

Maria Ludolfs

4. Rühreier.

Eine beliebige Anzahl Eier schlägt man in einen Topf mit etwas Salz und auf je 2 Eier einem Eßlöffel voll Milch recht gut durch, setzt dann in einem Tiegel ein gutes Stück Butter auf und läßt diese zergehen. Danach gießt man die gerührten Eier hinein und wartet ruhig, bis sie anfangen sich an den Boden des Tiegels festzusetzen. Nun macht man sie mit einem Löffel los, läßt sie wieder sich festsetzen, löst sie abermals los und wiederholt dies so lange, bis die
5 ganze Eimasse flockig geworden ist. Dann nimmt man sie ab und bringt sie sogleich auf den Tisch, da sie vom Stehen hart und trocken wird. Man legt gern um die Rühreier einen Rand von abgezogenen und entgräteten, geräucherten Bücklingsstücken.

(121 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap468.html>