelb und gekochte und pürierte Kalbslunge hinzufügen, mit geriebener Zitronenschale würzen. Steifgeschlagenes Eiweiss unter die Masse ziehen, in eine ausgebutterte Pfanne füllen, im Ofen kurz anbacken, dann den Teig mit zwei Gabeln zerreißen und im Ofen fertigbacken. \* Quelle: Nach: dtv-Küchenlexikon Erfasst: Ulli Fetzter 2:246/1402.62 12.02.95 \*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Sun, 12 Feb 1995 Erfasser: Ulli Datum: 06.04.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Lunge, Österreich, P1

Stichworte: Österreich, P1, Pikant, Lunge, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Magnas Palacsinta (Torte aus Omelette)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 5 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 300 ml Milch
- 5 Eiweiss; bis zur Hälfte mehr
- 1 Schuss Salz
- 4 EL Butter; zum Ausbacken

## ALS BELAG

- Walnüsse, gemahlen
- Zucker
- Aprikosenmarmelade

Eigelb mit Butter und Zucker schaumig rühren, Mehl und Milch langsam beimischen. Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen und zu der Masse geben. In eine Pfanne pro Pfannkuchen 1 EL Butter geben, erhitzen und 1 bis 2 Schöpflöffel Teig hineingeben, zudecken und bei kleiner Hitze backen, bis sich der Teig löst, wenn man die Pfanne schüttelt. Den Deckel nicht vorher abheben, da sonst der Teig zusammenfällt.

Auf diese Weise alle Pfannkuchen backen. Die nur auf eine Seite gebackenen Pfannkuchen auf einen feuerfesten Teller geben, jeden mit gemahlene Walnüssen, Zucker und evtl. mit Aprikosenmarmelade bestreichen, aufeinanderstapeln und 5 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

Kann heiss gegessen werden. \* Quelle: Erfasst (13.01.96) von Ulli Fetzler Erfasser: Ulli Datum: 31.03.1996 Stichworte: Eierspeise, Süss, Walnuss, Aprikose, P4

Stichworte: Aprikose, P4, Walnuss, Süss, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Maispfannkuchen auf Basilikumquark

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 280 g Dose Maiskörner
- 5 Eier
- 250 ml Milch
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 1/2 Bd. Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Magerquark
- 150 g Joghurt
- Salz und Pfeffer
- 3 Rote Zwiebeln
- Kapern
- 4 EL Öl

Die Maiskörner abspülen und abtropfen lassen. Eier und Milch verquirlen, das Mehl darunterühren und 15 Minuten quellen lassen.

Die Basilikumblätter hacken, den Knoblauch ebenfalls. Quark, Joghurt, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikum verrühren und abschmecken.

Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Kapern gut abtropfen lassen.

Den Teig salzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Pro Pfannkuchen etwa 2 Esslöffel Teig in die Pfanne geben, glattstreichen und ein wenig Mais daraufgeben. Die Pfannkuchen ca. 2 Minuten von jeder Seite bei milder Hitze backen.

Pfannkuchen, Basilikumquark, Zwiebelringe und Kapern auf Tellern anrichten und servieren.

Pro Person 37 g Eiweiss, 29 g Fett, 49 g Kohlehydrate, 648 kcal / 2718 kJ, beachtliche Mengen an Eisen, Zink und Magnesium, viel Vitamin E. \*  
Quelle: Nach: Fit for fun 5/95 Erfasst von Barbara Furthmüller \*\* Gepostet von Barbara Furthmüller Date: Fri, 12 May 1995 Erfasser: Barbara Datum: 21.06.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Pfannkuchen, Mais, P4

Stichworte: P4, Pikant, Mais, Pfanne, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Menemen (Türkische Rühreier)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 4 Tomaten
- 4 Grüne Pepperoni, mild
- 5 EL Butter
- 8 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Paprika, edelsüss

Die Zwiebel fein hacken. Die Tomaten am Stielansatz kreuzförmig einschneiden und kurz in heisses Wasser legen. Die Haut abziehen und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Pepperoni waschen und in sehr kleine Ringe zerschneiden. Die Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke dünsten, bis sie weich geworden sind, dann die Pepperoni und Tomaten zugeben und noch weitere 2-3 Minuten braten.

Die Eier zerschlagen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver verrühren. Die Mischung über das Gemüse giessen und mit einer Gabel solange weiterrühren, bis die Masse fest wird.

Mit türkischem Fladenbrot servieren.

From De fijne Turke keuken by Türk Mutfagi. Typed and posted in Cooking by Carla van der Waal 2:2802/100.2016. Übersetzt von UF.

29.03.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Türkei, Eier, Frühstück, P4

Stichworte: Türkei, Frühstück, P4, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mit Hering gefüllte Eier

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 hartgekochte Eier
- 50 g Heringsfilets
- 20 ml Sahne
- Schnittlauch
- 30 g Dosenpaprika
- 10 g Erbsen aus der Dose
- Blattsalat
- Salz
- Pfeffer

## **NACH EINEM POLNISCHEN REZEPT**

- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Eier halbieren, die Dotter herausnehmen, dabei darauf achten, dass die Eiweiss nicht beschädigt werden. Die Dotter zerreiben, zu den kleingehackten Heringsfilets, der Sahne und dem gehackten Schnittlauch geben und abschmecken. Dann in die Eiweiss füllen und auf eine mit Blattsalat ausgelegte Platte legen.

Stichworte: Polen, Pikant, Hering

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mit Sardinen gefüllte Eier

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 hartgekochte Eier
- 1/2 Büchse Sardinen
- 30 g Mayonnaise
- 50 g Zitrone
- 20 g Dosenpaprika
- Blattsalat
- Salz
- Pfeffer

## **NACH EINEM POLNISCHEN REZEPT**

- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Eier halbieren, das Eigelb herausnehmen, dabei darauf achten, dass das Eiweiss nicht beschädigt wird. Die Dotter mit den Sardinen zerreiben, die Mayonnaise dazutun und abschmecken. Dann in die Eiweiss füllen, mit Zitrone und Paprika garnieren und auf eine mit Salatblättern ausgelegte Platte geben.

Stichworte: Polen, Pikant, Sardine

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Münsterländer

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Buchweizenmehl
- 250 ml Kaffee mit Satz (Prütt)
- 125 ml Milch
- Oder
- 125 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 8 Scheib. Schinkenspeck
- 4 EL Schmalz
- Rübenkraut
- Pumpernickel

Aus Buchweizenmehl, Eiern und Salz wird unter der Zugabe des kalten Kaffees ein dickflüssiger Teig bereitet, der mindestens 4 Stunden quellen muss. Jeweils zwei Scheiben Schinkenspeck mit Schmalz in der Pfanne ausbraten. Darauf gibt man eine Kelle Teig und backt den Pfannkuchen auf beiden Seiten braun aus. Wichtig ist, dass die Kuchen schön kross sind. Sofort essen. Tip: Kenner essen den Pfannkuchen mit Rübenkraut und Pumpernickel oder mit Salat, Bauernbrot und Butter. Quelle: Münsterländische Küchenschätze; ISBN 3-88117-326-9 In Mm-Format gebracht von Herbert Schmitt (2:2446/430.7) :Stichworte : Buchweizen, Eierspeise, P4, Regional, Westfalen :Notizen (\*\*) : : : Gepostet von Herbert Schmitt : : Date: Sun, 02 Apr 1995 Stichworte: Westfalen, Regionen, P4, Buchweizen, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Münsterländer Buchweizenpfannkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Buchweizenmehl
- 250 ml Kaffee mit Satz (Prütt)
- 125 ml Milch
- Oder
- 125 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 8 Scheibe Schinkenspeck
- 4 EL Schmalz
- Rübekraut
- Pumpernickel

Aus Buchweizenmehl, Eiern und Salz wird unter der Zugabe des kalten Kaffees ein dickflüssiger Teig bereitet, der mindestens 4 Stunden quellen muss.

Jeweils zwei Scheiben Schinkenspeck mit Schmalz in der Pfanne ausbraten. Darauf gibt man eine Kelle Teig und backt den Pfannkuchen auf beiden Seiten braun aus. Wichtig ist, dass die Kuchen schön kross sind.

Sofort essen.

Tip: Kenner essen den Pfannkuchen mit Rübekraut und Pumpernickel oder mit Salat, Bauernbrot und Butter.

Quelle: Münsterländische Küchenschätze; ISBN 3-88117-326-9 In Mm-Format gebracht von Herbert Schmitt (2:2446/430.7) \*\* Gepostet von Herbert Schmitt Date: Sun, 02 Apr 1995 Erfinder: Herbert Datum: 01.06.1995 Stichworte: Eierspeise, Buchweizen, Regional, Westfalen, P4

Stichworte: Westfalen, Regionen, Buchweizen, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Münsterländer Speckpfannekuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 500 ml Milch
- Salz
- 300 g Mehl
- 16 Scheibe Durchwachsenen Speck geräuchert

## ZUM AUSBACKEN

- Butter

Eier, Milch und Salz verquirlen. Nach und nach das Mehl untermischen und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Etwas Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und pro Pfannkuchen zwei Scheiben des Specks auf beiden Seiten anbraten. Eine grosse Kelle Teig in die Pfanne geben und gleichmässig durch Schwenken der Pfanne verteilen.

Wenn die untere Seite des Pfannkuchens goldgelb ist, wird der Pfannkuchen gewendet und die zweite Seite wird gebacken.

Hinweis: Während der kalten Wintermonate, wenn die anfallende Arbeit auf den Höfen des Münsterlandes Zeit liess für Besuche beim Nachbarn, nahm auch mancher junge Bursche die Gelegenheit wahr und besuchte unter einem mehr oder weniger fadenscheinigen Grund das Haus seiner Angebeteten. Selbstverständlich wurde der Gast zum Essen eingeladen, denn ein Pfannkuchen war schnell zubereitet und ausserdem ein Informationsträger der besonderen Art: War das Mädchen von dem Besuch des jungen Mannes unangenehm überrascht, so konnte dieser wohl nach den Speckfenstern in seinem Pfannkuchen suchen, schlug aber das Herz der jungen Dame in Zuneigung, schauten die Augen des Jungen, so er denn überhaupt ein Auge für den Pfannkuchen hatte, in mindestens sechs Speckfenster. \* Quelle: -Gepostet von: H. Schmitt -04.01.1996  
Erfasser: Herbert Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Speck, P4

Stichworte: P4, Pikant, Speck, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Nasi Goreng (mit Hähnchenfleisch und Garnelen)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 Eier
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 40 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 100 ml Speiseöl
- 500 g Hähnchenfleisch
- 250 g Garnelen od. Nordseekrabben
- 150 g Rundkornreis
- 6 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Getrocknete Röstzwiebeln
- 1 Salatgurke

Backen Sie aus den Eiern, Salz und Pfeffer ein Omelette (bei einer Zubereitung für 6 Personen) in Butter. Zerschneiden Sie das Omelette in dünne Streifen. Anschliessend warm stellen.

Knoblauchzehen und Zwiebeln zerkleinern und in einem Mörser zerstampfen, bis eine cremige Paste entsteht.

Das Speiseöl in einem vorgewärmten Wok oder einer grossen tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelpaste und das kleingewürfelte Hühnerfleisch anbraten. Rühren!

Nach etwa 5 Minuten die Garnelen in den Wok geben. Sie dürfen höchstens 2 Minuten im Topf bleiben, weil sie sonst zäh werden. Falls nötig, noch etwas Öl zugiessen. Ständig umrühren!

Unter ständigem Rühren geben Sie den vorgekochten Reis in den Wok. Schliesslich fügen Sie die grob geschnittenen Frühlingszwiebeln hinzu (auch das grüne Lauch). Mit Sojasauce abschmecken.

Das Gericht in eine Servierschüssel umfüllen und warm halten.

Im verbliebenen Öl des Woks die getrockneten Röstzwiebeln anbraten und über das Nasi Goreng verteilen.

Mit den Omelettstreifen und Gurkenscheiben garnieren.

Dazu passt ein herbes Pils. \* Quelle: Nach Nordtext 20.09.95 Erfasst: Ulli Fetzter Erfasser: Ulli Datum: 30.01.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Hähnchen, Garnele, Wok, P6

Stichworte: Garnele, Pikant, Wok, Eier, Hähnchen

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Nizza-Eier

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 6 Kopfsalatblätter
- 4 hartgekochte Eier
- 3 EL Tapenade (schwarzes
- Olivenpüree)
- 2 EL Olivenöl

Salatblätter in feine Streifen schneiden und eine Platte damit auslegen. Eier pellen, längs halbieren, Eigelb herauslösen. Eigelb durch ein Sieb streichen. 2/3 zur Tapenade geben, wenn nötig mit Olivenöl cremig rühren. Eier mit der Masse füllen und auf den Salat legen. Mit dem restlichen Eigelb garnieren. \*Quelle: Essen & Trinken 8/95 Erfasst von Sylvia Mancini

Stichworte: Snacks

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Öufs farcis

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 24 hartgekochte Eier
- 4 Knolle junger Knoblauch,
- feingehackt
- 4 Bd. Petersilie, feingehackt
- Salz
- Pfeffer
- 120 g Butter
- 24 EL Olivenöl
- 12 EL Rotweinessig

Die Eier pellen und der Länge nach halbieren. Das Eigelb herausnehmen und mit dem Knoblauch, der Petersilie, Salz, Pfeffer und 4-5 EL kaltem Wasser mischen. Die Masse soll nicht zu feucht werden. Zu 12 Kugeln formen und in die Eiweißhälften setzen. Dann, und das macht la différence, die Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Die Eierhälften mit der gefüllten Seite nach unten darin 2 Minuten goldbraun braten, umdrehen und 1 Minute weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten. Olivenöl und Rotweinessig verrühren und die Eier damit beträufeln. Lauwarm servieren. \*Quelle: Essen & Trinken 7/94 Erfasst von Sylvia Mancini

Stichworte: Frankreich, Snacks

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Okonomiyaki, japanische

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

300 g Mehl

210 ml Wasser

2 Eier

1 Kohlkopf; davon

4 Blätter MMMMM-----GARNITUR-----

Kazuobushi; (\*)

Streugewürz aus blauer

- Alge - (\*\*)

Kalbfleisch - dünn

- geschnitten und/ - oder

- gehackt

Schweinefleisch; dito

Hühnerfleisch; Brustfilet

Oktopus; (\*\*\*)

Tintenfisch

Crevetten

Thunfisch: aus der Dose

Lauch

Pilze - Alles mögliche

- zum - experimentieren,

- anderer

Seafood, Käse, Ananas ?! MMMMM-----SAUCEN-----

Braune Okonomiyaki-Sauce

- - Okonomi-Sauce

Mayonnaise; am besten -

- japanische Mayonnaise

Okonomiyaki ist eine Mischung zwischen Pizza und Pfannkuchen, ist aber nicht süß. Okonomi heißt was immer sie wollen. Dies bezieht sich auf die Zutaten. Denn, wie bei der Pizza, können alle möglichen Zutaten verwendet werden. Man nehme große, grüne, äussere Kohlkopfbblätter ohne harten, weißen Kern und schneide sie in dünne Streifen (ca. 4mm). Wasser, Mehl, Eier und den geschnittenen Kohl zusammen mischen. Dem Teig können Sie weitere Zutaten beimischen (lesen Sie dazu die Anmerkung unter Allgemeines): z.B. in kleine Stücke geschnittener Seafood, gehacktes Fleisch, gehackte Pilze, was immer sie wollen. Den Teig, wie einen Pfannkuchen in einer, eher kleineren Bratpfanne braten. Garnitur-Zutaten (außer Kazuobushi) noch vor dem ersten Wenden auf das Okonomiyaki geben, d.h. auf den, noch dickflüssigen Teig legen/streuen. Evt. etwas in den Teig drücken. Wenn auf der einen Seite angebraten, umdrehen, was eine sehr heikle Angelegenheit sein kann. Wenn fertig gebraten, Kazuobushi darüberstreuen und evt. weitere Garniturzutaten, die man nicht braten wollte, drauflegen. Fertig. Servieren und Essen: Okonomiyaki auf normalem Teller servieren und mit Mayonnaise und Okonomiyaki-Sauce essen. Allgemeines: Okonomiyaki ist auch ohne große Garnitur, sondern nur mit dem grünen Algenstreugewürz und den Saucen sehr köstlich und beliebt. Oder auch das Okonomiyaki nach koreanischer Art, nur mit gehacktem Lauch als Garnitur. In der östlichen Kanto-Region (um Tokyo), werden die Zutaten (außer dem Kohlkopf) üblicherweise auf das Okonomiyaki gelegt und nicht in den Teig gemischt. In anderen Regionen wird alles in den Teig gemischt und in Hiroshima, das im Westen liegt und für Okonomiyaki besonders bekannt ist, wird das ganze zusammen mit oder auf Yakisoba (Nudeln) serviert. Die folgenden Zutaten sind in den Supermärkten Europas wahrscheinlich nicht erhältlich. Aber in jeder größeren Stadt gibt es Japan-Läden, wo japanische Eßwaren erhältlich sind, wie beispielsweise Nishi's Japan Shop an der Schaffhauserstrasse 120 beim Milchbuck in Zürich. (\*) Kazuobushi: eine Art Streugewürz aus braunem, geraspelt und getrocknetem Fisch. Bleibt jedem in Erinnerung, weil sich die Kazuobushi- Teile auf heißer Speise bewegen, als wären sie noch lebendig. (\*\*) Streugewürz aus blauer Alge: wichtig für den typischen Okonomiyaki- Geschmack. Sieht aus wie Dill, ist also grün. (\*\*\*) gekochter Arm, wie in den meisten Japanläden erhältlich :Stichworte : Eierspeise, Info, Japan, P1, Pikant :Notizen (\*) : : : Quelle: Nach: Mitsuyo Okamura und Stefan Schauwecker : : Erfasst von Rene Gagnaux Stichworte: Japan, P1, Pikant, Informationen, Eier

# Okonomiyaki, japanische Pfannkuchen-Pizza

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG----- 1200 g Mehl

840 ml Wasser

8 Eier

4 Kohlkopf; davon

16 Blätter MMMMM-----GARNITUR-----

Kazuobushi; (\*)

Streugewürz aus blauer

- Alge - (\*\*)

Kalbfleisch - dünn

- geschnitten und/ - oder

- gehackt

Schweinefleisch; dito

Hühnerfleisch; Brustfilet

Oktopus; (\*\*\*)

Tintenfisch

Crevetten

Thunfisch: aus der Dose

Lauch

Pilze - Alles mögliche

- zum - experimentieren,

- anderer

Seafood, Käse, Ananas ?! MMMMM-----SAUCEN-----

Braune Okonomiyaki-Sauce

-- Okonomi-Sauce

Mayonnaise; am besten -

- japanische Mayonnaise MMMMM-----QUELLE-----

-- Nach: Mitsuyo Okamura

- und - Stefan Schauwecker

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Okonomiyaki ist eine Mischung zwischen Pizza und Pfannkuchen, ist aber nicht süss. Okonomi heisst was immer sie wollen. Dies bezieht sich auf die Zutaten. Denn, wie bei der Pizza, können alle möglichen Zutaten verwendet werden. Man nehme grosse, grüne, äussere Kohlkopfblätter ohne harten, weissen Kern und schneide sie in dünne Streifen (ca. 4mm). Wasser, Mehl, Eier und den geschnittenen Kohl zusammen mischen. Dem Teig können Sie weitere Zutaten beimischen (lesen Sie dazu die Anmerkung unter Allgemeines): z.B. in kleine Stücke geschnittener Seafood, gehacktes Fleisch, gehackte Pilze, was immer sie wollen. Den Teig, wie einen Pfannkuchen in einer, eher kleineren Bratpfanne braten. Garnitur-Zutaten (ausser Kazuobushi) noch vor dem ersten Wenden auf das Okonomiyaki geben, d.h. auf den, noch dickflüssigen Teig legen/streuen. Evt. etwas in den Teig drücken. Wenn auf der einen Seite angebraten, umdrehen, was eine sehr heikle Angelegenheit sein kann. Wenn fertig gebraten, Kazuobushi darüberstreuen und evt. weitere Garniturzutaten, die man nicht braten wollte, drauflegen. Fertig. Servieren und Essen: Okonomiyaki auf normalem Teller servieren und mit Mayonnaise und Okonomiyaki-Sauce essen. Allgemeines: Okonomiyaki ist auch ohne grosse Garnitur, sondern nur mit dem grünen Algenstreugewürz und den Saucen sehr köstlich und beliebt. Oder auch das Okonomiyaki nach koreanischer Art, nur mit gehacktem Lauch als Garnitur. In der östlichen Kanto-Region (um Tokyo), werden die Zutaten (ausser dem Kohlkopf) üblicherweise auf das Okonomiyaki gelegt und nicht in den Teig gemischt. In anderen Regionen wird alles in den Teig gemischt und in Hiroshima, das im Westen liegt und für Okonomiyaki besonders bekannt ist, wird das ganze zusammen mit oder auf Yakisoba (Nudeln) serviert. Die folgenden Zutaten sind in den Supermärkten Europas wahrscheinlich nicht erhältlich. Aber in jeder grösseren Stadt gibt es Japan-Läden, wo japanische Esswaren erhältlich sind, wie beispielsweise Nishi's Japan Shop an der Schaffhauserstrasse 120 beim Milchbuck in Zürich. (\*) Kazuobushi: eine Art Streugewürz aus braunem, geraspeltem und getrocknetem Fisch. Bleibt jedem in Erinnerung, weil sich die Kazuobushi- Teile auf heisser Speise bewegen, als wären sie noch lebendig. (\*\*) Streugewürz aus blauer Alge: wichtig für den typischen Okonomiyaki- Geschmack. Sieht aus wie Dill, ist also grün. (\*\*\*) gekochter Arm, wie in den meisten Japanläden erhältlich

Stichworte: Japan, Pikant

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omeletcurry

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Eier
- 1/2 TL Salz
- 6 EL Öl
- 100 g Kartoffel; in 2,5 cm Stücke
- 4 EL Zwiebelmischung, siehe Grundrezepte
- 1 TL Kurkauma
- 1/2 TL Chilipulver
- 3/4 TL Salz
- 325 ml Wasser

Eier und Salz miteinander verquirlen. Wenig Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und aus der Hälfte der verquirlten Eier ein Omelette backen. Beiseite stellen und in 4 Stücke schneiden. Ein zweites Omelett backen. Das restliche Öl erhitzen und die Kartoffelstücke leicht anbräunen. Beiseite stellen. Die Zwiebelmischung 2-3 Minuten anbraten.

Dann Kurkuma, Chili und Salz dazugeben und alles gut verrühren. Das Wasser dazugliessen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln hinzufügen. Deckel auflegen und die Hitze reduzieren. Alles 10 Minuten köcheln lassen, dann in die Omelettstücke in den Topf legen und wieder zudecken. Alles köcheln bis die Kartoffeln weich sind. Etwa 10 Minuten. \* Quelle: Vegetarisches aus Indien ausprobiert und adaptiert von Diana Drossel \*\* Gepostet von Diana Drossel Erfasser: Diana Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Indien, P4

Stichworte: Indien, P4, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett mit Früchten

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Ogenmelone
- 4 halbfeste Sharonfrüchte (je 125g)
- 400 ml Milch
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 1 Pr. Salz
- 2 EL Öl
- 2 Pack körniger Frischkäse mit Apfel
- 2 EL feingehackte Pistazien

Ogenmelone halbieren, Kerne herausholen und mit einem Kartoffelausstecher Bällchen aus dem Fruchtfleisch formen. Die Sharonfrüchte von den kleinen Blättchen befreien, waschen, abtrocknen und ungeschält in dünne Schnitze schneiden.

Milch, Mehl, Eier und Salz zu einem dünnflüssigen Teig verquirlen und kurze Zeit stehen lassen. Das Öl in einer Stielpfanne erhitzen, vier Pfannkuchen drin ausbacken und jeden auf einen vorgewärmten Portionsteller geben. Den Frischkäse mit einer Gabel auflockern und gleichmässig auf einer Hälfte der Pfannkuchen verteilen. Melonenkugeln und Sharonschnitze dekorativ darauf verteilen oder daneben anordnen und Pistazien darüberstreuen. Die freie Hälfte der Pfannkuchen etwas darüberklappen und sofort servieren. \*\* Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 26.02.1996 Stichworte: Ei, Omelett, Frühstück

Stichworte: Frühstück, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett mit Hackfleisch - China

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 150 g Hackfleisch
- 30 g Krabben; grob gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln in feinen Scheiben
- 4 Eier
- 1 EL Wasser
- Öl

## Gewürzmischung

- 1 TL -Salz Zucker
- 1/2 TL Glutamat; nach Wunsch
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL Stärkemehl Pfeffer

Fleisch, Krabben und Frühlingszwiebeln mit der Gewürzmischung vermengen und 10 Min. ruhen lassen. Die Eier gut schlagen, die Fleisch-Krabben-Mischung dazugeben, ebenso das Wasser. Alles gut vermengen. 1 El. Öl erhitzen und gleichmässig über den Pfannenboden verteilen. 1 El. der Teigmischung von beiden Seiten goldbraun backen, zur Hälfte falten und heiss servieren. Dieser Vorgang wird wiederholt, bis der Teig aufgebraucht ist. Wer es scharf mag, gibt etwas Chilisauce darüber. \* Quelle: Gepostet: Rudolf Schnapka 2:2453/30.52 7.08.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995  
Stichworte: Eierspeise, Omelett, Hackfleisch, China, P2

Stichworte: China, Hackfleisch, Omelett, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett mit Letscho

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 3 Paprikaschoten
- 3 Tomaten
- 1 klein. Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Öl
- 50 g Käse

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)
- /pötschke/

Das Eigelb wird gut verrührt und der feste Eischnee vorsichtig dazugegeben. Mit Salz und Pfeffer wird gewürzt und Omeletts zubereitet. Die kleingeschnittene Zwiebel wird in wenig Öl gebräunt und die in kleine Würfel geschnittenen Tomaten und Paprikaschoten dazugemischt. Man streut Paprika darauf. Mit diesem Letscho werden die Omeletts gefüllt. Wenn man die Tomaten einen Augenblick in heißes Wasser legt, kann man leicht die Schale abziehen. Auf die Omeletts träufelt man geschmolzene Butter und streut geriebenen Käse darauf.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett mit Pfifferlingen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter oder Margarine
- 100 g gekochten Schinken
- 400 g frische Pfifferlinge
- etwas Zitronensaft
- Salz
- weissen Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 EL Gehackte Petersilie
- Für die Omeletts:
- 8 Eier
- 5 EL Milch
- 2 EL Butter oder Margarine
- 3 EL Geschnittene Schnittlauch

1. Die Frühlingszwiebeln mit dem Grün putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Die Frühlingszwiebeln und die Zwiebeln mit der Butter oder Margarine in ein Mikrowellengeschirr geben und bei 600 Watt Leistung 2-3 Minuten garen.
4. Den in kleine Würfel oder Streifen geschnittenen Schinken zu den Zwiebeln geben.
5. Die Pfifferlinge verlesen, waschen, abtropfen lassen und je nach Bedarf kleinschneiden.
6. Die Pfifferlinge mit etwas Zitronensaft beträufeln und zum Schinken geben.
7. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
8. Bei 600 Watt Leistung 6-8 Minuten garen.
9. Nach Ende der Garzeit des Ganze nochmals kräftig abschmecken, die Petersilie unterheben und bereitstellen.
10. Für die Omeletts die Eier mit der Milch in einer Schüssel verschlagen.
11. Die Omeletts portionsweise ausbacken. Hierfür die Menge von jeweils 2 Eiern in eine runde mit Butter oder Mikrowelle ausgefettete Mikrowellenschale geben.
12. Bei 600 Watt Leistung das Omelett 1-2 Minuten stocken lassen.
13. Mit der Pfifferlingsmischung bedecken, zusammenklappen und mit Schnittlauch bestreut servieren. \* Quelle: Mikrowelle, leicht und gut das ganze Jahr \*\* Gepostet von Jutta Wolf Date: Thu, 22 Sep 1994 Erfinder: Jutta Datum: 25.10.1994 Stichworte: Gemüse, Pilze, Mikrowelle, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Mikrowelle, Pilze

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett mit Schafkäse

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 50 g Schafkäse
- 3 Eier
- Salz
- 2 Zweige Minze
- 10 g Butter oder Margarine

Die Hälfte des Schafkäses grob raffeln, den Rest zerbröckeln. Eier mit einer Gabel verschlagen (hier in Frankfurt sagen die Leute: verkleppern). Mit wenig Salz würzen. Den geraffelten Schafkäse und grob geschnittene Minze unterheben. Fett erhitzen. Eimasse in die Pfanne giessen. Bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten stocken lassen. Omelett mit dem restlichen Schafkäse belegen und zusammenklappen. Sofort servieren.

Dazu: Gurkensalat \* ca. 460 Kalorien / 1926 kJ Erfasser: Unbekannt Datum: 04.05.1993 Stichworte: ZER, Käse, Schafskäse, Eierspeisen, Omelettes

Stichworte: Käse, Schafskäse, Omelettes, ZER, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett mit Schinken

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Eier

pn Salz 100 g Mehl Pfeffer Muskatnuß 30 g Butter 300 g Chinakohl 2 Zwiebeln 1 Mohrrübe 250 g Schinken

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett, mit Hackfleisch gefüllt

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier Salz Pfeffer
- Korianderpulver
- 1 EL Öl

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g Hackfleisch
- 2 Cm Ingwer; gehackt
- 4 Knoblauchzehen; gehackt Salz Pfeffer
- 1 Zwiebel; gehackt
- 1 TL Kurkuma-Pulver; Gelbwurz
- 4 Grüne Chilies; entkernt und gehackt
- 1 Tomate; gehackt
- 1/2 Tas. ;Wasser
- 3 EL Öl

Das Hackfleisch wird mit dem Ingwer, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengt und 15 Min. zum Ziehen beiseite gestellt. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Das Kurkuma-Pulver, die Chilies und das Fleisch dazu geben und alles für ca. 3-4 Min. braten. Nun gibt man auch die Tomate und das Wasser dazu und kocht alles bei schwacher Hitze, bis das Wasser verkocht ist. Die Masse aus der Pfanne nehmen und in Portionen aufteilen. Die Eigelbe von den Weissen trennen. Die Eiweisse gut durchschlagen. Nun die Eigelbe dazugeben und alles gut vermischen. Salz, Pfeffer und Koriander dazugeben und ebenfalls gut vermischen. Nun wird auch die Eiermasse in Portionen geteilt. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und eine Portion der Eiemischung hineingeben. Das Ei sollte gleichmässig in der Pfanne zu einem Omelett zerlaufen. Wenn das Ei gestockt ist, wird eine Fleischportion darauf verteilt, das Omelett zur Hälfte zusammengeklappt und vorsichtig auf eine Servierplatte gelegt. Die restlichen Portionen werden ebenso zubereitet und heiss serviert. \* Quelle: Rudof Schnapka 2:2453/30.52 7.08.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Omelett, Hackfleisch, Asien, P3

Stichworte: Asien, Hackfleisch, Omelett, Eier, P3

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett-Röllchen mit Lachs

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 150 g Mehl
- Salz
- 300 ml halb Milch, halb Wasser
- 4 Eier
- 2 Bd. Petersilie
- Öl oder Butterschmalz

MMMMM-----FÜLLUNG-----

8 tb Meerrettich-Cantadou

- (Frischkäse)

8 Sch. (ca. 100 g)

- Räucherlachs

4 Bl. Kopfsalat (eventl.)

Alle Zutaten für den Omeletteig in ein hohes, schlankes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät verquirlen, zum Schluss gehackte Petersilie untermischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten stehen lassen. Wenig Öl oder Butterschmalz in einer Bratpfanne (ø 24 cm) heiss werden lassen. Nur soviel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist, dazu die Pfanne kreisförmig bewegen.

Omelett auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 10 beidseitig hellbraun backen. Aus dem Teig 4 Omeletts backen, abkühlen lassen. Jedes Omelett mit dem Cantadou bestreichen, Lachsscheiben darauflegen, aufrollen, in 1 cm breite Stücke schneiden, evtl. auf Kopfsalatblättern anrichten.

51 g Eiweiss, 66 g Fett, 63 g Kohlenhydrate, 4543 kJ, 1084 kcal. Zubereitungszeit 40 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 09 / 96 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 31.08.1996 Stichworte: P2, Normal, September, Ei, Omelett, Fisch, Lachs

Stichworte: Fisch, Lachs, September, Normal, Omelett, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelett-Spinat-Gratin

Für 4 Portionen MMMMM-----OMELETT-----

4 Eier

4 tb Mehl

4 dl Wasser

4 ts Öl

1/2 ts Salz

Bratbutter; zum Ausbacken MMMMM-----FUELLUNG-----

400 g Blattspinat; tiefgekühlt

1 Knoblauchzehe; feingehackt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

1 ts Butter

1 tb Rahm MMMMM-----SAUCE-----

5 dl Bechamel

75 g Fontina-Käse; o. Raclette

-- grob gerieben MMMMM-----ZUM UEBERSTREUEN-----

1 Tas. Pelati; ohne Saft -

- feingehackt

1 tb Paniermehl

50 g Butter; flüssig

2 Spur Salz

2 Spur Pfeffer

Petersilie; feingehackt

Die Zutaten für den Teig gut mischen und mindestens eine halbe Stunde ruhenlassen.

In der Zwischenzeit den Spinat in der Butter mit dem Knoblauch kurz dämpfen, würzen, den Rahm zugeben und auf die Seite stellen.

Aus dem Teig kleine Omeletten von ca. 12 bis 15 cm Durchmesser hellblond backen und auf einen Teller schichten.

Die Bechamelsosse zubereiten und am Schluss den geriebenen Käse darunterziehen.

Die Zutaten zum Überstreuen mischen.

In eine grosse Gratinform 3 bis 4 Esslöffel weisse Sauce auf den Boden verteilen. Die Omeletti mit einem gehäuften Löffel Spinat belegen, in der Hälfte zusammenfallen und in die Gratinform legen. Die Omeletti dürfen leicht überlappen, aber nur wenig, damit sie richtig gratinieren können. Über die eingefüllten Omeletti die restliche Sauce geben und das Tomatengemisch gleichmässig darüber verteilen.

In den gut vorgeheizten Ofen schieben. Nach 35 Minuten sollte der Gratin knusprig gebacken sein, und die Sauce sollte Blasen werfen. Mit Petersilien garnieren und mit viel Salat servieren. \* Radio DRS, Sendung Siesta vom ?? Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 16.09.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Gratin, Spinat, P4

Stichworte: Spinat, P4, Gratin, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelette Fu Yong (Fu Yong Hay)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Lauchstange
- 1/2 Tas. Tiefgefrorene Erbsen
- 1/2 Tas. Tiefgefrorene Karotten
- 150 g Krabben aus der Dose
- 6 Eier
- 1 Tas. Hühnerbrühe
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Reiswein
- 2 EL Öl

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Den Lauch waschen, in feine Streifen schneiden und mit den Erbsen und Karotten kurz blanchieren. Die Krabben abtropfen lassen. Die Eier verquirlen und mit den Gemüse, den Krabben, der Hühnerbrühe, der Sojasauce und dem Reiswein mischen. Das Öl portionsweise in der Pfanne erhitzen und nacheinander 4 Omelette braten.

Das passt dazu:

Mondfest-Salat (Rezept folgt) Tomatensauce (Rezept folgt) Senfsauce (Rezept folgt)

Erfasser: Datum: 09.11.1994 Stichworte: Eier, China, P1

Stichworte: China, P1, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelette mit Spinat und Käsesauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 12 Eier
- 4 Pr. Salz
- 4 EL Wasser
- 4 EL Butterschmalz
- 200 g Edelpilzkäse
- 8 EL Sahne
- 8 EL Portwein
- 200 g Frischer Spinat
- 4 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Eier, Salz und Wasser mit dem Handrührgerät verschlagen, aber nicht schaumig rühren. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlaufen lassen. Omelette-Teig in das erhitzte, aber nicht gebräunte Fett geben, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 stocken lassen. Omelette auf einen vorgewärmten Teller gleiten lassen. Edelpilzkäse mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Sahne und Portwein verrühren, abschmecken. In einer zweiten Pfanne Butterschmalz auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 erhitzen, den Spinat hineingehen, in 2 - 3 Min. zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Käsesauce und Spinat zum Omelette servieren. \* Quelle: Köstlichkeiten für das ganze Jahr 1996 Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 07.08.1996 Stichworte: Eier, Omelett, Spinat, P1

Stichworte: Spinat, P1, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelette mit Zwiebeln

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 700 g *Gemüsezwiebeln*
- 500 g *Tomaten*
- 8 *Eier*
- 40 g *Butter oder Margarine*
- *Salz, Pfeffer a.d.Mühle*
- *Muskat; gerieben*
- *Cayennepfeffer*
- 1 *Bd. glatte Petersilie*

Zwiebeln pellen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herauslösen. Die Tomaten in Spalten schneiden. Zwiebeln in drei Vierteln der Butter oder Margarine 15 Minuten dünsten. Inzwischen die Eier schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ein Viertel der Butter oder Margarine in einer Pfanne zerlassen, 1/4 der Eimasse hineingeben und bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten stocken lassen, dann herausgleiten lassen und warm stellen. Mit der restlichen Masse portionsweise ebenso verfahren.

Während man die Omeletts bereitet, Tomaten zu den Zwiebeln geben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und dem Cayennepfeffer würzen. Petersilie hacken, 3/4 untermischen. Omeletts mit der Zwiebelmasse füllen, zuklappen und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Pro Portion ca. 376 kcal/1572 kJ. \* Quelle: Nach ARD/ZDF 17.12.95 Erfasst: Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 30.01.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Zwiebel, P4

Stichworte: P4, Zwiebel, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omelette Surprise

Für 4 Portionen

## **BISKUITTEIG**

- 1.6 Eier; Eigelb/klar trennen!
- 1.6 EL Wasser, warm
- 60 g Zucker
- 0.4 Becher Vanilinzucker
- 0.4 Schuss Salz
- 32 g Mehl
- 32 g Speisestärke
- Margarine/Öl z. Einfetten

## **BAISERMASSE**

- 2 Eier; das Eiklar
- 100 g Zucker

## **AUSSERDEM**

- 1.6 cl Kirschwasser
- 80 g Vanille-Eis

Das Wichtigste zuerst: Nachdem das Omelette aus dem Ofen kommt, sollte es sehr schnell gehen. 1. Der Biskuitteig Eigelb und Zucker schaumig rühren. Nach und nach 2 Drittel des Zuckers, den Vanilin-Zucker und das Salz reingeben, solange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. In einer anderen Schüssel das Eiklar steif schlagen und den restlichen Zucker langsam dazugeben. Den Eischnee langsam auf die Creme gleiten lassen, Mehl und Speisestärke drübergeben. Vorsichtig (!!!) unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einfetten. Die Masse ca. 1 cm dick draufgeben. Bei 180 Grad (Gas: Stufe 3) ca 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen lassen. Blech rausnehmen. Stürzen. Pergamentpapier entfernen und abkühlen lassen. Dann in Form schneiden (je nachdem, was für feuerfeste Formen man hat). Es müssen 2 Platten herauskommen. 2. Baiserteig, Eiklar steif schlagen (SEHR STEIF!) Zucker nach und nach zugeben. 3. Das Omelette: Eine Biskuitplatte in die feuerfeste Form legen, mit der Hälfte des Kirschwassers beträufeln, Eis (leicht angetaut) draufgeben, zweite Teigplatte drauflegen, wieder mit Kirschwasser beträufeln. Jetzt die Baisermasse drauf verstreichen. In den vorgeheizten Ofen bei 250 Grad (Gas Stufe 7) 5 Minuten lang auf der oberen Schiene überbacken lassen. Rausnehmen und SOFORT servieren.

Stichworte:

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omeletten nach Greyerzer Art

Für 4 Portionen

## OMELETTENTEIG

- 60 g Mehl
- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

## AUSSERDEM

- Bratbutter; zum Backen
- 8 Scheibe Modellschinken
- 80 g Greyerzer Käse, mild

MMMMM-----SAUCE-----

2 dl Doppelrahm

60 g Greyerzer Käse, mild -

- gerieben

Pfeffer

Muskatnuss

3 tb Kräuter; frisch, gehackt

- - Kerbel, Thymian, -

- Schnittlauch, Petersilie

- - Dill

Alle Zutaten für den Omelettenteig gut verrühren. 30 Minuten ruhen lassen.

In der heißen Bratbutter <2xservings> Omeletten backen. In jede Omelette eine Schinkenscheibe legen, die Omeletten zweimal zusammenfallen. Den Käse in Scheibchen schneiden, die Omeletten in eine Gratinform schichten, dazwischen den Käse verteilen.

Für die Sauce den Rahm aufkochen, unter Rühren den geriebenen Käse beifügen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und den Kräutern würzen, über die Omeletten giesen.

Im 250 Grad heißen Ofen etwa 8 Minuten überbacken. \* Orella, Heft 8, 1994 \*\* Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 16.09.1994  
Stichworte: Eierspeise, Pikant, Käse, P4

Stichworte: P4, Pikant, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Omeletts aus Sprossen

Für 4 Portionen

## FÜR 4 PORTIONEN

- ca. 90 g Sprossen (z.B. Alfalfa und Mungbohnenkeim)
- 300 g Egerlinge oder Champignons
- 2 Zwiebeln
- 1 Bd. Schnittlauch
- 2 EL Butter
- 4 Eier
- 4 EL lauwarmes Wasser
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Die Sprossen in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abspülen, dann abtropfen lassen.

Die Pilze waschen, putzen, von den Stielenden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Butter in zwei Pfannen gleichzeitig erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Die Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze ohne Deckel dünsten. Dabei die Flüssigkeit einkochen lassen.

Inzwischen die Eier mit dem Wasser und dem Schnittlauch verquirlen und mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Die Sprossen über die Pilze streuen, vorsichtig untermischen und heiss werden lassen.

Die Eier über die Sprossenmischung giessen und die Omeletts jeweils bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Die Omeletts halbieren und auf vorgewärmten Teller anrichten.

Dazu passt mit Knoblauch gewürzter Spinat

Info: pro Portion 840 kJ / 200 kcal; 13 g Eiweiss; 14 g Fett; 7 g Kohlenhydrate; 5 g Ballaststoffe \*\* Gepostet von Halt Enid Erfasser: Halt Datum: 12.03.1996 Stichworte: Vegetarisch, Gemüse, Pilz, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Pilz, Vegetarisch

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Parasol-Doppeldecker

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 groß. Parasol-Hüte
- 5 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Frische Semmelbrösel
- 150 g Gekochter Schinken; in Scheiben, in Streifen
- geschnitten
- 100 g Greyzer; oder Emmentaler, gerieben
- 2 EL Parmesan; frisch gerieben
- 3 EL Petersilie; gehackt

Die grossflächigen Pilzköpfe im Ganzen verwenden! Drei EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten einige Minuten rösten, dann Knoblauch hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier in einer Schüssel verquirlen, salzen und pfeffern. Zwei Drittel der Semmelbrösel, Schinkenstreifen, den Pfanneninhalt und zuletzt den Käse und die Petersilie dazugeben. Gründlich vermischen und gleichmässig auf vier Pilzhüte verteilen. Jeweils mit einem zweiten Hut bedecken. Backblech einfetten und die Doppeldecker nebeneinander draufsetzen. Mit den restlichen Semmelbröseln bestreuen und mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Etwa 30 Minuten bei 200 Grad C/ Stufe 6 backen. \* Quelle: Pilze für Feinschmecker A. Carluccio Heyne-Verlag \*\* Gepostet von Jörg Weinkauff Date: Sat, 05 Nov 1994 Erfinder: Jörg Datum: 13.01.1995 Stichworte: Pilze, P4

Stichworte: P4, Pilze

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfännchen (mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 25 Eier
- 20 g Salz
- 30 g Streuwürze; (z.B. Fondor)
- 1/8 l Milch
- 500 g Leberwurst
- 500 g Blutwurst
- 250 g Schinkenspeck

Eier, Salz, Fondor und Milch 5 Minuten schlagen. Speck anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Die geschlagenen Eier in die heiße Pfanne geben, umrühren und backen. Speck, Leber- und Blutwurst obenauf legen und unter dem Deckel 5-8 Minuten stocken lassen. \* Quelle: Hessentext 29.09.94 \*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Thu, 29 Sep 1994 Ersteller: Ulli Datum: 25.10.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Leberwurst, Blutwurst, Speck, P1

Stichworte: Pikant, Speck, Leberwurst, Blutwurst, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfännchen (mit Eiern, Leberwurst, Blutwurst und Speck)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 Eier
- 80 g Salz
- 120 g Streuwürze; (z.B. Fondor)
- 1/2 l Milch
- 2000 g Leberwurst
- 2000 g Blutwurst
- 1000 g Schinkenspeck

MMMMM-----QUELLE-----

- hessentext - 29.09.94

- Erfasst: Ulli Fetzter

- 2:246/1401.62

Eier, Salz, Fondor und Milch 5 Minuten schlagen. Speck anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Die geschlagenen Eier in die heisse Pfanne geben, umrühren und backen. Speck, Leber- und Blutwurst obenauf legen und unter dem Deckel 5-8 Minuten stocken lassen.

Stichworte: Pikant, Speck, Leberwurst, Blutwurst

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfannengerührte Eier mit Fisch

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eigelbe
- 4 Eiweisse; (1)
- 2 EL davon abnehmen (2)
- 1 Schuss Salz (1)
- 2 EL Sake; o. trockener Sherry
- 1 Schuss Salz (2)
- 1 Bd. Schnittlauch
- 2 EL Maisstärke
- 3 TL Ingwer; frisch gerieben
- 1 Schuss Salz (3)
- 200 g Fischfilet - Seezunge, Forelle, ...
- 3 EL Öl; zum Ausbacken
- 50 g Schweineschmalz - o. eingesottene Butter

## AUFGESCHNAPPT VON

- Rene Gagnaux

Eiweiss (1) mit Salz (1) verrühren. Das Eigelb mit Sake und Salz (2) verrühren. Den Schnittlauch waschen und kleinschneiden. Den Fisch abspülen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Stärke mit dem Eiweiss (2), dem Ingwer und dem Salz (3) verrühren und die Fischstücke darin wenden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Fisch hineingeben und von allen Seiten goldbraun braten. Die Hälfte des Schweineschmalzes im Wok erhitzen, das mit Salz verrührte Eiweiss (1) hineingeben, umrühren, herausnehmen und beiseitestellen. Das restliche Schweineschmalz in die Pfanne geben, erhitzen, das Eigelb hineingeben und ganz kurz rühren. Das gegarrte Eiweiss und den Fisch hinzufügen, verrühren. Schnittlauch zugeben, alles gut vermischen und auf eine vorgewärmte Platte anrichten.

Stichworte: Asien, Pikant

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfannkuchen mit Früchten (Kinderrezept)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 1/2 Becher Vanillepuddingpulver
- 1 Schuss Salz
- 1 EL Zucker
- 4 Eier
- 1 EL Zimt
- 1 EL Zucker
- 750 g Himbeeren
- 1 EL Zucker
- 200 g Schlagsahne

Mehl, Puddingpulver, Salz, Zucker und Milch verrühren mit dem Handrührer, beiseite stellen und 30 Min. quellen lassen. Dann die Eier unterrühren. Ein Backblech mit Fett auspinseln, mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges im vorgeheizten Backofen bei 250° mittlere Schiebeleiste 10-13 Min. backen. (Umluft: 200°) Die gebackene Pfannkuchenplatte auf ein Backbrett stürzen. Das Backpapier abziehen. Die andere Hälfte des Teiges genauso verarbeiten. Dann beide Teigplatten mit Zimt und Zucker bestreuen, aufrollen. Die Pfannkuchenrollen in Scheiben schneiden und auf Teller legen. Die Himbeeren putzen, mit Zucker bestreuen. Die Sahne steifschlagen, vorsichtig mit den Himbeeren mischen und auf die warmen Pfannkuchenscheiben geben.

Stichworte: Fleischlos, Kinder

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfannkuchen mit Kirschquark

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 1/2 l Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Spur Salz
- 4 EL Öl
- 500 g Magerquark
- 400 g Kirschen, (Glas)
- 6 EL Milch
- 4 EL Zucker
- 1 Pk. Vanillinzucker

Mehl mit Eiern, Milch, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Pro Pfannkuchen 1/2 El. Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Teil des Pfannkuchenteigs zugießen, von beiden Seiten goldgelb backen, warmstellen. Quark mit Milch, Zucker und Vanillinzucker verrühren, Kirschen unterheben. Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, aufrollen, sofort servieren.

Das Rezept enthält 2972 kcal/12437 kJ \* Quelle: SUEDWEST-TEXT 26.10.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 \*\* Gepostet von Ulli Fetzer Date: Wed, 23 Nov 1994 Erfasser: Ulli Datum: 13.01.1995 Stichworte: Eierspeise, Süß, Quark, Kirsche, P8

Stichworte: Kirschen, P8, Süß, Quark, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfannkuchen mit Mangold-Käsefüllung

Für 4 Portionen

## FUER DIE PFANNKUCHEN

- 150 g Mehl
- 150 ml Milch
- 4 Eier
- 1 EL Flüssige Butter Salz
- 1 EL Petersilie; gehackt
- Butter; zum Ausbacken

## FUER DIE FUELLUNG

- 500 g Mangold
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Butter Salz Pfeffer; frisch gemahlen
- Muskatnuss; frisch geriebe
- 350 g Butterkäse; eventl. mit - Knoblauchgeschmack
- 3 EL Semmelbrösel

Mehl und Milch glatrühren und nach und nach die Eier und die flüssige Butter dazugeben. Salzen und den Teig kräftig durchrühren. Durch ein Sieb streichen!

Mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 GradC vorheizen. Mangold waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die geschälte Knoblauchzehe fein hacken. 40 g Butter in einem Topf zerlassen und die Knoblauchzehe darin glasig dünsten, die Mangoldstreifen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Abkühlen lassen, den Käse in kleine Würfel schneiden und mit den abgekühlten Mangoldstreifen vermischen. Aus dem Pfannkuchenteig gleichgrosse Pfannkuchen ausbacken und nebeneinandergelegt abkühlen lassen. Die Pfannkuchen mit der Mangoldmischung füllen, aufrollen und in eine flache, gefettete Auflaufform schichten. Mit Semmelbrösel bestreuen und mit der restlichen Butter in kleinen Flocken belegen. Im heissen Backofen etwa 10 Minuten überbacken.

## Tips

\* Frischen Mangold gibt es von Mai bis Oktober, falls sie ihn dennoch nicht bekommen, greifen Sie auf Spinat zurück! Mangold zählt zur gleichen Pflanzen-Familie wie Spinat, aber auch (und das überrascht) zur Gattung der Roten Rüben. Während man jedoch bei den Roten Rüben die Wurzeln verzehrt, isst man beim Mangold die Blätter! Köstlich schmecken übrigens auch die dicken weissen Stiele, die man, kurz gedünstet, wie Spargel oder Schwarzwurzeln zubereitet.

\* Butterkäse ist ein halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit einem glatten, gelblichen Teig. Der Geschmack ist mild bis feinsäuerlich. Es gibt ihn in drei Fettstufen: Vollfett-, Rahm- und Doppelrahmstufe. Mittlerweile werden Butterkäse auch mit verschiedenen Geschmackßutaten wie Knoblauch oder mit Schinkenstückchen angeboten.

\* Pfannkuchenteig sollte man immer ein wenig stehen lassen, damit das Mehl ausquellen kann.

\* Verwendet man statt Milch Sahne, werden die Pfannkuchen zarter und flaumiger - mit Mineralwasser zubereitet, werden sie knuspriger.

## Getränke-Empfehlung

Dazu passt ein helles Fassbier oder roter Traubensaft, aber auch ein Glas Weisswein wie z.B. die Riesling Spätlese, Jahrgang 1990, Hochheimer Königin Victoriaberg vom Weingut Hupfeld/Rheingau. \* Quelle: GENIESSEN ERLAUBT BAYERNTXT 06.11.94 Erfasst: Ulli Fetzter 2:246/1401.62  
\*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Sun, 06 Nov 1994 Erfasser: Ulli Datum: 01.12.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Mangold, Käse, Vegetarisch, P1

Stichworte: Pikant, Käse, Mangold, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfannkuchenrollen pikant gefüllt

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 10 g Pilze, getrocknet - (Mu-Err-Pilze)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Paprikaschote, rot
- 300 g Entenbrustfilet
- 1 Dos. Ananasstücke, 425 ml
- 300 g Erbsen
- 125 ml Asia-Sauce Honkong - oder Süß-Sauer
- Pfeffer
- Salz
- 4 EL Öl

Die Pilze in reichlich kochendem Wasser ca. 30 Minuten quellen lassen. Mehl, Backpulver, Milch, Eier und 1 Prise Salz verquirlen. Ca. 5 Minuten quellen lassen. Paprika putzen, waschen und würfeln. Entenbrust waschen und häuten. Haut in feine Streifen, Filet in Scheiben schneiden.

Haut in einer Pfanne knusprig ausbraten und herausnehmen. Filetscheiben im Bratfett von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Pilze und Ananas abtropfen, Ananassaft dabei auffangen. Pilze kleinschneiden. Paprika im Bratfett andünsten. Pilze, Ananas, 4 El. Ananassaft, Erbsen und Fertigsauce zugeben und aufkochen. Filet unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig nacheinander 12 dünne Pfannkuchen backen.

Füllung auf die Pfannkuchen geben, Seiten überschlagen, knusprige Entenhaut darüberstreuen.

Zubereitungszeit etwa 1 Stunde Pro Portion ca. 740 kcal \* Quelle: Mach mal Pause 4/95 Erfasst: Olaf Herrig 2: 2410/908.1 \*\* Gepostet von Olaf Herrig Date: Sun, 22 Jan 1995 Erfasser: Olaf Datum: 13.03.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Gemüse, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfifferlingseier auf Feldsalat

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 Eier
- 100 g geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 400 g Pfifferlinge
- 1/2 Bd. Petersilie
- 1/2 Bd. Schnittlauch
- 100 g Feldsalat

Eier in eine Schüssel geben und mit einer Tasse Creme fraiche verschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Speck und Zwiebel in einer Pfanne anbraten. Pfifferlinge dazugeben und mitdünsten lassen. Petersilie und Schnittlauch untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleine Auflaufförmchen verteilen. Die Eimasse darauf verteilen, die Förmchen ins Wasserbad stellen bis die Eier gestockt sind. Feldsalat auf Teller anrichten und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl würzen. Die Pfifferlingseier auf den Salat stürzen und servieren. Dazu reichen sie am besten Toast, Butter und einen trockenen Weisswein.

Erfasser: Constanze Datum: 13.01.1993

Stichworte:

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfritzauf - kleine Formen

Für 4 Portionen M M M M M-----ZUTATEN-----

250 g Mehl

4 Eier; bei Bedarf auch mehr

3/4 l Milch

Salz 1 1/2 tb Zucker

Butter; zerlassen

Die Zutaten werden mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig zusammengerrührt. Die gut gefetteten Formen werden knapp gefüllt und auf ein Blech gestellt. Vorher Backofen auf 250GradC vorheizen. Pfritzauf in den heissen Ofen schieben. Nach 30 - 45 Minuten Temperatur auf 200GradC zurückschalten, so dass der Pfritzauf nicht schwarz wird. Backzeit: ca. 1 Std. \* Quelle: Ursprung: Deckenpfronner Kochbuch S.112 Ins Mm-Format gebracht und gepostet: Josef Wolf @ 2:246/1810.10 \*\* Gepostet von Josef Wolf Date: Mon, 19 Dec 1994 Erfasser: Josef Datum: 25.01.1995  
Stichworte: Eierspeise, Vegetarisch, Auflauf, P4

Stichworte: P4, Vegetarisch, Auflauf, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pikantes Käsesouffle

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 60 g Butter
- 30 g Mehl
- 1/4 l Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 100 g Bresse bleu
- 3 Eier
- 30 g Butter zergehen lassen, das Mehl zugeben und unter ständigem Rühren d

erwärmte Milch zugeben. Etwas einkochen lassen, dabei aber immeriterrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen. Vom Herd nehmen und den gut zerdrückten Bresse blue einrühren. Danach die Eigelbe zugeben. Das zurückbehaltene Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und unter die Käsesauce heben. Mit der restlichen Butter eine feuerfeste Souffleform austreichen und die Masse einfüllen. Mit einem Messer am Innenrand der Form rundherum den Käseschaum etwas nach innen drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 30-35 Minuten backen. Noch heiß servieren. Dazu paßt ein Edelzwicker oder trockener Portein. :Pro Person ca. : 353 kcal :Pro Person ca. : 1477 kJoule :Stichworte : Ei, Käse, P4, Soufflé :Notizen (\*) : : : Quelle: Käsekunde-Käseküche von Holger Hofmann : Stichworte: P4, Käse, Soufflé, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pikantes Kräuter-Omelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Weisse Champignons
- 2 Eier
- 2 EL Mineralwasser
- Salz
- Pfeffer, weiß
- 1/2 Bd. Schnittlauch
- 2 TL Öl
- 2 Scheibe Lachsschinken
- 2 Tomaten; zum garnieren
- Thymian; zum garnieren

Champignons putzen, waschen und vierteln.

Eier, Mineralwasser, Salz und Pfeffer verquirlen. Gewaschenen Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Hälfte zur Eimasse geben.

1 Tl. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Eiermasse zugeben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten stocken lassen.

Schinkenscheiben in Streifen schneiden. Restliches Öl erhitzen und Champignons darin andünsten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Schinken zugeben. Omelett auf einen Teller gleiten lassen und die Pilze daraufgeben. Zusammenlegen, mit restlichem Schnittlauch bestreuen und mit Tomatenspalten garnieren. Zubereitungszeit 15 Minuten Pro Portion 290 Kalorien \* Quelle: Mini 2/95 Erfasst: Olaf Herrig 2:2410/908.1 \*\*  
Gepostet von Olaf Herrig Date: Thu, 05 Jan 1995 Erfasser: Olaf Datum: 08.03.1995 Stichworte: Ei, Pilze, pikant, P1

Stichworte: P1, Pikant, Pilze, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pilz-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Champignons
- 1 Grundrezept Souffle aber
- nur 150 ml Milch verwenden

Für ein Pilz-Souffle 250 g Champignons putzen und klein schneiden. 2-3 Min. in 2 El. Butter dünsten, aber nicht bräunen. 1 El. Tomatenmark u. 1 Spritzer Worcestersosse zufügen. Für das Souffle nur 150 ml Milch verwenden, da die Champignons beim Garen Flüssigkeit abgeben.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:01:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Champignons, Pilze

Stichworte: Pilze, Champignons, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Piperade mit Schinken

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 mittl. Tomaten
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Schinken
- 4 Eier
- 1/2 TL Basilikum, getrocknet
- 1/2 TL Schwarzer Pfeffer
- Meersalz
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bd. Schnittlauch

Die Tomaten und die Paprikaschote waschen und trockentupfen. Die Tomate halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Den Schinken würfeln.

Die Eier mit dem Basilikum, dem Pfeffer und Meersalz verquirlen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin zuerst die Zwiebel, den Knoblauch und den Schinken anbraten. Die Tomaten und die Paprikaschote dazugeben und unter ständigem Rühren 5-7 Minuten braten.

Die Eier darübergiessen und unter Rühren solange braten, bis die Eier gestockt sind.

Den Schnittlauch fein schneiden, die Piperade damit bestreuen und in der Pfanne servieren. \* Gräfe und Unzer Vegetarische Spezialitäten Gepostet von Karin Förg 2:2480.3508.2 Erfasser: Karin Datum: 09.10.1994 Stichworte: Eierspeise, Gemüse, Frankreich, P2

Stichworte: Frankreich, Gemüse, Eier, P2

Stichworte Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Plinsen mit Quarkfüllung (Blintischiki s tworogom)

Für 4 Portionen

## FUER DEN TEIG

- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- 750 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1/3 TL Salz

MMMMM-----FUELLUNG-----

500 g Quark

1 Eigelb

150 g Zucker

1 pn Zitronenschale; gerieben

1 tb Butter

1/2 ts Salz MMMMM-----AUSSERDEM-----

7 tb Butter

1 Eiweiss

Puderzucker

150 g Saure Sahne MMMMM-----QUELLE-----

-- Irina Carl - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Blintischiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden. Man kann sie problemlos einfrieren und wieder erhitzen. Für den Teig Ei in einer Schüssel verschlagen, Zucker und Salz begeben, 1/3 der Milch zugossen und gut durchrühren. Mehl und restliche Milch unter ständigem Rühren nach und nach hinzufügen. Eine erhitzte Pfanne sorgfältig mit Butter einstreichen und ein wenig von dem flüssigen Teig hineinschütten, so dass eine hauchdünne Teigschicht den Pfannenboden bedeckt. Bei mittlerer Hitze kurz und leicht auf einer Seite bräunen, mit einem dünnen Messer abheben und auf einen Teller legen. Die Pfanne sofort wieder einfetten und den nächsten Blintischik zubereiten. Die Blintischiki müssen sehr dünn sein. Für die Füllung den Quark durch ein Sieb streichen, Eigelb, Zucker, Salz, Zitronenschale und die zerlassene Butter untermischen, alles glatt verrühren. Die gebräunte Seite der Blintischiki mit jeweils 1 Esslöffel Quark belegen, die Ränder mit dem geschlagenen Eiweiss bestreichen und zusammenfalten. Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter zerlaufen lassen und die gefüllten Blintischiki bei mittlerer Hitze beidseitig godbraun braten. Heiss mit Puderzucker bestreut servieren, dazu saure Sahne reichen. Blintischiki werden zum Frühstück oder abends gegessen.

Stichworte: Russland, Süss, Quark

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pochierte Eier auf

Für 4 Portionen

## **FÜR DEN BRUNNENKRESSESCHAUM**

- 100 g Brunnenkresse
- 1 Schalotte
- 1 EL Sojaöl
- 3 EL Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Piment; gemahlen
- 1 Tomate

## **FÜR DIE POCHIERTEN EIER**

- 500 ml Wasser
- 1 EL Essig
- 1 TL Salz
- 2 Eier

Für den Brunnenkresseschaum Brunnenkresse verlesen, vorsichtig unter fließendem kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Schalotte abziehen und würfeln. Sojaöl in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin andünsten, die Brunnenkresse hinzufügen und unter gelegentlichen Wenden etwa 5 Minuten dünsten. Schlagsahne hinzufügen, die Zutaten im Mixer pürieren und den Schaum mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Die Tomate halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Für die pochierten Eier Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen. Eier nacheinander in einer Tasse aufschlagen, in das kochende Wasser gleiten lassen und in etwa 4 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Die pochierten Eier mit dem Kresseschaum und den Tomatenstreifen anrichten. Beilage: Kartoffelbrei oder Weißbrot :Stichworte : Eierspeise, P1, Pikant :Notizen (\*\*) :: : Gepostet von Peter Kümmel Stichworte: P1, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pochierte Eier mit Sauerampfersauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter; o. Margarine
- 2 EL Mehl
- 400 ml Gemüsefond;(Glas)
- 150 g Creme fraiche
- 1 Bd. Sauerampfer
- 5 EL Weinessig
- 8 Eier
- 1 TL Salz
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Die Zwiebel pellen und in sehr feine Würfel schneiden, in der heißen Butter/Margarine glasig dünsten. Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen, mit Fond und Creme fraiche ablöschen. 5 Minuten kochen lassen, dabei ständig umrühren. Den Sauerampfer grob hacken, 1 Suppenkelle Sauce dazugeben und mit dem Schneidstab des Handrührgerätes oder im Mixer pürieren. Dann unter die Sauce rühren, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

2L Wasser mit 1TL Salz und dem Essig zum Kochen bringen. Die Eier nacheinander aufschlagen und in die Suppenkelle geben. In das nur schwach kochende Wasser gleiten lassen. 6-7 Minuten pochieren und dabei einmal umdrehen. Die Sauce noch mal kurz erhitzen, die Eier abtropfen lassen und mit der Sauce auf Tellern anrichten.

Dazu passen Röstkartoffeln. \* Quelle: Nach: Schöner essen im April erfasst Ilka Spiess April 96 Erfasser: Ilka Datum: 04.06.1996 Stichworte: Eierspeise, Sauerampfer, P4

Stichworte: P4, Sauerampfer, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pochierte Eier mit Sauerampfersoße

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter oder Margarine
- 2 EL Mehl
- 400 ml Gemüsefond (Glas)
- 150 g Crème fraîche
- 1 Bd. Sauerampfer
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 5 EL Weissweinessig
- 8 Eier

Zwiebeln pellen und in sehr feine Würfel schneiden, in der heißen Butter oder Margarine auf 3 oder Automatik- Kochstelle 8 - 9 glasig dünsten. Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen, mit Fond und Crème fraîche ablöschen. 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen lassen, dabei ständig umrühren. Sauerampfer grob hacken, 1 Suppenkeile Soße dazugeben und mit dem Schnellmixstab des Handrührgerätes pürieren. Dann unter die Soße rühren, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. 2 l Wasser mit 1 TL Salz und dem Essig zum Kochen bringen. Die Eier nacheinander aufschlagen und in eine Suppenkelle geben. In das nur noch schwach kochende Wasser gleiten lassen, 6 - 7 Min. pochieren und dabei einmal umdrehen. Die Soße noch mal kurz erwärmen, die Eier abtropfen lassen und mit der Soße auf Tellern anrichten. Dazu passen Röstkartoffeln.

:Stichworte : Ei, Juni, Normal, Österreich, P4, Sauerampfer :Notizen (\*) : : : Quelle: Winke & Rezepte 06 / 97 :Zusatz : : : Zubereitungszeit : : 20 Minuten :Pro Person ca. : 431 kcal :Pro Person ca. : 1810 kJoule Stichworte: Österreich, Juni, P4, Normal, Sauerampfer, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pommersche Hefepfinsen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 25 g Hefe
- 1/2 l Milch
- 250 g Mehl; knapp
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Schuss Salz
- 1 EL Butter; flüssig
- Schmalz; zum Braten - oder Margarine
- Zimt-Zucker - oder Pflaumenmus - oder Marmelade

MMMMM-----QUELLE-----

-- Aus: unvergessene

- Küche - Gepostet von

- Heidi - Na

- woethnig@2:2437/120.28 -

- 30.05.1994 - textlich

- angepasst

Heidi Nawoethnig: Die Hefepfinsen sind sowohl in Mecklenburg als auch in Pommern ein beliebter Nachtisch, der gern nach einem deftigen Eintopf gereicht wird. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit etwas lauwarmen Milch flüssig rühren. Dann die übrige Milch, das Mehl, die Eier, den Zucker, das Salz und die flüssige Butter zugeben. Alles gründlich verschlagen, bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig ist. Den Teig zugedeckt an einen warmen Platz stellen und rund 20 min gehen lassen. Jetzt Schmalz in einer Pfanne erhitzen. So viel Teig hinengeben, dass handtellergrösse Pfinsen entstehen, die Pfinsen auf beiden Seiten hellbraun backen. Dann warm stellen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Pfinsen mit Zimt-Zucker, Pflaumenmus oder Marmelade servieren.

Stichworte: Süss, Pommern

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Porreepfannkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/8 l Milch
- 4 EL Mehl
- 4 Eier Salz
- 4 EL Öl
- 400 g Porree; in Ringe geschnitten
- 40 g Butter
- 1 EL Mehl
- 1/8 l Brühe
- 6 EL Sahne
- 100 g Gouda; gerieben
- Tomatenscheiben
- Schnittlauch

Milch, Mehl, Eier, Salz verquirlen, nacheinander in je 1 El. Öl die Pfannkuchen backen. Porreeringe in Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, mit Brühe, Sahne 10 Min. offen kochen, salzen, pfeffern. Auf den Pfannkuchen verteilen, einrollen. Mit geriebenem Gouda bestreuen. 5 Min. bei 225 GradC überbacken, mit Tomatenscheiben und Schnittlauch anrichten. \* Quelle: Nach ARD/ZDF 10.01.95 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 \*\* Gepostet von Ulli Fetzer Date: Sat, 14 Jan 1995 Erfasser: Ulli Datum: 10.03.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Lauch, Vegetarisch, P4

Stichworte: P4, Pikant, Lauch, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quinoawaffeln

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 ml Milch
- 20 g Hefe
- 300 g Quinoa
- 1 Eigelb
- 1 EL Honig
- 1 Prise (a1/2l) Salz
- 1 Eiweiss

Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. Die Quinoakörner fein mahlen und mit der Hefemilch verrühren. Das Ganze etwa eine halbe Stunde quellen lassen.

Danach das Eigelb, den Honig und das Salz hinzufügen und alles gut verrühren. Zum Schluss das Eiweiss steif schlagen und darunterheben.

Jeweils 2 bis 3 Esslöffel Teig ins Waffeleisen geben und backen.

Tip: Man kann die Hälfte des Quinoas auch durch Hirse oder Buchweizen ersetzen. \* Quelle: Gepostet von Michelle Henkel Aus Die feine Vollkorn Backstube Erfasser: Michelle Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, P5

Stichworte: P5, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Räucherlachs-Omeletts

Für 4 Portionen

## **FÜR 2 PORTIONEN**

- 20 g Butter zum Backen der Omeletts,
- 100 g Räucherlachs (dünn geschnitten),
- etwas Dill
- 60 g Doppelrahm-Frischkäse,
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Zitronenscheiben

MMMMM-----TEIG-----

75 g Mehl

75 ml Sahne,

100 ml Milch

25 g geriebener Käse (Grana

- oder Sbrinz)

2 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

Sämtliche Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Anschliessend nochmals kurz durchrühren. In einer kleinen Bratpfanne (18 cm Ø) dünne Omeletts backen, im vorgewärmten Backofen warmhalten, bis alle gebacken sind.

Die Omeletts mit einem Scheibchen Räucherlachs belegen, mit gehacktem Dill bestreuen und zusammenfallen, auf eine feuerfeste Platte legen.

Jedes Omelett mit einem Stück Frischkäse belegen, diesen mit Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Backofen kurz (ca. 4-5 min.) überbacken.

Schaltung:

200-220Grad, mittlere Schiebeleiste

170-190Grad, Umluftbackofen

Vor dem Servieren mit Zitronenscheiben garnieren. \* Quelle: Winke & Rezepte 6 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfinder: Lothar Datum: 02.02.1995 Stichworte: Lachs, Omelett, Fischgerichte, Eierspeisen, P2

Stichworte: Fisch, Lachs, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roquefort-Rührei mit Tomaten

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 klein. Tomaten,
- 2 Eier,
- 2 EL Creme fraiche,
- Paprika, Pfeffer,
- 100 g Roquefort,
- 1 TL feingehackte Kräuter
- z.B. Petersilie, Kerbel, Kresse
- Fett für die Form

Tomaten waschen, ein Deckelchen abschneiden. Die Tomaten aushöhlen und in eine Auflaufform setzen. Eier, Creme fraiche, zerdrückten Roquefort, etwas Pfeffer, Paprika und die Kräuter verrühren. Die Masse in den Tomaten verteilen. Übrige Eimasse mit etwas Tomatensaft vermischen und zwischen die Tomaten in die Form geben. Die Tomaten im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Gas Stufe 4) 15-20 Minuten überbacken. Die Tomaten mit Vollkornbrot oder -brötchen und Butter als Vorspeise oder leichtes Abendessen servieren.

Erfasser: Constanze Datum: 13.01.1993 Stichworte: Käse, Tomaten, Eier, Überbacken

Stichworte: Tomaten, Käse, Überbacken, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rührei 'vegetarisch'

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Paprikaschote, rot
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Tomaten, feste
- 75 g Spinat
- 75 g Champignons
- 8 Eier
- 2 EL Schlagsahne
- 1 EL Sojasauce, helle
- Salz
- Pfeffer, weißer
- 6 EL Butter

Die Paprikaschote putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe hacken.

Die Tomaten kurz in heisses Wasser tauchen, schälen, halbieren, vierteln und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Den Spinat verlesen, waschen und in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und blättrig aufschneiden. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit der Sahne und der Sojasauce unter Zuhilfenahme eines Schneebesens schaumig schlagen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Butter im Wok erhitzen, die Paprikaschoten und die Frühlingszwiebeln hineingeben und 2 Minuten pfannenrühren. Danach herausnehmen. Die Gemüse zur Eimasse geben. Sobald die Eimasse stockt, den Wok vom Feuer nehmen, mit zwei Stäbchen kurz durchrühren und auf einer vorgewärmten Platte servieren. \* Gepostet von Joachim Meng (Jun. 1995) Erfasser: Joachim Datum: 17.08.1995 Stichworte: Eierspeise, Vegetarisch, P6

Stichworte: P6, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rührei auf Ungarische Art

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Eier
- 100 g Räucherspeck
- 100 g geräucherte Wurst
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Öl

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und in einem Löffel Fett ausgebraten. Darauf gibt man die kleingeschnittenen Zwiebeln und dünstet sie glasig. Die in Scheiben geschnittene Wurst wird darin gebräunt. Die Eier werden in eine Schüssel geschlagen, gesalzen, Pfeffer zugegeben und schaumig geschlagen. Man schüttet sie auf das Speck-Wurst-Gemisch. Wenn die Eier gebraten sind (sie sollen nicht zu trocken werden), gibt man sie auf eine Platte und bestreut sie mit scharfem Paprika.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rührei mit Champignons

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Champignons
- 8 Eier
- 4 EL Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 4 EL Schnittlauchröllchen
- 30 g Butter/Margarine

Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden

Eier, Sahne, Gewürze und Schnittlauch verquirlen

Fett in eine Form geben (Pfanne)

mit einem Schieber von Zeit zu Zeit wenden

Erfasser: Steffi Datum: 13.01.1993 Stichworte: Eier, Champignons

Stichworte: Champignons, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rührei mit Käse

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 Eier
- 80 g Butter
- 800 ml Saure Sahne
- 400 g geriebener Käse
- Salz

MMMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen

- Früher und heute Gaswerke

- Budapest 1984 Erfasst

- von: Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Die Hälfte der sauren Sahne gießt man in eine feuerfeste Form gibt die Butter dazu und schlägt die Eier vorsichtig darauf, so daß das Eigelb ganz bleibt. Man salzt und gießt die übrige saure Sahne darauf und bestreut mit geriebenem Käse. In der Backröhre wird es solange gebacken, bis das Eiweiß fest wird, jedoch das Gelbe der Eier weich bleibt.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rührei mit Krabben

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 6 Eier
- 4 EL Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Butterschmalz zum Braten
- 4 Scheib. Vollkornbrot
- 2 TL Schnittlauchröllchen
- 8 Kirschtomaten
- 300 g Krabbenfleisch

Eier mit Wasser und Gewürzen verquirlen. Wenig Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Eier hineingießen und unter Rühren stocken lassen. Rührei auf die Brote verteilen, mit Schnittlauch bestreuen, mit Tomaten garnieren. Zuletzt die Krabben darauf anrichten. Sofort noch warm servieren.

:Stichworte : Ei, Krabbe, P2, Rührei :Notizen (\*) : : Quelle: Erdgas, Haushalts-Kalender 1997 : : der Stadtwerke Bochum :Notizen (\*\*) : : Erfasst von Lothar Schäfer :Zusatz : : : Zubereitungszeit : : ca. 20 Minuten Stichworte: Krabbe, Rührei, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rührei mit Spaghetti

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 klein. Dose Tomatenpüree
- 8 Eier
- 100 g Spaghetti
- 50 g Käse
- Fett
- Salz
- Pfeffer

MMMM-----QUELLE-----

- Ungarische Speisen
- Früher und heute Gaswerke
- Budapest 1984 Erfasst
- von: Roland Pötschke
- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)
- /pötschke/

Eine runde feuerfeste Form wird gefettet und das mit Wasser verdünnte, mit Salz und Pfeffer gewürzte Tomatenpüree hineingegeben. Nebeneinander werden 8 Eier so daraufgeschlagen, als ob man Spiegeleier bereiten würde. Das Ganze wird mit in Salzwasser gekochten Spaghetti bedeckt und mit geriebenem Käse bestreut und in der Backröhre überbacken.

Stichworte: Ungarn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rührei mit Speck (Scrambled eggs with bacon)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 Eier
- 3 EL Milch
- Jodsalz
- Pfeffer
- 10 g. Margarine
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 2 Bacon-Scheiben, dünn - oder
- 20 g. Frühstücksspeck

Die Eier mit der Milch gut verschlagen, salzen, pfeffern.

Margarine in der Pfanne zerlassen. Eimasse hinzugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren stocken lassen. Mit Schnittlauch garnieren.

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Zusammen mit dem Rührei servieren.

Dazu gibt es dann geröstetes Toastbrot, Orangensaft und starken Kaffee. \*\* Gepostet von Joachim Michael Meng Erfasser: Joachim Datum: 12.03.1996 Stichworte: Eier, Frühstück, Englisch, P2

Stichworte: Frühstück, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rührei Tessiner Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 gehackte Zwiebel (25g)
- 1 EL Butter
- 2 Tomaten (125g),
- 1 Ei
- 2 EL Dosenmilch (4%)
- Salz
- Pfeffer

In beschichteter Pfanne die geh. Zwiebel mit der Butter goldgelb dünsten. Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen, würfeln und dann unter die Zwiebel mischen. Das Ei mit der Dosenmilch, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. In die Pfanne giessen, unter Rühren stocken lassen.

Dazu kann man dann Knäckebrot und Frisee- oder Kopfsalat essen. \*\* From: Krd@hotmail.com (Patrick Rother) Date: Mon, 28 Dec 92 13:54:00 MET Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Patrik Datum: 19.08.1993 Stichworte: News, Eierspeisen, Rührei

Stichworte: Rührei, News, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Butter*
- *Süsse Sahne*

Weitere Titel: *Öufs brouillés* Butter in einer flachen Kasserolle (Plat à sauter) schmelzen lassen. Die geschlagenen Eier mit Salz und Pfeffer würzen, etwas süße Sahne beifügen, in die Kasserolle geben und bei mäßiger Hitze rühren, bis sie Bindung haben; sie sollen weichgehalten werden und die Konsistenz einer dicken holländischen Sauce haben. Zum Schluß noch ein Stückchen Butter darunterühren. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.116 Stichworte: Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf arlesische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Auberginen*
- *Tomaten*
- *Butter*

Weitere Titel: *Öufs brouillés à l'arlesienne* Vermischt mit in Butter gebratenen, gewürfelten Eierfrüchten und gewürfelten Tomaten. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.93 Stichworte: Auberginen, Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Bordelaiser Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Champignons*
- *Croutons*
- *Bordelaiser Sauce*

Weitere Titel: Öufs brouillés à la bordelaise Vermischt mit gewürfelten, sautierten Champignons, garniert mit dreieckigen gebratenen Croutons, umkränzt mit Bordelaiser Sauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.117 Stichworte: Heiss, Champignons, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf brasilianische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Rote Paprikaschoten*
- *Blätterteig*
- *Tomatensauce*
- *Schinken*

Weitere Titel: *Öufs brouilles à la brésilienne* Vermischt mit kurzer Julienne von roten Paprikaschoten, gefüllt in flache Blätterteigpastete, umkränzt mit Tomatensauce mit gehacktem Schinken vermischt. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.118 Stichworte: Heiss, Rühreier, Paprikaschoten

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Burgunder Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Schnecken*
- *Speck*
- *Knoblauch*
- *Petersilie*
- *Haselnüsse*

Weitere Titel: *Ôufs brouilles à la bourguignonne* Vermischt mit grobgehackten, gedünsteten Schnecken, gewürfeltem, gebratenen Speck, zerdrücktem Knoblauch, gehackter Petersilie und frischen gehackten Haselnüssen. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.118 Stichworte: Heiss, Schnecken, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Großmuttersart

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Weissbrot*
- *Petersilie*

Weitere Titel: *Öufs brouillés à la grand'mère* Vermischt mit gehackter Petersilie und gerösteten Weißbrotwürfelchen. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.119 Stichworte: Heiss, Weissbrot, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Hamburger Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Bücklinge*
- *Butter*

Vermischt mit enthäuteten, entgräteten, gewürfelten, in Butter sautierten Bücklingen. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.119 Stichworte: Heiss, Bücklinge, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf italienische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Tomatensauce*
- *Tomaten*
- *Reis*
- *Parmesan*
- *Butter*
- *Bouillon*

Weitere Titel: *Öufs brouillés à l'italienne* Gefüllt in Risottorand, vermischt mit gewürfelten Tomaten, umkränzt mit Tomatensauce Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.119 Stichworte: Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Madrider Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Rahm*
- *Tomaten*

Weitere Titel: *Öufs brouilles à la madrilène* Rührei mit Rahm bereitet, vermischt mit gewürfelten, geschmolzenen Tomaten. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf mexikanische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Grüne Paprikaschoten*
- *Tomaten*

Weitere Titel: *Öufs brouillés à la mexicaine* Vermischt mit gewürfelter grüner Paprikaschote, umkränzt mit Tomatensauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Rühreier, Paprikaschoten

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Milchmädchenart

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Emmentaler Käse*
- *Schnittlauch*
- *Petersilie*
- *Kerbel*

Weitere Titel: *Öufs brouillés à la laitière* Vermischt mit geriebenem Emmentaler Käse, gehacktem Schnittlauch, Petersilie und Kerbel. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Nantaiser Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Weissbrot*
- *Öl*
- *Sardinen*

Weitere Titel: *Öufs brouilles à la nantaise* Dressiert auf in Öl gebratenen Weißbrotscheiben, belegt mit gebratenen Sardinen. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Sardinen, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf norwegische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *TOAST*
- *Sardellen*
- *Butter*
- *Eier*

Weitere Titel: Öufs brouillés à la norvegienne Angerichtet auf Toast, bestrichen mit Sardellenbutter, garniert mit Streifen von Sardellenfilets. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Sardellen, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf orientalische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Tomaten*
- *Zwiebeln*
- *Grüne Paprikaschoten*
- *Croutons*
- *Fleischglace*

Weitere Titel: *Ôufs brouilles à l'orientale* Rühreier, vermischt mit gewürfelten Tomaten, mit gehackten Zwiebeln geschmolzen, und gewürfelten grünen Paprikaschoten, garniert mit runden Croutons bestrichen mit Zwiebelpüree, umkränzt mit einem Streifen Fleischglace. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Ostender Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Butter*
- *Eier*
- *Austern*
- *Austernsauce*

Weitere Titel: Öufs brouillés à l'ostendaise Vermischt mit entbarteten, steifgemachten Austern, umgossen mit Austernsauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Austern, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf portugiesische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Tomaten*
- *Tomatensauce*

Weitere Titel: Öufs brouillés à la portugaise Vermischt mit geschmolzenen Tomaten, sautierte, geschälte Tomatenviertel in der Mitte, umgossen mit Tomatensauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf provenzalische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Tomaten*
- *Knoblauch*
- *Petersilie*

Weitere Titel: *Öufs brouillés à la portugaise* Vermischt mit gewürfelten Tomaten, Spur Knoblauch und gehackter Petersilie. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121 Stichworte: Heiss, Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf Schweizer Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Emmentaler Käse*
- *Butter*
- *Sahne*

Weitere Titel: Öufs broillés à la suisse Vermischt mit kleingewürfeltem Emmentaler Käse, in Tarteletts gefüllt, mit geriebenem Käse bestreut, gratiniert. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.122 Stichworte: Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf spanische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- Eier

Weitere Titel: *Ôufs brouillés à l'espagnole* Gefüllt in ausgehöhlte, in Öl gebratene Tomaten, garniert mit gebackenen Zwiebelringen. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.122 Stichworte: Heiss, Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier auf türkische Art

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Auberginen*
- *Tomaten*
- *Zwiebeln*
- *Safran*

Weitere Titel: *Öufs brouillés à la turque* Gefüllt in halbe gebratene Eierfrüchte, angefüllt mit dem gehackten, gedünsteten Fruchtfleisch, Tomaten und Zwiebeln, gewürzt mit Safran. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.122 Stichworte: Auberginen, Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Chambord

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Auberginen*
- *Demiglace*

Weitere Titel: Öufs brouillés Chambord Auf gebratenen Scheiben von Auberginen dressiert, mit Demiglace umkränzt. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.118 Stichworte: Auberginen, Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Crispi

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Tomaten*
- *Weissbrot*

Weitere Titel: Öufs brouillés Crispi Vermischt mit gewürfelten, geschmolzenen Tomaten und gerösteten Weißbrotwürfelchen. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.118 Stichworte: Heiss, Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Don Juan

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Grüne Paprikaschoten*
- *Sardellenfilets*
- *Madeirasauce*

Weitere Titel: OEufs brouillés Don Juan Vermischt mit gehackten grünen Paprikaschoten, garniert mit Streifen von Sardellenfilets, umkränzt mit Madeirasauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.118 Stichworte: Heiss, Rühreier, Paprikaschoten

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Esau

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Linsen*
- *Speck*
- *Demiglace*

Weitere Titel: Öufs brouillés Vermischt mit gebratenen Speckwürfeln, dressiert auf Linsen, umkränzt mit Demiglace. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.118 Stichworte: Heiss, Linsen, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Figaro

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Montebellosauce*
- *Wurst*

Weitere Titel: Öufs brouillés Garniert mit Wurstscheiben, umkränzt mit Montebellosauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.119 Stichworte: Heiss, Würste, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Georgette

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Krebsschwänze*
- *Kartoffeln*

Weitere Titel: Öufs brouillés Georgette Vermischt mit gewürfelten Krebsschwänzen und etwas Krebscoulis, gefüllt in gebackene ausgehöhlte Kartoffeln. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.119 Stichworte: Heiss, Krebse, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Héloïse

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Pökelizeunge*
- *Huhn*
- *Champignons*
- *Tomatensauce*
- *Sahne*
- *Eier*

Vermischt mit Streifen von Pökelizeunge, Huhn und Champignons, umkränzt mit Tomatensauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.119  
Stichworte: Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Lesseps

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Kalbshirn*
- *Butter*
- *Sahne*

Garniert mit gebratenen Scheiben von Kalbshirn, übergossen mit brauner Butter. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Rühreier, Kalbshirn

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Leuchtenberg

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Butter*
- *Eier*
- *Kaviar*
- *Schnittlauch*
- *Süsse Sahne*

Weitere Titel: Öufs brouillés Leuchtenberg vermischt mit gehacktem Schnittlauch, ein Löffelchen Kaviar in der Mitte. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Kaviar, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Magda

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Kräuter*
- *Senf*
- *Parmesan*
- *Weissbrotroutons*

Weitere Titel: *Öufs brouillés Magda* Vermischt mit gehackten Kräutern, Senf und geriebenem Parmesan, garniert mit gerösteten, hahnenkammförmigen Weissbrotroutons. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Mercédès

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Schnittlauch*
- *BRIOCHE*
- *Öl*
- *Tomaten*
- *Tomatensauce*

Weitere Titel: *Öufs brouillés Mercédès Rühreier*, vermischt mit gehacktem Schnittlauch, gefüllt in flache, ausgehöhlte Brioche, deren Boden mit in Öl sautierten Tomatenwürfeln bedeckt worden ist; rundherum etwas Tomatensauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier mit Brotkrüstchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Weissbrot*
- *Butter*
- *Süsse Sahne*

Weitere Titel: Öufs brouillés aux croutons Vermischt mit gewürfeltem, geröstetem Weißbrot. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.118  
Stichworte: Heiss, Weissbrot, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier mit Geflügellebern

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Geflügelleber*
- *Madeirasauce*

Weitere Titel: *Öufs brouilles aux foies de volaille* Garniert mit gewürfelten, sautierten Geflügellebern, mit Madeirasauce gebunden, umkränzt mit Madeirasauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.119 Stichworte: Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier mit Parmesan

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Parmesan*
- *Butter*
- *Petersilie*

Weitere Titel: Öufs brouilles au parmesan Rühreier, vermischt mit geriebenem Parmesankäse, bestreut mit gehackter Petersilie. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121 Stichworte: Heiss, Parmesan, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier mit Sardellen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Sardellen*

Weitere Titel: Öufs brouillés Magda Vermischt mit gehackten gewässerten Sardellen, garniert mit Streifen von Sardellenfilets. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121 Stichworte: Heiss, Sardellen, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier mit Schinken

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Schinken*
- *Sahne*

Weitere Titel: *Öufs brouilles au jambon* Vermischt mit kleingewürfeltem, gekochtem Schinken. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121  
Stichworte: Heiss, Schinken, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier mit Schlagrahm

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Butter*
- *Eier*
- *Rahm*
- *Schnittlauch*

Weitere Titel: Öufs brouilles Chantilly vermischt mit geschlagenem ungesüßtem Rahm, bestreut mit gehacktem Schnittlauch. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121 Stichworte: Heiss, Schlagsahne, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier mit Speck

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *3 (-4) Eier*
- *etwas Schnittlauch*
- *Etwas Maggi*
- *3 mittl. (-4) Zwiebeln*
- *Etwas durchwachsenen Speck*

Die Zutaten reichen für 1-2 Personen.

Man gebe etwas Butter/Margarine in die Pfanne und wärme die Pfanne entsprechend vor. Die kleingeschnittenen Zwiebeln und den Speck anbraten, währenddessen man das Rührei entsprechend vorbereitet. Dieses wird folgendermassen hergestellt: die Eier in einen geeigneten Behälter aufschlagen, den Schnittlauch dazutun und beides verrühren. Die Masse wird noch entsprechend mit Maggi, Salz und Pfeffer gewürzt. Die Eimasse zwischen den Speck und die Zwiebeln einarbeiten und fertig braten.

12.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Einfach, Eier, P2

Stichworte: Einfach, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier mit Tomaten

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Butter*
- *Eier*
- *Tomaten*
- *Süsse Sahne*

Weitere Titel: *Öufs brouillés aux tomates* vermischt mit gewürfelten, sautierten Tomaten. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Paulus

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Tomaten*
- *Grüne Paprikaschoten*

Weitere Titel: *Öufs brouillés Paulus Garniert mit gewürfelten, sautierten Tomaten und grünen Paprikaschoten* Quelle: *Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121* Stichworte: *Heiss, Rühreier*

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Raspail

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Rahm*
- *Knollensellerie*
- *Tomaten*

Weitere Titel: Öufs brouillés Raspail Vermischt mit gewürfeltem Knollensellerie und geschmolzenen Tomaten. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121 Stichworte: Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Saint-Denis

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Champignons*
- *Rotwein*

Weitere Titel: *Öufs brouilles au jambon* In große geröstete Champignons gefüllt, mit Rotweinsauce umgossen. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121 Stichworte: Heiss, Champignons, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Saragossa

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier*
- *Sahne*
- *Bananen*
- *Schinken*
- *Tomatensauce*
- *Maiskroketten*

Weitere Titel: *Öufs brouilles au jambon* Vermischt mit gewürfelmtem, gebratenem Schinken, garniert mit dicken, gebratenen Bananenscheiben und Maiskroketten, umkränzt mit Tomatensauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.121 Stichworte: Heiss, Rühreier, nordamerikanisch

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Toronto

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Butter*
- *Eier*
- *Tomaten*
- *Bordelaiser Sauce*
- *Käse*

Weitere Titel: Öufs brouillés Toronto Dressiert in ausgehöhlte gebratene Tomaten, nappiert mit dicker Bordelaiser Sauce, bestreut mit geriebenem Käse, rasch gratiniert. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Tomaten, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Vert-Pré

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Butter*
- *Eier*
- *Lattich*
- *Spinat*
- *Blätterteig*
- *Kräuter*
- *Velouté-Sauce*

Weitere Titel: Öufs brouillés Vert-Pré Tarteletts, halb mit Spinat- und Lattichpüree gefüllt, mit Rührei bedeckt, mit gehackten Kräutern bestreut, umkränzt mit Velouté-Sauce. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Spinat, Heiss, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rühreier Villemain

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Butter*
- *Eier*
- *Champignons*
- *Hühnerfleisch*
- *Blätterteig*

Weitere Titel: *Öufs brouillés Villemain* Vermischt mit gewürfelten Champignons, gefüllt in Blätterteigartelets, zuvor mit Geflügelfarce ausgestrichen und an der Ofenöffnung pochiert. Quelle: Hering; Lexikon der Küche; 1969 p.120 Stichworte: Heiss, Huhn, Rühreier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Russische Eier

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier
- 1/16 l Schlagsahne
- 50 g Mayonnaise (80 %)
- 1 Handvoll Kerbel
- 1/2 Zitrone (unbehandelt)
- 4 Scheib. Räucherlachs (ca. 250 g)
- 25 g Kaviar

Die Eier 10 Min. kochen, dann 5 Min. in kaltes Wasser legen. Rundherum anklopfen und in kaltem Wasser auskühlen lassen, Inzwischen die Sahne nach und nach unter die Mayonnaise rühren. Die Kerbelblätter von den Stielen zupfen, ein paar Blätter zum Garnieren beiseite legen. Den Kerbel im Universalzerkleinerer hacken und unter die Soße rühren. Die Zitronenschale fein abreiben. 1 - 2 EL Zitronensaft auspressen, die Kerbelsoße damit würzen. Die Eier pellen, halbieren und mit den Lachsscheiben auf einer Servierplatte oder auf Portionstellern anrichten. Mit Kerbelsoße überziehen und mit Zitronenschale, dem restlichen Kerbel und Kaviar garnieren.

:Stichworte : Ei, Fisch, Lachs, Normal, P8 :Notizen (\*) : : : Quelle: Winke & Rezepte 05 / 97 : : der Hamburgischen Electricitätswerke AG :Zusatz : : : Zubereitungszeit : : 20 Minuten :Pro Person ca. : : 357 kcal :Pro Person ca. : : 1496 kJoule Stichworte: Fisch, Lachs, P8, Normal, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Russische Eier 1

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 groß. Eier
- 1/2 Apfel
- 25 g Zwiebeln
- 1/4 EL Zitronensaft
- 1/2 EL Mayonaise
- 1/2 Matjesfilet; oder Matjestarter
- Salz, Pfeffer
- 7 1/2 g Kapern

MMMMM-----QUELLE-----

-- essen & trinken 8/94 -

- Rezept von Alla Sacharow

- - erfasst: P. Hildebrandt

Eier hart kochen, abschrecken und der Länge nach halbieren. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Zwiebel fein hacken. Das Eigelb aus dem Ei nehmen. Mit Zitronensaft, Mayonaise, Apfel und Zwiebeln pürieren. Das Matjesfilet kalt abspülen, fein hacken und unter die Eigelbmasse rühren. Wenig salzen und pfeffern. Die Masse in die Eihälften füllen und mit Kapern garnieren.

Stichworte: Russland, Snack, Party

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Russische Eier 2

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 groß. Eier
- 1/2 Apfel
- 25 g Zwiebeln
- 15 g Butter (zimmerwarm)
- 1/2 EL Zitronensaft
- 1/2 EL Mayonaise
- 1/8 Bd. Dill
- Salz, Pfeffer
- 15 g Forellenkaviar

MMMMM-----QUELLE-----

-- essen & trinken 8/95 -

- Rezept von Alla Sacharow

- - erfasst: P. Hildebrandt

Eier hart kochen, abschrecken und der Länge nach halbieren. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Zwiebel fein hacken. Das Eigelb aus dem Ei nehmen. Mit Butter, Zitronensaft, Mayonaise, Apfel und Zwiebeln pürieren. Den Dill hacken, unter die Masse heben, salzen und pfeffern. Die Masse in die Eihälften füllen und mit Forellenkaviar garnieren.

Stichworte: Russland, Snack, Party

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Scheveninger Käse-Eier

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 12 dünne Scheiben durchw. geräucherter Speck
- 4 dicke Scheiben junger Gouda
- 4 Eier
- 200 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bd. Schnittlauch

Speckscheiben auf den Boden einer flachen Auflaufform legen, und darauf die Käsescheiben. Eier aufschlagen und nebeneinander auf den Käse gleiten lassen. Sahne mit Salz und Pfeffer verquirlen, über die Eier giessen. Im Backofen garen, bis die Eier gestockt sind.

Schaltung:

200 - 220Grad, 2. Schiebeleiste v.u.

170 - 190Grad, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten

Die Käse-Eier mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Dazu schmecken Reis und ein Salat.

86 g Eiweiss, 198 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 9673 kJ, 2309 kcal. Zubereitungszeit 40 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 6 / 95 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P4, Einfach, Käse, Eier, Niederlande

Stichworte: Niederlande, P4, Einfach, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Schlemmer-Omelett mit Gorgonzola-Creme und Sesam-Gemüse

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 l Milch
- 4 Eier
- Salz, weißer Pfeffer
- 120 g Helles Mehl
- 80 g Instant-Haferflocken
- 1 Pk. Erbsen u. Karotten (TK, 450g)
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 2 EL Butter
- 100 g Gorgonzola o.a. Edelpilzkäse
- Roquefort, Dana-o. Bavariablu
- 30 g Sesam-Saat
- 125 g Kräuter-Creme-fraiche
- 4 EL Soja- o. Rapsöl
- 1 Spur Worcester- o. Sojasauce
- ZUBEREITUNG:

Milch mit Eigelb, Salz und Pfeffer verquirlen. Mehl und Haferflocken darunterschlagen (Schneebeßen), zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Unterdessen Erbsen und Karotten antauen. Butter in einer Kasserolle erhitzen, das Gemüse darin unter vorsichtigem Wenden etwa 8 min. dünsten. Salzen und pfeffern, Petersilie darüberstreuen. Gorgonzola oder anderen Edelpilzkäse kleinwürfeln, mit Sesam-Saat und Kräuter-Creme-fraiche im Mixer oder mit dem Mixstab glattschlagen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, darunter den noch mal durchgequirlten Eigelbteig ziehen. Im Öl 4 Pfannkuchen daraus backen. Mit Gorgonzola-Creme bestreichen, jeweils eine Hälfte mit Gemüse belegen, und die andere Pfannkuchenhälfte darüberklappen, mit Worcester- oder Sojasauce darüberträufeln. pro Pfannkuchen etwa 770 kcal oder 3220 kJ. \* Quelle: HOERZU Fernsehzeitschrift \*\* Erfasst und gepostet von Peter Mackert 2:246/8105.0 / 2:2476/410.7 vom 09.06.1994 Erfasser: Peter Datum: 01.08.1994 Stichworte: Vegetarisch, Gourmet, P4

Stichworte: P4, Gourmet, Vegetarisch

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Schoko-Bananen-Pfannkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 Eier
- 1 Pk. Vanillinzucker
- 1 Spur Salz
- 125 g Mehl
- 1 Pk. Puddingpulver, Vanille
- 1/2 TL Backpulver
- 200 ml Milch
- 50 ml Mineralwasser
- 50 g Walnusskerne
- 4 Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Butter oder Margarine
- 50 g Schokotröpfchen

Eier, Vanillinzucker, Salz, Mehl, Puddingpulver, Backpulver, Milch und Mineralwasser verrühren. Etwa 30 Minuten quellen lassen.

Nüsse hacken. Bananen schälen, in Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Fett portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Jeweils ein Viertel des Teiges in eine Pfanne geben. Einige Schokotröpfchen, Walnüsse und Bananenstücke darauf verteilen. Von beiden Seiten goldgelb backen und warmstellen. Aus den übrigen Zutaten 3 weitere Pfannkuchen backen.

Getränkertip: Kühle Saftschorle oder Milchkaffee

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten Pro Portion etwa 610 kcal \* Quelle: Mach mal Pause 4/95 Erfasst: Olaf Herrig 2:2410/908.1 \*\* Gepostet von Olaf Herrig Date: Sun, 22 Jan 1995 Ersteller: Olaf Datum: 13.03.1995 Stichworte: Eierspeise, Süßfrüchte, Banane, P4

Stichworte: Banane, P4, Süßfrüchte, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Semeldorttem (Semmelorte)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Paniermehl/Semmelbrösel
- 250 g Mandeln
- 50 g Butter; ODER Schmalz
- Salz

Semmelorte wurde anstelle der im 15. Jahrhundert noch unbekanntem Kartoffeln gerne als Beilage verwendet.

Die Eier verquirlen und das Paniermehl unterziehen. Den Teig, der geschmeidig fest sein muss, mit den feingehackten oder gemahlene Mandeln gut verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter bzw. das Schmalz erwärmen, bis sie flüssig ist, und eine Kastenform damit austreichen. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 GradC, Gas Stufe 3) ca. 40-45 Minuten backen. Während der Backzeit des öfteren mit Butter bzw. Schmalz einstreichen. Zwei Minuten vor dem Herausnehmen nochmals einstreichen und mit einer Prise Salz bestreuen. Garprobe mit einem Holzspießchen machen. Es muss trocken bleiben.

Die Semeldorttem warm in daumendicke Scheiben schneiden und als Beilage zu Braten servieren.

(sehr lecker) \* Quelle: Wie man eyn teutsches Mannsbild bey kräftten hält. H. J. Fahrenkamp Erfasst: Bernd Gottschlich 2:2476/514.25 24.09.94  
Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Mandel, P4

Stichworte: P4, Mandel, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Senfeier und Krabben

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 100 g Langkornreis
- 3 Eier
- 1 EL Butter; oder Margarine
- 1 EL Mehl
- 75 ml Milch
- 75 g Schlagsahne
- 2 EL Senf
- Pfeffer
- 100 g Nordseekrabbenfleisch
- 1/2 Bd. Schnittlauch

Reis in kochendes Salzwasser schütten und zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze ausquellen lassen. In der Zwischenzeit die Eier in 10 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Fett in einem Topf erhitzen, Mehl zufügen und darin anschwitzen. Mit Milch und Sahne ablöschen. Senf zufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krabbenfleisch in der Sauce erhitzen. Reis in kleine Tassen füllen und auf Teller stürzen. Eier in Spalten schneiden und um den Reis legen. Sauce und Krabben über die Eier geben. Schnittlauch in Röllchen schneiden und Reis und Eier damit bestreuen. :Stichworte : Eierspeise, Krabbe, P2, Pikant, Reis :Notizen (\*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel  
Stichworte: Krabbe, Pikant, Reis, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sesamomelette mit Stangenspargel

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 800 g *Frischer Spargel*
- 10 g *Butter*
- *Jodsalz*
- 1 *Spur Zucker*
- 4 *Eier*
- 2 *EL Milch*
- 1 *EL Sesam*
- 2 *EL Sauerrahm*
- 1 *Schachtel Kresse*
- *Jodsalz*
- *Muskat*
- 1 *EL Butterschmalz; zum Ausbacken*

Spargel dünn schälen, Enden abschneiden, in leichtem Salzwasser mit etwas Butter und einer Prise Zucker auf den Biss garen. Eier mit der Milch und dem Sesam kräftig verschlagen, mit Jodsalz und etwas Muskat würzen.

Butterschmalz in 2 kleinen Omelettepfannen erhitzen und die Masse darin aufteilen.

Das Omelette beidseitig goldgelb ausbacken und jeweils auf einen Teller legen, mit etwas Sauerrahm bestreichen und mit Kresse bestreuen. Die Hälfte des Omelettes mit Spargel belegen und die zweite Hälfte darüberklappen.

Mit der restlichen Kresse das Omelette bestreuen, neue Kartoffeln dazu reichen und sofort servieren. \* Quelle: SAT.1 TEXT - 24.05.94 - Rezept der Woche Erfasst: Ulli Fetzer - 2:246/1401.62 Erfasser: Ulli Datum: 10.06.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Omelett, Spargel, P2

Stichworte: Spargel, Pikant, Omelett, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Setzeier in Ahornsirup

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Butter*
- *8 EL Ahornsirup*
- *4 Eier*
- *Salz*
- *Pfeffer*

MMMMM-----QUELLE-----

-Erhard Gorys Das neue

- Küchenlexikon erfasst von

- Petra Holzapfel

In einer ausgebutterten Bratpfanne Ahornsirup erhitzen, die frischen Eier vorsichtig hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Setzeier im Saft garen.

Stichworte: Kanada

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Soja-Rührei mit Pilzen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *4 Handvoll Champignons, frisch*
- *4 EL Butter*
- *Sojasauce*
- *Pfeffer a.d.M.*
- *8 Eier*
- *4 EL Sojasauce*
- *Kräuter; gehackt*

Frische Champignons blättrig schneiden, in der Butter dünsten, dabei mit einigen Tropfen Sojasauce und mit Pfeffer würzen. Eier mit Sojasauce verquirlen, obendraufgiessen und stocken lassen. Zum Schluss gehackte Kräuter drüberstreuen. Quelle: Werbeanzeige von 1991 erfasst: Sabine Becker, 20. Mai 1998

Stichworte: Pilz, Fleischlos

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Soleier

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Eier hartgekocht*
- *verdünnten Gurkenessig*
- *(ca. 1 Tasse Essig auf 1/2 L Wasser)*
- *1 bis 3 TL Senfkörner,*
- *ein paar Streifen Paprika*
- *1 EL Salz*

Alle Zutaten (natürlich ohne Eier) aufkochen. Abkühlen lassen und die Eier einlegen. Jetzt das schwerste: 2 Tage warten. Ab ca. einem Tag werden die Eier fester. Woher ich das mit dem einen Tag weiß? Ich kann keine 2 Tage warten.

Wichtig!! Die Eier schälen, sonst wird die Sache schmierig, da Essig die Schalen (Kalk) auflöst. \*\* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 05.05.1993 Stichworte: ZER, Eier, Soleier

Stichworte: Soleier, ZER, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

## Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 2)

Für 4 Portionen

### Zutaten

- 6 Eier
- 400 ml Wasser
- 200 ml Essig
- 2 TL Salz
- Peperonischoten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 2 TL Senfkörner
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano

Wasser, Essig, Salz und Gewürze zum Kochen bringen und die rohen Eier hineingeben, 10 Minuten kochen lassen.

Dann die Schale mit einem Löffel an mehreren Stellen zum Brechen bringen, damit der Sud besser einziehen kann.

Die Eier in ein Gefäss tun, das bei kochender Flüssigkeit nicht zerspringt und den Sud noch kochend in das Gefäss giessen, Gefäss verschliessen und zwei Tage stehen lassen. \* Quelle: Gepostet von Rainer Hübenthal @ 2:248/153.14 14.04.93 textlich etwas angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, P6

Stichworte: P6, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 1)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier

MMMMM-----MARINADE-----

0.2 l Wasser

0.2 l Weissweinessig

0.8 Schalotten geschält,

- halbiert

0.4 Chilischote

0.8 Knoblauchzehen

0.4 ts Thymian; getrocknet

0.4 ts Rosmarin; getrocknet

2 tb Salz MMMMM-----SOSSE-----

0.4 tb scharfer Senf

1.6 ds Tabasco

1.2 tb Olivenöl

1.2 tb Chilisauce - ODER

0.8 tb Ketchup MMMMM-----QUELLE-----

-- Nordtext - Erfasst von

- Ulli Fetzer - 30.03.1994

Die Eier hartkochen, auskühlen lassen, die Schale leicht anhauen. Eier in ein Glas geben. Wasser und Essig mit den Gewürzen bei mittlerer Hitze 5-7 Min. köcheln, abkühlen lassen und über die Eier giessen. Diese sollten mindestens 4 Tage in der Marinade liegen. Für die Sosse die angegebenen Zutaten miteinander verrühren. Für den Essgenuss die Sauce einfach über die geschälten, halbierten Eier geben - das war's!

Stichworte: Pikant

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Soleier (Essig-Salz-Sole, Variante 2)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier
- 266 ml Wasser
- 133 ml Essig
- 1 TL Salz
- Peperonisכותen
- 2/3 Zwiebel
- 2/3 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblätter
- 2/3 Nelke
- 1 TL Senfkörner
- 2/3 TL Thymian
- 2/3 TL Oregano

MMMMM-----QUELLE-----

-- Gepostet von Rainer -

- Hübenthal @ 2:248/153.14

- - 14.04.93 - textlich

- etwas angepasst

Wasser, Essig, Salz und Gewürze zum Kochen bringen und die rohen Eier hineingeben, 10 Minuten kochen lassen. Dann die Schale mit einem Löffel an mehreren Stellen zum Brechen bringen, damit der Sud besser einziehen kann. Die Eier in ein Gefäss tun, das bei kochender Flüssigkeit nicht zerspringt und den Sud noch kochend in das Gefäss giessen, Gefäss verschliessen und zwei Tage stehen lassen.

Stichworte: Pikant

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Soleier (Gewürzte Salz-Sole)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 48 Eier
- 12 Zwiebeln
- 6 l Wasser
- 600 g Salz
- 8 Lorbeerblätter
- 40 Gewürzkörner; Piment
- 12 Wacholderbeeren
- 4 TL Kümmel; gehackt
- 60 g Getrocknete Dilldolden - oder
- 4 Zweig Thymian

MMMMM-----QUELLE-----

-- Gepostet von Stefan -

- Exner @ B, 24.02.93

Das Wasser mit den Gewürzen (die Gewürzkörner und Wacholderbeeren zedrücken) und der grob geschnittenen Zwiebel 5 min gut durchkochen und erkalten lassen. Die Eier zusammen mit einer ungeschälten Zwiebel (vorher gut waschen) 10 min hart kochen, abschrecken und die Schalen leicht anknicken. Das ganze wird in ein grosse Glass geschichtet und mit der erkalteten Sole übergossen. Nun muss es noch etwa zwei Tage gut durchziehen. Stefan Exner: Das ganze mit Salz und Pfeffer und Senf zur Butterstulle mit viel Bier servieren. Zu deutsch: Das is vielleicht auch mehr was für ne Party, und ich warne vor, auch nicht jederman Geschmack)

Stichworte: Pikant

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Soleier I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 6 Eier
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 80 g Salz
- 1 TL Senfkörner
- 3/4 l Wasser

Eier in etwa 20 Minuten hart kochen. In kaltem Wasser abschrecken, Schale so anknicken, dass sie rundherum Risse bekommt. Eier in ein Einmachglas schichten. Salz, Gewürze und Wasser einige Minuten kochen. Erkalten lassen, über die Eier giessen. Kühlgestellt mindestens 1 bis 2 Tage ziehen lassen.

Soleier, eine rheinische Spezialität, werden dort in den Kneipen gerne so gegessen: geschält, halbiert und der Eidotter herausgedrückt. In die Mulde kommt etwas Essig, scharfer Senf und einige Tropfen Öl. Mit Pfeffer bestreuen und sofort in den Mund stecken.

Man kann die Soleier aber auch als Füllung in einen Hackbraten oder das Netzbrat! (siehe gesondertes Rezept) geben. \* Quelle: GENIESSEN ERLAUBT BAYERNTXT 30.10.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 Erfasser: Ulli Datum: 18.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Salz, P6

Stichworte: P6, Pikant, Salz, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Soleier mit Kräutern

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Eier, hartgekocht
- 3/8 l Wasser
- 15 g Salz
- 15 g Zucker
- 1/4 Bd. Dill
- 1/4 Bd. Petersilie
- 1/4 Estragon-Stengel
- 1/4 EL Senfkörner
- 1/4 Chilischote
- 1/4 EL Schwarze Pfefferkörner
- 1/4 TL Kümmel
- 1/2 Scheibe Zitrone

Die besten Rezepte aus der kalten Küche erfasst, ausprobiert und für lecker befunden von: : Hartmut Smetana

Wasser mit Salz, Zucker, Lorbeerblättern, Senfkörnern, Kümmel und Zitronenscheiben einmal aufkochen. Rühren, bis Salz und Zucker sich gelöst haben. Die Schalen der hartgekochten Eier zerbrechen, Eier jedoch nicht schälen, sondern in ein ausreichend grosses, gut verschliessbares Glas geben. Den gewaschenen Dill und Estragon und die gewaschene Petersilie in das Glas geben und alles mit dem abgekühlten Sud übergiessen. Die Eier sollen in diesem Sud etwa 24 Stunden ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Essig und Öl als Bestandteil eines Bauern - Buffets servieren. \* Quelle: \*\* Gepostet von Hartmut Smetana Date: Sun, 16 Apr 1995 Erfinder: Hartmut Datum: 01.06.1995 Stichworte: Eierspeise, P16

Stichworte: Eier, P16

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Souffle des terre-neuvas (Stockfischsouffle)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Fleischiger Stockfisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Trüffel; gehackt - fakultativ
- 100 g Creme fraiche
- 4 Eier
- 1 EL Wasser
- 150 ml Bechamelsauce; möglichst - nach Madame Maigret -
- Bechamel Rezept
- 200 ml Öl
- 4 Scheib. Toastbrot
- 50 g Parmesan; gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

MMMMM-----QUELLE-----

- Robert J. Courtine,

- Simenon et Maigret

- passent a table Erfasst

- von Rene Gagnaux

Den Stockfisch , um ihn zu entsalzen, über Nacht in Wasser einlegen (es ist wichtig, den Stockfisch gründlich zu entsalzen, denn Konservierungssalz ist nicht gleich Kochsalz). In einen Kochtopf geben und vollständig mit frischem Wasser bedecken, zum Sieden bringen, dann die Hitze reduzieren und den Fisch 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt pochieren. Jegliches Aufkochen vermeiden. Den Stockfisch herausheben, abtropfen lassen, Haut und Gräte entfernen. Das Fleisch mit den Fingern zerzupfen und in einen Kochtopf geben, der zuvor mit Knoblauch ausgerieben wurde. Den Stockfisch gründlich zerstampfen, wenn nötig salzen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und die gehackte Trüffel beigegeben. Mit der Creme fraiche binden und zu einer homogenen, dickflüssigen Masse verarbeiten. Über einem Wasserbad warmhalten. Über sanfter Hitze mit dem Schneebesen die Hälfte der Eigelbe in die Bechamelsauce einrühren. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Bechamelsauce ziehen. Die restlichen Eigelbe mit Wasser schaumig schlagen. Das gut lauwarme Öl, wie für eine Mayonnaise, unter ständigem Rühren einlaufen lassen und hineinarbeiten. Dies ist übrigens eine Sauce Mireille. Die Toastscheiben grillieren. Auf jede Scheibe Stockfischmasse häufen, Bechamelsauce darübergeben und mit Parmesan bestreuen. 6 Minuten im heissen Ofen bei 220 oC überbacken. Auf vorgewärmte Tellern anrichten und mit der Sauce Mireille überziehen. Zu diesem Stockfischsouffle trinkt Maigret einen Gros Plant nantais (kleinerer Nachbar des Muscadet, ein schärferer und leichter Weisswein aus denselben Trauben wie Cognac).

Stichworte: Pikant, Stockfisch

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Souffle Marie du port (Schinken-Garnelen-Auflauf)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Beinschinken; gehackt
- 5 dl BECHAMELSOSSE
- 100 g Graue Nordseegarnelen - geschält
- 50 g Käse; gerieben
- 4 Eigelb
- 5 Eiweiss
- Butter, für die Form

Beinschinken unter die lauwarme Bechamel mischen. Garnelen und Käse dazugeben. Darauf die Eigelbe, eines nach dem anderen, einrühren.

Die Eiweisse steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees gründlich unter die Masse mischen, dann den Rest beigegeben und vorsichtig unterheben.

Eine Auflaufform gründlich ausbuttern. Die Masse hineingeben - sie sollte die Form zu zwei Dritteln füllen - und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (200 GradC) ungefähr 30 Minuten backen.

Servieren, sobald der Auflauf die Form überragt.

Hierzu: Apfelwein. \* Quelle: Robert J. Courtine, Simenon et Maigret passent a table Paris, Laffont, 1992 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene  
Datum: 18.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Schinken, Garnele, P4

Stichworte: Garnele, P4, Pikant, Schinken, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Souffle von Petersilienwurzeln

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 400 g Petersilienwurzeln; grosse
- Salz
- Fett f. d. Förmchen
- 1 Bd. Petersilie
- 50 g Butter
- 3 Eier
- Pfeffer; weiss *fadM*
- Muskatnuss *fadM*

Die Petersilienwurzeln schälen, waschen und wenig Salzwasser in etwa 20 Minuten weich garen. Abgiessen, ausdämpfen lassen und zweimal durch ein Sieb drücken.

Den Backofen auf 200 GradC (Umluft 180 GradC, Gas Stufe 3) vorheizen. Für das Wasserbad auf die untere Schiene einen grossen flachen Topf stellen und etwa 2 Finger hoch mit Wasser füllen. Portionsförmchen für Souffle oder Tassen gründlich fetten.

Die Petersilie waschen, gut trockentupfen und sehr fein hacken. Die Butter in Flöckchen teilen. Die Eier trennen. Eiweiss mit Salz steif schlagen.

Wurzelpüree nacheinander mit Petersilie, Butterflöckchen, den Eigelben, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Zum Schluss etwa ein Drittel des Eischnees kräftig unterrühren. Den Rest mit einem Schneebesen vorsichtig unterziehen.

Jedes der gefetteten Förmchen zu drei Viertel mit der Soufflemasse füllen.

Die Förmchen in das Wasserbad im Ofen stellen. Die Souffles 15 bis 20 Minuten garen, bis sie hoch aufgegangen und leicht gebräunt sind. Den Ofen zum Nachsehen erst nach 15 Minuten öffnen, sonst könnten die Souffles zusammenfallen.

Sofort servieren.

Quelle: Feinschmecker Edition; Vollwertküche; Schlossverlag München 1993 Ins Mm-Format gebracht von Herbert Schmitt (2:2446/430.7) \*\*  
Gepostet von Herbert Schmitt Date: Fri, 14 Apr 1995 Ersteller: Herbert Datum: 01.06.1995 Stichworte: Eierspeise, Gemüse, Souffle, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Soufflé, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spargel mit Rahmsauce

Für 4 Portionen

## **FÜR 2 PORTIONEN**

- 1000 g Spargel
- Salz
- 1 Pr. Zucker
- 1/2 TL Butter

MMMMM-----SAUCE-----

200 ml Creme double

Salz

Pfeffer

60 g frisch geriebener Sbrinz

Wenig Muskat

Spargel schälen, mit 1/8 l Wasser, Salz, Zucker und Butter im Topf auf 3 zum Kochen bringen, 15-20 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kochen.

Creme double in einen Topf geben, auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 unter ständigem Rühren kurz vor den Kochpunkt bringen. Ausschalten, mit Salz und Pfeffer würzen, den Käse darunterrühren, bis er geschmolzen ist und sich mit der Sauce verbunden hat. Mit ganz wenig Muskat würzen.

Spargelstangen auf eine vorgewärmte Platte legen, mit Sauce übergießen. Dazu gibt's neue Kartoffeln.

Tip: Sollten Sie grünen Spargel vorziehen, dann schälen Sie die Stangen nur am unteren Drittel.

29 g Eiweiss, 95 g Fett, 26 g Kohlenhydrate, 4652 kJ, 1110 kcal. \* Quelle: Winke & Rezepte 6 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG  
Erfasser: Lothar Datum: 03.02.1995 Stichworte: P2, Spargel

Stichworte: Spargel, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spargel-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Grundrezept Souffle
- 250 g Spargel, frisch

Für ein Spargel-Souffle braucht man keinen erstklassigen Spargel, da er püriert wird. 250 g Spargel schälen, 20 Min. kochen, pürieren, und zusammen mit dem Eigelb zum Souffle geben.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:36:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Spargel

Stichworte: Spargel, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spargelomelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 750 g Spargel
- 3 l Wasser
- 3 EL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 8 Eier
- 4 EL Sahne
- 1/2 TL Salz Pfeffer
- 1 Bd. Schnittlauch
- 2 EL Butter
- 100 g Gouda

Spargel waschen und dünn schälen. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Zitronensaft zufügen und Spargel hineinlegen. Je nach Spargeldicke ca. 10 Min. kochen. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und warmstellen.

Käse reiben. Eier und Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocknen, in Röllchen schneiden, zu der Eimasse geben.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, 1/4 der Eimasse hineingeben, 1/4 des geriebenen Käse darüberstreuen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 10 Minuten backen.

Omelett herausnehmen und warmstellen. Die übrigen drei Omeletts mit Spargel füllen und zusammenklappen.

Dazu: Kartoffeln und Salat \* Quelle: Südwest-Text 06.06.94 Erfasst: Ulli Fetzter 2:246/1401.62 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Omelett, Spargel, P4

Stichworte: P4, Spargel, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spargelomelette

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Spargel
- 1/2 l Wasser
- Fondor
- 1 Prise Zucker
- 1/8 l Spargelwasser
- 1 Pk. Maggi Meisterklasse für Sauce Hollandaise
- 50 g Butter
- 100 g gekochte Zunge oder gekochter Schinken
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 2 EL Mehl
- Maggi Würzmischung 2
- 10 g Butter
- Petersilie

Spargel waschen, schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden.

Wasser, Fondor, Zucker und Butter zum Kochen bringen, Spargel hineingeben, aufkochen und ca. 20 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Spargelwasser zum Kochen bringen. Maggi Meisterklasse Zubereitung für Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen einrühren, zum Kochen bringen. Nach und nach Butter unterschlagen.

Gekochte Zunge oder Schinken in Würfel schneiden und mit dem Spargel unter die Sosse geben.

Für das Omelette:

Eiweiss mit Salz steifschlagen, Eigelb, Mehl und Maggi Würzmischung 2 dazugeben und unter den Eischnee heben. In einer Pfanne mit Deckel Butter heiss werden lassen, die Omelettemasse hineingeben, zudecken und bei geringer Wärmezufuhr in 10 Minuten stocken lassen. Das Omelette mit dem Spargelgemüse füllen und übereinanderschlagen.

Petersilie waschen, hacken und darüberstreuen.

Brennwert pro Portion: ca. 2510 kJ (600 kcal). \* Source: Maggi Kochstudio Journal \*\* From: J\_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng)  
Date: 21 Apr 1994 Erfinder: Joachim Datum: 06.05.1994 Stichworte: Eierspeisen, Spargel, P2, Omelette, News

Stichworte: Spargel, Omelette, News, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spargelomelette mit Kräuterhollandaise und Räucherlachs

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Spargel
- etwas Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Stich Butter

## FÜR DIE KRÄUTERHOLLANDAISE

- 250 g Butter
- 1 Schalotte (kleine Zwiebel)
- 5 Pfefferkörner, weiße
- 1 EL Weissweinessig
- 3 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 2 EL Kräuter, frische gehackte

## FÜR DIE OMELETTES:

- 8 Eier
- 4 EL Sahne,
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 40 g Butter
- 300 g Räucherlachs in Scheiben

Den Spargel schälen und in reichlich Wasser mit Salz und Zucker nach Geschmack sowie einem Stich Butter 15 bis 20 Minuten kochen. Für die Kräuterhollandaise die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit dem zerdrückten Pfefferkörnern, Essig und 5 Eßlöffeln Wasser in einen zweiten Topf geben und 5 Minuten einkochen lassen. In der Zwischenzeit Butter in einen Topf geben und so lange erwärmen, bis sie klar ist. Die Zwiebel-Essigmischung durch ein feines Sieb in eine Edelstahl- Rührschüssel gießen. Die beiden Eigelb zufügen und die Masse in ein heißes Wasserbad stellen. Die Soße so lange aufschlagen, bis sie dick und leicht schaumig ist. Die Schüssel dann aus dem Wasserbad nehmen und die Butter tropfenweise unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die gehackten Kräuter unterrühren. Für die Omelettes Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen. Sahne dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butter in einer Pfanne zerlassen und nacheinander vier Omelettes backen. Die Omelettes mit Spargel, Kräuterhollandaise und Lachsscheiben anrichten. Tip: Schneller läßt sich dieses Gericht zubereiten, wenn Sie auf Soße Hollandaise als Fertigprodukt zurückgreifen und diese mit Kräutern verfeinern. :Stichworte : Eierspeise, Omelett, P4, Spargel :Notizen (\*) : : Quelle: HOF DIREKT 2/98 :Notizen (\*1) : : kJoule Stichworte: P4, Spargel, Omelett, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spiegelei Pomo

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Ei
- 4 klein. Stück Butter
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheib. Brot

MMMMM-----QUELLE-----

-- Nach: Oskar Marti und

- - Oskar Weiss, Kochen mit

- - Cocolino, Ein Kinder- -

- Bilder-Kochbuch von -

- Oski&Oski, 1995 - ISBN

- 3-444-10450-2 - Erfasst

- von

Die kleine Pfanne wird auf die heisse Herdplatte gestellt. Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen... Ei, wie das zischt! Nimm eine Pfanne, schlage jetzt das Ei am Tasserand auf... Nur nicht so zaghaft! Cocomio!!! Das ist ein Ei und keine Kokosnuss! Rieche, ob das Ei o.k. ist. Eiweiss und Eigelb in die Tasse gleiten lassen und dann sorgfältig in die Pfanne kippen. Wenn das Eiweiss weiss und am Rand leicht braun geworden ist, Pfanne von der heissen Platte nehmen. Mit Hilfe eines Bratwenders das Ei in den Teller gleiten lassen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und mit einem grossen Stück Brot essen.

Stichworte: Pikant, Kinder

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spiegeleier auf brasilianische Art

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Eier (evtl. mehr)
- 400 g Zwiebeln
- 400 g rote und gelbe Paprikaschoten
- 400 g Zucchini
- 1 groß. Dose geschälte Tomaten
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL getrockneter Majoran

MMMMM-----QUELLE-----

- Videotext ARD/ZDF MMMMM-----ERFASST VON-----

- Frank Dingler 28.10.1998

Zwiebeln in Ringe, Paprikaschoten in Streifen, Zucchini in Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen lassen. In zwei Pfannen je 3 EL Olivenöl erhitzen, jeweils die Hälfte der Zwiebelringe hineingeben und glasig dünsten. Das übrige Gemüse auf die beiden Pfannen verteilen und langsam schmoren lassen. Mit je 1 ausgepreßten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Alles so lange dünsten, bis das Gemüse gar und die Flüssigkeit verdunstet ist. Bei kleiner Flamme in jede Pfanne die Hälfte der Eier aufschlagen. Das Eiweiß mit der Gabel vorsichtig verteilen, das Eigelb aber nicht zerstören, solange erhitzen, bis die Eier gestockt sind. Beilage: Baguette

Stichworte: Tomate, Zwiebel, Paprika, Zucchini

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spiegeleier mit Zwiebeln

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Möhre
- 2 Zwiebeln
- 3 Eier
- 1 Scheibe Scheibletten-Käse
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die Möhre entweder in dünne Scheiben schneiden oder auf der Reibe grob raffeln. In einer Bratpfanne Fett erhitzen und die zerkleinerte Möhre und nach einer Minute die Zwiebelscheiben dazu geben. Nach 2-3 Minuten ist das Gemüse gar. Rechtzeitig den Herd runterschalten damit die Zwiebeln nicht braun werden. Jetzt wird das Gemüse an den Pfannenrand geschoben und in die Mitte kommen die Eier. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Wenn die Eier fast gar sind wird die Scheibe Käse drauf gelegt. Zum Frühstück wird das ganze auf zwei Scheiben Brot angerichtet. Wenn in der Pfanne etwas Wurst (die unvermeidlichen Reste) mit angebraten wird ergibt das Gericht zusammen mit Kartoffeln eine schöne Mittags-Mahlzeit. \*\* Gepostet von Bernd Kuhs Erfasser: Bernd Datum: 10.12.1995 Stichworte: Eier, Fleischlos, Zwiebeln, P1

Stichworte: P1, Fleischlos, Zwiebeln, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spinat-Auberginen-Omelett

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 groß. Bund Spinat
- 4 klein. Weiche Auberginen
- 8 Eier
- Olivenöl
- Schweineschmalz
- Salz, Pfeffer

Spinat waschen, Stiele entfernen, in Streifen schneiden. In einer Kasserolle mit viel Wasser blanchieren, in einem Sieb abtropfen lassen und warmstellen.

Auberginen schälen, vierteln und in Scheiben schneiden, in einer gusseisernen Bratpfanne in Olivenöl und etwas Schweineschmalz anschmoren.

Kurz bevor die Auberginen gar sind, die abgetropften Spinatstreifen hinzugeben. Untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier schlagen, Auberginen und Spinat unterziehen. Nochmals abschmecken. In einer gusseisernen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin die Tortilla von beiden Seiten braun anbraten (wenden mit Hilfe eines Tellers). Innen muss die Tortilla sämig bleiben. \* Quelle: Nach ARD/ZDF 01.10.95 aus: Schauhoff/Oliver: Zu Gast auf Mallorca Erfasst: Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 10.12.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Spinat, Aubergine, P4

Stichworte: Spinat, P4, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spinat-Souffle I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Grundrezept Souffle
- 300 g TK oder
- 500 g Frischer Spinat

Für ein Spinat-Souffle eine Packung (300 g) tiefgefrorenen oder 500 g frischen Spinat, in Butter gedünstet und gehackt, verwenden. Gut abtropfen lassen. Mit Muskatnuss abschmecken und mit 3 Ei. Parmesan vermischen. Nach dem Eigelb unter die Masse heben.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:01:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Spinat

Stichworte: Spinat, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spinatküchlein an Eier-Rahm-Sauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1000 g Frischer Spinat
- 100 g Pinienkerne; geröstet
- 6 Scheibe Vollkorntoastbrot - fein gehackt
- 1 Bd. Petersilie; fein gehackt
- 100 g Sbrinz; oder Parmesan - gerieben
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
- 4 EL Öl

MMMMM-----SAUCE-----

2 Eier; hartgekocht

10 Cornichons

200 ml Saucenrahm

2 tb Kapern

Salz

Pfeffer

Spinat waschen, in siedendem Wasser kurz blanchieren. Abgiessen, den Spinat kalt abspülen und leicht ausdrücken.

Spinat, Eier, Petersilie, Käse und 2/3 des gehackten Brotes in eine Schüssel geben, alles sehr gut vermengen, würzen. Küchlein formen (3 pro serving), diese im restlichen gehackten Brot wenden (oder Paniermehl nehmen). Die Küchlein im heissen Öl beidseitig je ca. 5 Minuten braten.

Für die Sauce Eier und Cornichons hacken. Alle Zutaten vermengen, würzen und zu den Küchlein servieren. \* Quelle: Nach: Orella 5/95 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 08.08.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Spinat, Pinienkern, P4

Stichworte: Spinat, P4, Pikant, Pinienkern, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spinatpfannkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Mehl
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- Öl
- 100 g Butter

MMMMM-----FUELLUNG-----

20 g Butter

300 g TK-Spinat Salz, Muskat

2 tb Sahne

1 tb Emmentaler; gerieben

Aus Mehl, Salz, Eiern und Milch einen Teig rühren, flüssige Butter zugeben. Öl in der Pfanne erhitzen, zehn dünne Pfannkuchen backen, warm stellen.

Spinat in Butter bei geringer Hitze auftauen, würzen. Käse zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Sahne unterziehen. Pfannkuchen mit Spinat bestreichen, zusammenrollen. In eine feuerfeste Form legen, Emmentaler und Sahne darüber geben. Bei 200 GradC ca. 30 min. im Ofen überbacken. \* Quelle: hessentext 08.09.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 \*\* Gepostet von Ulli Fetzer Date: Tü, 08 Nov 1994 Erfasser: Ulli Datum: 01.12.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Spinat, Vegetarisch, P1

Stichworte: Spinat, P1, Pikant, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spinatsouffle

*Für 4 Portionen*

## **FÜR 4 PORTIONEN**

- 15 g *Margarine*
- 1 *Knoblauchzehe, enthäutet*
- 1 *klein. Zwiebel, feingehackt*
- 400 g *frischer Blattspinat,*
- *geputzt und feingehackt*
- *(es geht auch ein Rahmspinat)*
- 3 *Eier (getrennt,*
- *d.h. Eigelb und Eiweiss getrennt)*
- 2 *EL Fettarme Milch*
- 1 *EL geriebener Parmesan*
- *(oder sonstiger Reibekäse)*
- 1 *TL Zitronensaft*
- *Salz*
- *Muskat*

Eine Souffleform mit 1,2 l-Inhalt einfetten. Den Backofen auf 200Grad vorheizen (Gas Stufe 6).

Die Margarine in einer feuerfesten Kasserolle zerlassen, den Knoblauch zufügen und goldbraun dünsten. Den Knoblauch hinausnehmen, dann die Zwiebeln zugeben und weichdünsten. Spinat hinzufügen und mit Salz und Muskat abschmecken. 2-3 Minuten dünsten.

Das Eigelb mit der Milch verschlagen und zusammen mit dem Käse in die Spinatmischung rühren.

Das Eiweiss mit dem Zitronensaft steifschlagen, dann mit einem Metallöffel unter die Spinatmischung heben.

In die Souffleform füllen und im Backofen ca. 30 Minuten backen, bis das Souffle schön aufgegangen ist (hoffentlich) und eine goldgebe Färbung angenommen hat.

Sofort servieren.\*\* From: Christa@horga.ruhr.de (Christa Keil) Date: Mon, 12 Oct 1992 14:17:38 GMT Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Christa Datum: 29.09.1993 Stichworte: News, Spinat, Souffles, Eis, Aufläufe

Stichworte: Spinat, Eis, Soufflé, Auflauf, News

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sprossenpuffer

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Zweig Basilikum
- 8 EL Mungobohnensprossen
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 2 Eier
- Pfeffer
- Kräutersalz
- Öl

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, Basilikum putzen und fein hacken. Mungobohnensprossen mit der Zwiebel und dem Basilikum mischen. Das Weizenvollkornmehl und das Ei hinzufügen, mit Pfeffer und Kräutersalz würzen und gut verrühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Aus dem Teig flache, etwa handtellergrosse Puffer formen und in heissem Öl auf mittlerer Flamme goldgelb backen. \* Quelle: Gepostet von Björn Fritsche@2:2426/3011 27.05.94 Ersteller: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Getreide, P4

Stichworte: P4, Pikant, Getreide, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Stübbels - Eine Rezeptur aus

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 ml Creme fraîche
- 200 ml Süsse Sahne
- 1/4 l Brühe o. Gemüsefond; z.B. - Lacroix
- 2 Schalotten; klitzeklein - geschnitten
- 150 g durchwachsenen Speck
- 1 Bd. Schnittlauch
- 6 Eigelb
- Salz und Pfeffer

Schalotten klein würfeln, Speck in feine Streifen schneiden. Beides in Butter in einem Topf andünsten und mit Brühe, Creme fraîche und Sahne ablöschen. Diese Flüssigkeit bei mittlerer Hitze um 1/3 reduzieren. Sodann die Eigelbe aufschlagen und zusammen mit dem Schnittlauch zu der Flüssigkeit geben und den Topf vom Feuer nehmen. Das Eigelb stockt, kommt an die Oberfläche und die Stübbels sind fertig. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen. Besonders lecker sind die Stübbels mit neuen Kartoffeln, viel Schnittlauch und einem frischen Kopfsalat mit Öl und Essig angemacht. Idealer Getränkebegleiter ist ein Pils. :Stichworte : Eierspeise, P4, Pikant :Notizen (\*) : : : Quelle: Nach Nordtext 03.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer : Stichworte: P4, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Stübbels - Eine Rezeptur aus Ostpreussen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 ml *Crème fraîche*
- 200 ml *Süsse Sahne*
- 1/4 l *Brühe* o. *Gemüsefond*; z.B. - *Lacroix*
- 2 *Schalotten*; *klitzeklein* - *geschnitten*
- 150 g *durchwachsenen Speck*
- 1 *Bd. Schnittlauch*
- 6 *Eigelb*
- *Salz und Pfeffer*

Schalotten klein würfeln, Speck in feine Streifen schneiden. Beides in Butter in einem Topf andünsten und mit Brühe, Crème fraîche und Sahne abbläsen.

Diese Flüssigkeit bei mittlerer Hitze um 1/3 reduzieren. Sodann die Eigelbe aufschlagen und zusammen mit dem Schnittlauch zu der Flüssigkeit geben und den Topf vom Feuer nehmen.

Das Eigelb stockt, kommt an die Oberfläche und die Stübbels sind fertig. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen.

Besonders lecker sind die Stübbels mit neuen Kartoffeln, viel Schnittlauch und einem frischen Kopfsalat mit Öl und Essig angemacht. Idealer Getränkebegleiter ist ein Pils. \* Quelle: Nach Nordtext 03.03.95 Erfasst: Ulli Fetzter 2:246/1401.62 \*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Mon, 06 Mar 1995 Erfasser: Ulli Datum: 24.04.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, P4

Stichworte: P4, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Süsse Vollkorn-Pfannkuchen mit Schokoladensauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 3 Eier
- 1/2 l Milch
- 2 EL Milch abnehmen
- 1/8 l Wasser
- 1 Spur ;Salz
- 1 EL Zucker
- Öl

## FÜR DIE SAUCE

- 100 g Schokolade
- 1/2 l Milch
- 2 TL Speisestärke

Die Zutaten für die Pfannkuchen gut verrühren, 30 Min. quellen lassen. Dann im erhitzten Öl backen und warmstellen.

Von der Milch die angegebene Menge abnehmen und mit der Speisestärke anrühren. Die restliche Milch aufkochen und die Speisestärke einrühren, die Schokolade in Stücken zugeben und schmelzen lassen. Sosse über die Pfannkuchen geben.

Dazu: Vanilleeis \* Quelle: -Nach Südwest-Text/06.05.95 Erfasst: Ulli Fetzer \*\* Gepostet von Ulli Fetzer Date: Sat, 13 May 1995 Erfasser: Ulli Datum: 21.06.1995 Stichworte: Eierspeise, Süss, Vollkorn, Schokolade, P1

Stichworte: P1, Süss, Schokolade, Vollkorn, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tatsch mit Dörrobstkompott (Graubünden)

Für 4 Portionen

## **DÖRROBSTKOMPOTT**

- 100 g Gedörrte Aprikose
- 100 g Gedörrte Zwetschen
- 1 dl Weisswein
- Zucker; nach Bedarf

MMMMM-----TATSCH-----

150 g Mehl

3/4 ts Salz

3 Eier

250 ml Milch

1 tb Butter

Tatsch mit Dörrobstkompott, oder Gebratene Spätzli aus dem Bündnerland. Tatsch schmeckt ähnlich wie gebratene Spätzli, der Arbeitsaufwand für Tatsch ist aber geringer.

Dörrobst abspülen, mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Weisswein begeben, auf kleinem Feuer ca. 30 bis 40 Minuten weich kochen. Nach Bedarf zuckern.

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Eier mit Milch verquirlen, mit dem Mehl zu einem Teig verrühren, ca. eine Stunde zugedeckt quellen lassen (besser: Teig am Vortag vorbereiten und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Das Kompott lässt sich übrigens auch am Vortag zubereiten).

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, Teig zugeben, auf kleinem Feuer langsam fest werden lassen (wie bei einem Eierkuchen), erst dann mit einem Holzbratschaufel zerteilen (in mundgerechte Stücke) und rundum etwas anbraten.

Tatsch eventuell mit Zucker bestreuen und mit Kompott servieren. Tatsch schmeckt aber auch mit Salat oder als Beilage zu Fleischgerichten. Der Tatsch schmeckt frisch am besten.

Getränkervorschlag: Milchkaffee, Tee, Most. \* Quelle: Betty Bossi, Schweizer Spezialitäten, 1991 erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Eierspeise, Süss, Dörrobst, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Süss, Dörrobst, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tee-Eier auf Bohnensprossensalat

Für 4 Portionen M M M M M-----ZUTATEN-----

- 4 Eier
- 2 ts Teeblätter
- 1 Sternanis
- 1 ts Zucker
- 1 tb Sojasauce M M M M M-----FÜR BOHNENSPROSENSALAT-----
- 400 g Bohnensprossen
- 125 ml Essig
- 1 tb Salz
- 1 tb Zucker
- 1 tb Öl
- 1 Prise Glutamat

Die Eier 10 Minuten kochen und kalt abspülen. Vorsichtig rollen und dabei leicht andrücken, damit sich in der Schale leichte Risse bilden. In 3/4 Liter Wasser den Sternanis, Teeblätter, Zucker, Salz und Sojasauce geben. Die Eier zufügen und alles etwa eine Stunde köcheln. Danach in der Flüssigkeit abkühlen lassen. Die Eier vorsichtig schälen, dabei darf sich die Innenhaut nicht lösen. Für den Bohnensalat Essig, Salz, Zucker, Öl und Glutamat in einer Schüssel mischen. Die abgetropften Bohnensprossen dazugeben, alles gut durchmischen und gut gekühlt mit den Tee-Eiern servieren. \* Quelle: Paul Schraders Teeliste Frühjahr/Sommer 1994 \*\* From: Martin\_Menke@p42.f24.n2494.z2.fido.sub.org Date: Tü, 31 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Martin Datum: 29.06.1994 Stichworte: Eierspeisen

Stichworte: Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tee-Eier mit Sojasauce

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Eier
- 200 ml Wasser
- 0.8 EL Schwarzer Tee
- 1.2 EL Soja-Sauce
- 0.4 EL Honig
- 0.8 Sternanis

Zuerst die Eier in Wasser ca. 4 Minuten kochen, herausnehmen und mit einem kleinen Löffel von allen Seiten leicht anschlagen. Wasser mit Tee, Soja-Sauce, Honig und Sternanis zum Kochen bringen, die Eier hineinlegen und ca. 15 Minuten bei milder Hitze weiterköcheln. In der Flüssigkeit erkalten lassen. Eier Schälen und auf Salat dekoriert servieren. Tip: Sehr gut passt dazu Cumberland-Sauce. \* Quelle: Sz 28.03.1996 \*\* Gepostet von Jörg Weinkauff Erfasser: Jörg Datum: 12.07.1996 Stichworte: Ei, Vorspeise, P10

Stichworte: Vorspeise, P10, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Teenie Hawaii-Toast mit Spiegeleiern

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Eier
- 10 g Butter oder Margarine
- 2 Scheiben Ananas (Dose)
- 2 Scheiben Käse
- 2 Scheiben Toast oder Schwarzbrot
- Kräuterbutter
- 2 Salatblätter (evtl.)
- Curry oder Pizzagewürz
- 2 Cocktailwürstchen
- frische Kräuter

Das Bratfett in der Pfanne auf 3, Automatik-Kochplatte 9 oder 12 erhitzen, die Kochplatte ausschalten und die Eier hineinschlagen, mit Curry oder Pizzagewürz würzen. Die Ananas-Scheiben so auflegen, dass das Eigelb im Loch der Scheibe eingefangen wird, alles mit je einer Käsescheibe überdecken, die Pfanne mit einem Deckel schliessen.

Toastscheiben rösten, evtl. mit Kräuterbutter bestreichen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Hawaii-Eier auf das Brot legen. Mit Kräutern und/oder Cocktailwürstchen garnieren.

Frithjof Meyer, Hamburg \* Quelle: Winke & Rezepte 6 / 95 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P2, Ei, Käse

Stichworte: Käse, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Thunfisch-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Grundrezept Souffle
- 1 Dos. Thunfisch

Für ein Thunfisch-Souffle eine Dose (200 g) Thunfisch gut abtropfen lassen und zerdrücken. Ausserdem 1 Tl. Sardellen-Paste ins Souffle geben.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:55:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Fischgerichte, Thunfisch

Stichworte: Fisch, Thunfisch, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tomaten-Mozarella-Omelett

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 125 g *Mozarella*
- 75 g *Schlagsahne*
- 3 *klein. feste Tomaten*
- 5 *Eier*
- 30 g *Butter*
- *Petersilie*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Die Tomaten waschen und halbieren, den Stengelansatz herausschneiden. In Spalten schneiden.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Einige Petersilienblättchen abzupfen, die restlichen fein hacken. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Butter in einer sehr grossen Pfanne oder zwei mittelgrossen Pfanne aufschäumen. Die Eiermasse hineingiessen, ganz kurz stocken lassen.

Die Pfanne dann rütteln, Tomaten, Mozzarella und die Petersilieblätter auf das Omelett geben. Bei milder Hitze zugedeckt noch 3 Minuten garen. \*\*  
Gepostet von Andreas Kuhrau Erfasser: Andreas Datum: 10.12.1995 Stichworte: Eier, P2

Stichworte: Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tomaten-Mozzarella-Omelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 klein, feste Tomaten
- 125 g Mozzarella
- 1/2 Bd. glatte Petersilie
- 5 Eier
- 75 g Schlagsahne
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 30 g Butter
- Zitronenpfeffer

Die Tomaten waschen und halbieren, den Stengelansatz herausschneiden. In Spalten schneiden.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann die Scheiben in dicke Stifte schneiden.

Einige Petersilienblätter abzupfen, die restlichen fein hacken.

Die Eier mit der Sahne verquirlen. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Butter in einer sehr grossen oder zwei mittelgrossen Pfannen aufschäumen. Die Eiermasse hineingiessen, ganz kurz stocken lassen. Die Pfanne dann rütteln, Tomaten, Mozzarella und die Petersilienblättchen auf das Omelett geben. Zitronenpfeffer darüberstreuen und bei milder Hitze zugedeckt noch 3 Minuten garen.

Käse-Varianten:

Statt Mozzarella kann man für dieses Tomaten-Omelett auch einen anderen milden Käse verwenden, zum Beispiel Butterkäse oder jungen Gouda. \*  
Quelle: Leicht & Lecker Gepostet: Thomas Heiland 2:2453/933.3, 02.05.94 Erlasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Käse, Tomate, P2

Stichworte: Tomate, Pikant, Käse, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tomaten-Speck-Pfannkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 4 Eier
- 400 g Champignons
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 150 g Speck; (1)
- 1 EL Öl; (1)
- 100 g Speck; (2)
- 4 EL Öl; (2)
- 750 g Tomaten
- Salz
- Pfeffer

Mehl mit der Milch verquirlen, die Eier zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen und vierteln, Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Den gesamten Speck in Streifen schneiden, den Speck (1) im Öl (1) ausbraten. Champignons zugeben, braun braten, dann Frühlingszwiebeln zugeben, in 3 Minuten glasig dünsten.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, sechsteln, zu den Champignons geben, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig, das Öl (2), den Speck (2) und die Füllung in Portionen aufteilen. Aus dem Teig, dem Öl und dem Speck jeweils einen Pfannkuchen backen, mit der Füllung belegen und einmal überklappen. \* ARD/ZDF 4.09.94 Erfasst: Ulli Fetzner 2:246/1401.62 Erfasser: Otto Datum: 09.10.1994  
Stichworte: Eierspeise, Pikant, Pilz, Tomate, Speck, P4

Stichworte: P4, Tomate, Pilz, Pikant, Speck, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Topinambur-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *800 g Topinambur; grob geraffelt*
- *1 Lauchstange; fein geschnitten*
- *1 dl Milch*
- *1 dl Wasser*
- *1 Knoblauchzehe; gepresst*
- *3 Eigelb*
- *3 Eiweiss*
- *100 g Reibkäse*
- *Pfeffer*
- *Muskat*

Milch und Wasser aufkochen, Knoblauch, Topinambur und Lauch begeben und 20 Minuten kochen (Achtung: kocht gerne über !!). Anschliessend mit dem Schneebeesen zu einem Mus glatrühren und etwas auskühlen lassen.

Eigelb, Käse, Pfeffer und Muskat begeben, Eiweisse steifschlagen und sorgfältig darunterziehen. Sofort in gut ausgebutterte Souffle-Form füllen.

Im vorgewärmten Ofen bei 200 GradC auf der untersten Rille während 35 bis 40 Minuten backen.

Dazu: Roher Randensalat. \* Quelle: Die Jahreszeiten-Küche Unionsverlag Bern, 1987 ISBN 3 293 00129 7 Erfasst von Rene Gagnaux \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Fri, 16 Dec 1994 Erfasser: Rene Datum: 25.01.1995 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Topinambur, Käse, Vegetarisch, P4

Stichworte: Pikant, Käse, Vegetarisch, Topinambur, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Toreroschnitten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Scheibe Mischbrot oder anderes
- 30 g Butter oder Margarine
- 150 g Feine Leberwurst
- 2 Tomaten (mittelgross)
- 1 Zwiebel (mittelgross)
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Öl zum Braten

Die beiden Scheiben Brot (nach Geschmack auch Schwarz oder Weissbrot) dünn mit Margarine oder Butter und anschliessend etwas dicker mit Leberwurst einstreichen und auf grösseren Teller legen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Brote damit belegen. Tomaten salzen und pfeffern, anschliessend mit Zwiebelscheiben oder feinen Zwiebelwürfeln (je nach Geschmack) belegen. Spiegeleier aus 3 Eiern braten, gut würzen und über die Tomatenbrote geben. Auf Wunsch mit Salzgurke oder Radieschen garnieren. \*\* Gepostet von Steffen Pieper Erfasser: Steffen Datum: 02.10.1995 Stichworte: Eierspeise, Schnell, Einfach, P1

Stichworte: P1, Einfach, Schnell, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tortilla mit Austernpilzen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2000 g Austernpilze
- 16 EL Bratbutter
- 4 mittl. Zwiebel; gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 8 Knoblauchzehen
- 16 Eier
- Thymian, getrocknet
- 8 EL Petersilie; feingeschnitten

## NACH EINEM REZEPT VON

- Beat Wüthrich, in - Weltwoche, 30.01.97 -
- Erfasst von Rene Gagnaux

(\*) 1 Rezept reicht als Hauptgericht für zwei, als Vorspeise für vier Personen oder, in Happchen geschnitten, als Amuse-güüle für sechs bis zehn Leute. Die Pilze putzen, d.h. nicht waschen, sondern mit Küchenpapier abreiben und den untersten Teil des Stiels wegschneiden, und in ganz schmale Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne, deren Durchmesser bei 500 g Pilze mindestens 20 cm betragen muss, die Hälfte der Bratbutter erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Austernpilze portionsweise dazugeben, auf starkem Feuer braten, salzen, pfeffern und mit wenig Cayennepfeffer nachwürzen. Ja nicht alle Pilze aufs Mal und nicht bei kleiner Hitze, um Zeit zu sparen! Das würde eine wässrige, grausige Angelegenheit ergeben. Die gebratenen und gewürzten Pilzportionen in eine Schüssel schütten. Ungeschälte Knoblauchzehen dazudrücken (ungeschält, weil das Pressresultat dasselbe bleibt, die Knoblauchpresse aber fixer zu reinigen ist, weil die Schalen bequemer rauszuklauben sind). Die Eier verquirlen, etwas getrockneten Thymian und Petersilie hineingeben, die Kräuter-Ei-Masse mit den Pilzen - die nicht mehr siedend heiss, eher lauwarm sein sollten - vermischen. Die restliche Bratbutter in die bereits verwendete Bratpfanne geben, erhitzen, die ganze Masse dazugeben, gleichmässig verteilen, die Temperatur aufs Minimum zurückdrehen. Immer wieder die Pfanne ein wenig rütteln und schütteln, bis die Tortilla stockt. Dann muss das Ding umgedreht und auf der anderen Seite fertiggebraten werden. Dieses Wenden geschieht am besten mit Hilfe eines grossen, flachen Pfannendeckels, einer Tortenplatte oder eines ebenfalls flachen Platztellers. Die Tortilla in die gewünschte Anzahl Stücke schneiden und warm, lauwarm oder kalt servieren. Am besten schmeckt sie, wenn man die einzelnen Bissen in eine Schnittlauchvinaigrette taucht, die als kleiner Weiher neben der Tortilla auf den Teller legt. Die Vinaigrette besteht aus Rotweinessig, Salz, Pfeffer, bestem Olivenöl und sehr viel, mit der Schere geschnittenen Schnittlauchröllchen. Essen Sie die Tortilla zu zweit als Hauptgericht, dann verwenden Sie die Vinaigrette als Sauce für Blattsalate, die Sie separat reichen.

Stichworte: Pilz, Pikant

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tortilla mit Möhren und Knoblauch

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 mittl. Möhren
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebel
- 10 EL Olivenöl
- Muskatnuß, frisch gerieben
- Meersalz
- 10 Eier
- Schwarzer Pfeffer, frisch

## ZUM GARNIEREN

- 4 Salatblätter
- 2 Tomate

MMMMM-----QUELLE-----

Gräfe und Unzer

Vegetarische Spezialitäten

Gepostet von Karin Förg

2:2480/3508.2

Die Möhren gründlich bürsten, abspülen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen und die Zwiebel fein hacken. In einer schweren Pfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen und die Möhren, die Zwiebel und den Knoblauch darin unter Rühren 2-3 Minuten andünsten. Mit Muskat und Meersalz abschmecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze weitere 2- 3 Minuten dünsten. In der Zwischenzeit die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und mit dem Pfeffer und Meersalz abschmecken. Noch 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben und die verquirlten Eier gleichmässig über die Möhren verteilen. 2-3 Minuten braten, dabei zwischendurch mit dem Pfannenwender unterfassen, damit das noch flüssige Ei nachfliessen kann. Die Eier sollen angestockt sein. Dann einen randlosen Deckel oder einen 28er Springformeinsatz auf die Pfanne legen, mit einer Hand festhalten und mit der anderen die Pfanne drehen, so dass die Tortilla auf dem Deckel liegt. Das restlich Öl in die Pfanne geben und die Tortilla mit der noch rohen Seite nach unten hinein gleiten lassen. Noch etwa 1 Minute braten lassen. Dann die Kochstelle ausschalten und die Tortilla noch 1-2 Minuten, bis alles Ei gestockt ist, auf der noch warmen Herdplatte stehen lassen. Die Salatblätter und die Tomate waschen. Die Tomate in Scheiben schneiden. Die Tortilla auf einen Teller legen und mit den Salatblättern und den Tomatenscheiben garnieren.

Stichworte: Spanien

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tortillas de maiz

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g *Gekochte Maiskörner* - aus der Dose - ODER von
- 3 *groß. Maiskolben, gekocht*
- *Erdnussöl*
- 8 *Eier*
- 20 g *Mehl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- 100 g *Butter*
- 1 dl *Sauerrahm*
- *Petersilie; gehackt*

Die 'Tortilla de maiz' stammen aus Kolumbien; Hauptbestandteil dieser Maisomeletten sind gekochte Maiskörner, die im heißen Öl geröstet werden.

Die Maiskörner in wenig heissem Öl bei gelegentlichem Rühren goldbraun rösten. Das dauert etwa 10 Minuten. Dann legt man sie zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Aus Eiern, Mehl, Salz und Pfeffer macht man einen Omelettenteig, lässt in einer Bratpfanne etwas Butter zergehen - bis sie nicht mehr schäumt - und giesst dann den Teig für eine Tortilla hinein (die Menge Teig reicht für 2 Tortilla pro serving). Sobald der Teig an den Kanten stockt, bestreut man ihm mit 2 Esslöffeln Maiskörner. Wenn der Teig fest ist, wendet man die Tortilla und lässt sie eine Minute lang auf der anderen Seite bräunen. Die fertige Tortilla lässt man auf eine vorgewärmte Platte gleiten, gibt wieder Butter in die Pfanne und backt die nächste Omelette.

Vor dem Backen muss man den Teig jedesmal durchrühren.

Man serviert die Tortillas einzeln auf Tellern und garniert sie mit einem Esslöffel dicken Sauerrahm und etwas gehackter Petersilie. \* Quelle: Tele, Heft 36, 1994 \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Tü, 27 Sep 1994 Erfasser: Rene Datum: 25.10.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Mais, Vegetarisch, Kolumbien, P4

Stichworte: Kolumbien, Pikant, Mais, Vegetarisch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tortillas mit Shrimps

Für 4 Portionen

## FÜR DEN TEIG

- 200 g Maismehl
- 200 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 500 ml Milch
- Salz
- Speiseöl

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 2 Avocados
- 400 g Shrimps; ausgepult
- 1/2 Zitrone; Saft davon
- 2 EL Petersilie; gehackt
- Pfeffer
- Eiweiss; verschlagen

Für den Teig Maismehl mit Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Eier, Milch und Salz hinzufügen und die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Teig in kleinen Portionen hineingeben und dünne Fladen daraus backen. Für die Füllung Avocados schälen, halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Shrimps mit Zitronensaft, Petersilie, Pfeffer und Salz verrühren und die Füllung auf die Fladen verteilen. Die Fladenränder mit verschlagenem Eiweiß bestreichen, glattschneiden, die Fladen zusammenklappen, die Ränder andrücken und die Tortillas nochmals kurz in heißem Öl von beiden Seiten braten. :Stichworte : Eierspeise, P4, Pikant, Shrimp, Südamerika, Tortilla :Notizen (\*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: Südamerika, P4, Tortilla, Pikant, Shrimp, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tunesisches Rührei

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1/2 TL Salz
- 250 g Strauchtomaten, klein, reif
- 250 g Pfefferschoten, gross, mild
- 4 EL Öl
- 1 TL Harissa (scharfe tunesische -Würzsauce aus Chilies)
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Wasser
- 6 Eier
- 1 TL Schwarzkümmel

MMMMM-----QUELLE-----

-Mascha Kauka Köstlicher

- Knoblauch erfasst von

- Petra Holzapfel

Den Knoblauch abziehen, hacken und mit Kreuzkümmel und Salz im Mörser zerstoßen. Tomaten und Pfefferschoten putzen, waschen und entkernen. Die Tomaten in Würfel, die Pfefferschoten quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Hälfte des Öls in einer weiten Pfanne erhitzen, das Knoblauchmus, Tomaten und Pfefferschoten darin andünsten. Harissa und Tomatenmark mit Wasser verrehren und mit dem Gemüse vermischen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Eier verquirlen. Das Gemüse an den Pfannenrand schieben und das restliche Öl in die Mitte geben. Auf starke Hitze schalten und die Eier in die Pfanne giessen, kurz stocken lassen und dann Gemüse und Ei großfüßig vermischen, bis das Ei nur noch leicht cremig ist. Mit dem Kümmel bestreuen und sofort servieren.

Stichworte: Tunesien, Tomate

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Überbackene Eier in Sauerampfer-Creme

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Eier
- 300 g Sauerampfer
- 125 g Butter
- 40 g Weissbrotkrumen
- frisch
- 1/4 l Sahne
- Salz und Pfeffer
- frisch gemahlen

Die Eier hart kochen und halbieren Wenn der Sauerampfer jung und zart ist, genügt es ihn in kleine Stücke zu schneiden, zu salzen und in 40g Butter bei schwacher Hitze zu garen. Nicht mehr ganz zarten Sauerampfer zunächst in kochendem Wasser 1-2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. In 40g Butter etwa 20 Minuten garen und regelmässig umrühren, bis die Flüssigkeit verdampft und der Sauerampfer zu einem Püree zerfallen ist. Nach und nach die Sahne einrühren; sie soll sich gut mit dem Sauerampfer verbinden und etwas eindicken, bevor die nächste Portion hinzugefügt wird. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Während der Sauerampfer gart, die Weissbrotkrumen in die restliche Butter geben und bei niedriger Temperatur braten; dabei gelegentlich umrühren oder die Pfanne schwenken, damit die Krumen gleichmässig goldgelb werden. Eine flache feuerfeste Form, in der alle zwölf Eihälften Platz haben, mit Butter ausstreichen. Die Eier mit der Schnittfläche nach oben hineinlegen. Dann die Eier gleichmässig mit der heissen Sauerampfercreme überziehen. Mit den gebratenen Weissbrotkrumen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200GradC etwa 15 Minuten überbacken, bis das Gericht sehr heiss ist und die Oberfläche eine hellbraune Färbung angenommen hat. \* Quelle: -Die Kunst d. Kochens -Methoden + Rezepte -Time-Life-Bücher -erfasst von Ilka Spiess Erfasser: Ilka Datum: 08.08.1995 Stichworte: Eierspeise, P4

Stichworte: P4, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Überbackene Pilzomeletts

Für 4 Portionen

## FÜR 3 PORTIONEN

- 400 g Mehl
- Salz
- 1/2 l Milch
- 1/2 l Wasser
- 4 Ei
- Fett zum Braten

MMMMM-----FÜLLUNG-----

4 ts Butter oder Margarine

4 kl. Zwiebel

80 g Steinpilze, getrocknete

80 g Champignons, getrocknete

2 tb Mehl

600 ml Gemüsebrühe

500 ml Sahne

4 cn Artischocken (ca. 175 g)

4 ts Salz

Pfeffer

500 g Sahne oder Schmand.

Getrocknete Pilze 1/2 Stunde in reichlich kaltem Wasser einweichen. Mehl, Salz und die Hälfte der Flüssigkeit mit dem Handrührgerät glatrühren, Ei zufügen, die restliche Flüssigkeit untermischen, mind. 1/2 Stunde zugedeckt stehen lassen. Fett in einem Topf zerlaufen lassen, feingeschnittene Zwiebel auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 andünsten, abgetropfte Pilze zugeben, mit andünsten, Mehl überstäuben, mit Brühe ablöschen, ca. 10 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 köcheln, Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Artischockenböden in feine Scheiben schneiden, zugeben, durchrühren und abschmecken. Wenig Bratfett in eine Pfanne geben, heiß werden lassen, auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 sehr dünne Pfannkuchen backen (ergibt ca. 8 Stück). Pfannkuchen auf einen Teller legen und im Backofen bei 50° warm stellen. Füllung auf die Omeletts verteilen, diese aufrollen und in 3-4 Stücke schneiden, die Rollen in eine flache Gratinform stellen, mit Sahne oder Schmand übergießen. Im Backofen gratinieren. Schaltung: 200-220°, obere Schiebeleiste 170-190°, Umluftbackofen 20-25 Minuten Tip: Dieses Gericht läßt sich gut vorbereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und erst vor dem Servieren überbacken. Dann verlängert sich die Garzeit um ca. 10 Minuten. 40 g Eiweiß, 96 g Fett, 139 g Kohlenhydrate, 6846 kJ, 1634 kcal. :Stichworte : Ei, Januar, Omelett, P3, Pilz, Vegetarisch :Notizen (\*) : : : Quelle: Winke & Rezepte 01 / 93 : : der Hamburgischen Electricitätswerke AG Stichworte: Januar, Pilz, Vegetarisch, Omelett, Eier, P3

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Überbackener Porree mit Eiern

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Porree
- 5 Eier
- 1/4 l Fleischbrühe
- 3 EL Tomatenbrühe
- 4 EL Süsse Sahne
- 1 EL Senf
- Salz
- Paprika
- 100 g geriebener Käse
- 50 g Butter

Porree putzen, waschen und in streichholzlange Stücke schneiden. Zwanzig Minuten in der Fleischbrühe dünsten. Abgetropft in eine gefettete Auflaufform füllen und vier hartgekochte und geschälte, geachtelte Eier dazwischenlegen. Die abgekühlte Brühe mit einem Ei, Tomatenmark, Sahne, Senf verrühren, mit Paprika würzen und über Porree und Eier giessen. Alles mit Reibekäse und Butterflöckchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen überbacken, bis der Käse schmilzt. \* Quelle: Cma Werbebroschüre gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 06.02.1996 Stichworte: Ei, Gemüse, Käse, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Käse, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Überbackenes spanisches Omelette

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Kartoffeln, gewürfelt
- 125 g Karotten, gewürfelt
- 125 g Zuckermais, frisch, gefroren oder aus der Dose
- 1/2 TL Sonnenblumenöl
- 1 Kleiner Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Kleine rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 12 Schwarze Oliven, entsteint
- 4 Eier, gut verschlagen
- 200 ml Enthrahmte Milch
- 1 TL Frisch geh. Thymian
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 Grosse Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 40 g Cheddar-Käse, gerieben

1. Kartoffeln und Karotten mit reichlich Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln. Sollten Sie frischen Mais verwenden, so geben Sie ihn während der letzten 4-5 Minuten zu. Gemüse abgießen und beiseite stellen.
2. Eine feuerfeste Schüssel von 20 cm Durchmesser einfetten. Kartoffeln, Karotten und Maiskörner hineingeben. Mit Zucchini und Paprika bedecken, Oliven daraufgeben.
3. Eier, Milch, Thymian, Paprikapulver und Knoblauch vermischen und über das Gemüse geben. Mit Tomatenscheiben und geriebenem Käse bedecken.
4. Im vorgeheizten Rohr bei 190 Grad (Gas Stufe 5) 45 Minuten überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Heiss servieren.

## Nährwert

Das Omelette liefert Vitamin A, B2, B12, C, D, E, Eisen, Kalzium, Zink.

Pro Portion sind enthalten: Kohlenhydrate: 27,9 g; Protein: 14,2 g; Ballaststoffe: 5,6 g; Fett: 11,0 g

Kalorien: 260 = 1092 Joule  
Zubereitungszeit 30 Minuten  
Backzeit 45 Minuten \* Quelle: Aufläufe und Eintöpfe, Knauers vegetarische Küche \*\* Erfasst und gepostet von Viviane Kronshage (2:2447/102.24) vom 07.06.1994  
Erfasser: Viviane Datum: 01.08.1994  
Stichworte: Main, P4

Stichworte: P4, Main

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Verlorene Eier auf Tomatenreis

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 8 Eier
- 1/2 Tasse Essig
- 1 Zwiebel
- 1 grüne Paprikaschote
- 4 EL Öl
- 2 Tassen Langkornreis
- 1 klein. Dose Tomatenmark
- 3 Tassen Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1 Löffelspitze Thymian

Die Zwiebel würfeln, Paprikaschote vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Paprikaschote hineingeben, 1 Minute dünsten. Reis und Tomatenmark hinzufügen und gut verrühren. Heisse Fleischbrühe darübergiessen, etwas Salz, Pfeffer und Thymian hinzufügen. Den Reis aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze 18 Minuten ausquellen lassen.

1 Liter Wasser und Essig zusammen aufkochen. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und in das heisse Essigwasser gleiten lassen. 5 Minuten ziehen lassen und auf dem Tomatenreis servieren. \*\* From: Karin\_Schmidt@p25.f440.n2456.z2.fido.sub.org Date: Sun, 29 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Karin Datum: 29.06.1994 Stichworte: Eierspeisen, Reisgerichte, Fido

Stichworte: Fido, Reis, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Verlorene Eier in Beaujolais-Sauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Schalotten: fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe: fein gehackt
- 1 Stangensellerie: fein gehackt
- 10 g Butter (1)
- 7 dl Beaujolais
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Pfefferkörner: zerdrückt
- 3/4 TL Salz
- 8 Eier: möglichst frisch
- 30 g Butter (2)
- 1 1/2 EL Mehl

## Knoblauchbrot

- 75 g Butter: gesalzen
- 2 Knoblauchzehen; fein gehackt
- 1 EL Petersilie: gehackt
- 8 Scheiben Pariserbrot

Butter (1) erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Stangensellerie andünsten. Wein dazugießen, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Salz beifügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb abgiessen.

Den Sud in die Pfanne zurückgeben und aufkochen.

Jeweils ein Ei in eine Tasse aufschlagen, in den Sud gleiten lassen und 4 bis 5 Minuten pochieren. Dabei am Anfang das Eiweiss mit einem Löffel um das Eigelb bewegen. Nach 4 bis 5 Minuten, herausheben und zugedeckt warm stellen.

Den Sud nochmals absieben. Die weiche Butter (2) mit dem Mehl verkneten und flockenweise in den Sud einschlagen. Aufkochen und noch so lange weiterkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Nachwürzen.

Je zwei Eier in einen tiefen Teller anrichten und mit Sauce umgiessen. Sofort mit heissem Knoblauchbrot servieren.

Für das Knoblauchbrot die weiche Butter mit dem fein gehackten Knoblauch und der Petersilie mischen. Dick auf die Brotscheiben streichen, in der Mitte des auf 250 GradC vorgeheizten Ofens während 3 bis 4 Minuten überbacken.

Tip: damit das Ei beim Eintauchen in den Sud möglichst kompakt bleibt, gibt man es in eine Tasse, taucht diese in die heisse Flüssigkeit und lässt das Ei langsam in den Sud gleiten.

Portionen: 4 \* Nach: D'Chuchi, 3/1991, S. 24 \*\* From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Wed, 19 Jan 1994 01:00:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Rene Datum: 01.02.1994 Stichworte: Eierspeise, Pikant, zer

Stichworte: Pikant, ZER, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Verlorene Eier in Knoblauchsauce

Für 4 Portionen M M M M M-----ZUTATEN-----

100 g Mayonnaise

3 tb Weisswein

2 Knoblauchzehen

Salz

Weißer Pfeffer

1 pn Safran

4 Frische Eier

2 tb Weisser Essig

4 sl Toastbrot

2 tb Butter

1 tb Gehackte Petersilie

Salz, wenig Pfeffer und Safran bei schwacher Hitze erwärmen. Inzwischen 1 Liter Wasser mit dem Essig zum Sieden bringen. Die Eier einzeln in Tassen aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen in das siedende Essigwasser gleiten lassen. 3 Minuten garen lassen. Die Eier herausheben und in gesalzenes warmes Wasser legen. Die Brotscheiben beidseitig in der Butter goldgelb backen. Die verlorenen Eier sehr gut abtropfen lassen, zurechtschneiden und auf die Brotscheiben legen. Die Sauce, wenn nötig, etwas nachwürzen und über die Eier gießen. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. :Stichworte : Brot, Ei, Knoblauch, P4 :Notizen (\*) : : Quelle: Knoblauch Rezepte Erfasst von M. Herrsche Stichworte: P4, Brot, Knoblauch, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Verlorene Eier in Tomatensosse

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 groß. Paprika
- 1 groß. Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 groß. Tomaten
- 3 EL Öl
- 6 Eier
- 1/4 l Wasser
- Salz
- Kümmel
- Oregano

Paprika in feine Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und hacken, Knoblauch zerdrücken. Tomaten waschen und kleinschneiden. Öl erhitzen, Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomaten, Wasser und Gewürze zufügen und bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen lassen.

Danach die rohen Eier in die Sosse setzen, 3-5 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Dazu: Nudeln und grüner Salat \* Quelle: Erfasst: Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 06.02.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Tomate, Gemüse, P1

Stichworte: Gemüse, P1, Tomate, Pikant, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Walliser Omeletts

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 400 g Mehl
- 1/2 l Milch
- 150 ml Weisswein
- 150 ml Wasser
- 8 Eier
- 1 TL Salz
- 4 EL Öl

MMMM-----FÜLLUNG-----

300 g Schweizer Emmentaler

200 g Greyerzer Käse

1/4 l Weisswein

Weißer Pfeffer

Muskat

60 g Butter

2 tb Mehl

3/4 l Milch

300 g Schweizer Emmentaler

4 tb Kirschwasser

Weißer Pfeffer

Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Teig rühren und 60 Minuten quellen lassen.

Öl erhitzen und aus dem Teig nacheinander dünne Pfannkuchen backen.

Für die Füllung Käse reiben, mit Wein verrühren, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Masse gleichmässig auf die Pfannkuchen verteilen, diese zweimal zusammenklappen und dachziegelartig in eine gerettete Auflaufform legen Butter erhitzen, Mehl hinzufügen und andünsten. Mit Milch ablöschen, aufkochen und Käse darin schmelzen. Mit Kirschwasser und Pfeffer abschmecken. Masse über die Pfannkuchen geben und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 GradC / 20 bis 25 Minuten.

Beilage: Blattsalat. \* Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1996 der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 14.04.1996 Stichworte: P4, Eierspeise, Ei, Omelett, Überbacken

Stichworte: P4, Überbacken, Omelett, Eier

Stichworte Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Warschauer Pfannkuchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 60 g Hefe
- 100 g Mehl; (1)
- 1 EL Zucker; (1)
- 1/2 Tas. Milch; Menge anpassen
- 400 g Mehl; (2)
- 8 Eigelbe
- 80 g Zucker; (2)
- 250 ml Süsser Sahne; Menge anpassen
- 1/2 Vanillestange
- 150 g Butter
- 1/3 TL Salz
- 1/2 Tas. Weingeist; oder Rum

MMMMM-----FÜLLUNG-----

150 g Rosenkonfitüre; Gewicht -

- nach dem Abtropfen

80 g Mandeln; geschält und -

- gemahlen MMMMM-----VARIANTE-----

150 g Hagebuttenkonfitüre MMMMM-----AUSSERDEM-----

Schmalz; zum Backen

Puderzucker; zum Bestäuben

Vanille

Will man am Silvesterabend diese Pfannkuchen anbieten, dann muss man schon in den frühen Nachmittagsstunden mit ihrer Zubereitung anfangen.

Aus Hefe, Mehl (1), Zucker (1) und Milch einen Vorteig ansetzen, gehen lassen (ca. 15 Minuten).

Ist der Teig gut gegangen, Mehl, die mit Zucker (2) schaumig verrührte Eigelbe, Sahne, die zerstoßene und durch ein engmaschiges Sieb gesiebte Vanille, zerlassene lauwarme Butter, Salz und Weingeist zugeben. Den Teig gründlich mit den Händen durcharbeiten, bis auf der Oberfläche kleine Bläschen entstehen. Löst er sich leicht von Händen und Backschale ist er richtig. Er muss glänzend und elastisch und nicht zu fest sein.

Fängt er erneut an zu gehen, in ca. 40 g schwere Portionen teilen (am besten wiegen, damit die Pfannkuchen gleich gross werden), mit der Hand kleine Scheiben formen, in deren Mitte 1/2 Teelöffel Füllung (siehe unten) geben, zusammendrücken, eine Kugel formen und mit der zusammengedrückten Seite nach unten auf eine mehlabgestäubte Serviette legen. Die fertig geformten Pfannkuchen mit einer sauberen Serviette bedecken und an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Sind sie fast doppelt so gross geworden, das Mehl vorsichtig mit einem Pinsel oder einer Feder abstäuben und sie nach und nach in stark erhitztem Schmalz in einem flachen und breiten Schmortopf bei zugedektem Topf backen, ohne dass sie einander berühren (sie sollen frei schwimmen können, also viel Schmalz nehmen!).

Damit die Pfannkuchen nicht zu stark bräunen, empfiehlt es sich 2 bis 3 rohe Kartoffelscheiben in das siedende Schmalz zu legen oder ab und an 1 bis 2 Löffel Wasser zugiessen.

Sind die Pfannkuchen unten braun, werden sie vorsichtig umgedreht und auf der anderen Seite - nicht zugedeckt - gebraten.

Die fertiggebackenen Pfannkuchen auf einem Haarsieb oder weissem dünnen Krepppapier sorgfältig abtropfen lassen und noch warm mit reichlich Puderzucker bestäuben. Der Zucker kann mit zerstoßener oder durchgeseibter Vanille aromatisiert werden. Lauwarme Pfannkuchen kann man auch mit recht flüssiger Glasur überziehen und sie mit feingehackter kandierter Apfelsinnenschale bestreuen.

Die klassische Füllung der Warschauer Pfannkuchen besteht aus gut abgetropfter Rosenkonfitüre mit feingehacktem oder noch besser mit gemahlenden Mandeln: die leicht erwärmte Rosenkonfitüre und die geschälte und gemahlene Mandeln gut vermischen. \* Quelle: Nach: Maria Lemnis, Henryk Vitry, Altpolnische Küche und polnische Tischsitten Interpress Warßawa 1979 ISBN 83-223-1817-0 erfasst von Rene Gagnaux  
Erfinder: Rene Datum: 30.01.1996 Stichworte: Eierspeise, Süß, Polen, P4

Stichworte: P4, Polen, Süß, Eier

Stichworte

Eierspeisen

# Warschauer Plinsen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 125 g Butter; oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Pk. Vanillinzucker
- 5 Eier; Eiweiss und Eigelb getrennt
- Salz
- 1 Unbehandelte Zitrone abgeriebene Schale davon
- 125 g Weizenmehl
- 6 EL Speiseöl
- Zucker
- Preiselbeeren; aus dem Glas

Butter geschmeidig rühren und Zucker, Vanillinzucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale hinzufügen. Mehl sieben und esslöffelweise unterrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben.

Etwas vom Öl in einer Stielpfanne erhitzen, eine dünne Teiglage hineingeben (Durchmesser etwa 10 cm) und die Plinse von beiden Seiten goldbraun backen. Die übrigen Plinsen auf die gleiche Weise zubereiten.

Die heissen Plinsen mit Zucker bestreuen oder Preiselbeeren dazureichen. \*\* Gepostet von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 23.11.1996  
Stichworte: Eierspeise, Süss, Polen, P4

Stichworte: P4, Polen, Süss, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weintrauben-Omelett

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Weintrauben; halbiert und - entkernt
- 1 TL Butterschmalz; (1)
- 2 Eiweiss
- 2 Eigelb
- Zucker
- 1 TL Butterschmalz; (2)
- Minze; zum Garnieren

Halbierte und entkernte Weintrauben in Butterschmalz (1) dünsten.

Eiweisse steifschlagen, Eigelbe und Zucker unterziehen.

1/4 vom Butterschmalz (2) in eine Pfanne erhitzen, 1/4 der Eimasse hineingeben und bei kleiner Hitze stocken lassen. Auf einen Teller gleiten lassen, 1/4 der gedünsteten Weintrauben einfüllen und das Omelett umklappen.

Die weiteren Omeletts ebenso zubereiten.

Mit frischer Minze garnieren, nach Belieben mit Zucker bestreuen. \* Quelle: Leichte Küche, Heft 3/94 \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Thu, 22 Sep 1994 Erfinder: Rene Datum: 25.10.1994 Stichworte: Eierspeise, Süß, Weintraube, P4

Stichworte: Weintrauben, P4, Süß, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Würz-Eier

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 20 hartgekochte Eier
- Den Saft von einem grossen Glas Gewürz-Gurken
- 1 Elßöffel Senf
- evtl. Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- Wachholderbeeren und
- 1 Knoblauchzehe
- hinzufügen (je nach Geschmack)

Dann die gepellten, hartgekochten Eier in der Suppe etwa 3-5 ziehen lassen. Die Eier dann halbieren und nach Geschmack mit Sardellen garnieren!  
\*\* Gepostet von gandi Date: 11 Feb 1995 Erfinder: Datum: 05.04.1995 Stichworte: Eier

Stichworte: Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zaren-Plinsen (Zarskije bliny)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Butter
- 6 Eigelb
- 100 g Mehl
- 400 ml Sahne
- 1/2 EL Pomeranzenwasser - ERSATZ
- 1/2 TL Orangenschale; gerieben
- Butterschmalz
- Puderzucker
- Zitronensaft
- Warenje; nach Geschmack

MMMMM-----QUELLE-----

-- Irina Carl - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Die Butter zerlassen und mit den Eigelben - stets in eine Richtung rührend - gut verquirlen, bis die Masse schäumt. Abkühlen lassen. Das Mehl mit 3/4 der Sahne verrühren. Unter ständigem Rühren köcheln, bis die Masse so dick geworden ist, dass sie zum Backen geeignet ist. Abkühlen lassen. Die Butter-Eier-Masse zugeben, alles gut vermengen. Dabei immer in dieselbe Richtung rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und mit dem Pomeranzenwasser unter den Teig ziehen. In Butterschmalz ausbacken. Die gebackenen Bliny nicht mit einem Messer aus der Pfanne nehmen, sondern auf einen Teller stürzen. Dabei jeden Blin mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Bliny-Stapel mit Warenje übergossen. Heiss servieren.

Stichworte: Russland, Sahne, Süss

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zucchini Omelett mit Thunfischsauce

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Dos. Thunfisch ohne Öl
- 1 Eigelb
- 4 EL Öl
- 100 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft
- 1 klein. Zucchini
- 1/2 Bd. Petersilie
- 3 Eier
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL Butterschmalz

Thunfisch mit der Gabel zerpfücken und in einen Rührbecher geben. Nach und nach mit dem Pürierstab Eigelb, Öl und Sahne untermixen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone abschmecken. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Eier trennen. Eigelb mit mit Salz, Pfeffer und Stärke schaumig rühren, Eiweiss steif schlagen, Eigelb und Petersilie unterheben. In Butterschmalz 1/Servings der Zucchini anbraten und einmal wenden. Schaummasse fingerhoch einfüllen und zugedeckt stocken lassen. Mit der Thunfischsauce anrichten. \* Quelle: Pfannkuchen, Crepes und Omeletts Meine Familie & Ich \*\* Gepostet von Holger Hunger Date: Thu, 05 Jan 1995 Erfasser: Holger Datum: 09.03.1995 Stichworte: Eierspeise, Zucchini, Thunfisch, P2

Stichworte: Zucchini, Thunfisch, Eier, P2

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zucchini-Pfannkuchen mit Paprikafüllung

Für 4 Portionen M M M M M-----TEIG-----

Für den Teig Zucchini auf einer Rohkostreibe fein raffeln und gut ausdrücken. Mit Eiern, Mehl, Wasser, gehackten Kräutern und Salz verrühren. In einer Pfanne in heissem Öl 2 Pfannkuchen pro Person backen. Warm stellen. Für die Füllung gewürfelte Paprikaschote in heissem Öl 3 Minuten dünsten. aus der Pfanne nehmen und mit gewürfeltem Schafskäse und gehackter Minze vermischen. Füllung auf die Pfannkuchen geben, zusammenklappen und servieren.

Stichworte: Paprika, Zucchini, Pfanne

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zucchini-Souffle

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1 Grundrezept Souffle aber*
- *nur 150 ml Milch verwenden*
- *30 g Parmesan*

Für ein Zucchini-Souffle Zucchini waschen, nicht schälen, und in Scheiben schneiden. In 1 El. Wasser fast gar kochen. Pürieren und unter die Souffle-Masse rühren, dabei aber nur 150 ml Milch verwenden. 30 g Parmesan zufügen.

Menge: 4 Portionen \*\* From: Peter\_Mackert@p7.f410.n2476.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 05 Mar 1994 11:37:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Peter Datum: 18.04.1994 Stichworte: Souffles, Zucchini

Stichworte: Zucchini, Soufflé

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zucker-Ei

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Ei
- 8 TL Zucker

MMMMM-----QUELLE-----

- unbekannt Erfasst: Olaf

- Herrig 2:2410/908.1 -

- 23.12.94

Das Ei aufschlagen und das Eiweiss in eine mindestens 250 ml fassende Tasse geben. Das Eiweiss steif quirlen, so dass es beim Umdrehen der Tasse nicht mehr herausläuft. Nun das Eigelb und den Zucker zugeben und alles verrühren. Sofort essen!

Stichworte: Süssspeise, Kalt, Kinder

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zürcher Chachelimüs (Zürich)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 dl Rahm
- 3 dl Sauerrahm
- 6 Eier
- 250 g Greyerzer; gerieben
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Muskatnuss
- Butter; für die Form

Alle Zutaten gut verrühren, nicht schlagen. In eine ausgebutterte Gratinform verteilen und im auf 220 GradC vorgeheizten Ofen backen, bis die Masse fest und goldgelb ist.

Dazu ein Salat und eine leichte Mahlzeit ist fertig. \* Quelle: Nach E.Grasdorf, P.Gruber Zürcher Rezepte, AT 1993 ISBN 3-85502-509-6 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 03.05.1996 Stichworte: Eierspeise, Pikant, Käse, Sauerrahm, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, Pikant, Käse, Sauerrahm, Eier

Stichworte

Eierspeisen

Titel - Rubrik - Stichworte