

13. Eierklößchen, Eierstich.

In einer mit Butter gut bestrichenen, größeren Obertasse zerklopft man 1 Ei, rührt dann $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Tasse Fleischbrühe oder Milch und $\frac{1}{2}$ gestrichenen Theelöffel in wenig Wasser klargerührtes Stärkemehl und Salz hinzu, würzt nach Belieben mit Muskat, feingehackter Petersilie, bisweilen auch Zucker, und läßt dies, in den Ofen oder in ein mit kochendem Wasser versehenes Geschirr gestellt, nur fest werden. Dann nimmt man es sogleich heraus, damit es zart bleibe und
5 nicht durch längeres Kochen löcherig werde, und sticht mit einem runden Löffel oder Theelöffel oder Kartoffelausstecher möglichst runde Klößchen davon aus, oder schneidet es, gestürzt, einfach in Würfel.

Man giebt diese Eierklößchen gern zu klarer Bouillon.

(104 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap477.html>