

10. Gebackene Eier.

In einer nicht zu tiefen Kasserolle kocht man 2 Liter Wasser mit ½ Tasse Essig und 1 Löffel Salz auf. Wenn das Wasser im Wallen ist, schlägt man frische Eier rasch hinein, damit sich das Eiweiß nicht vom Dotter trennt. Die Eier müssen 4 Minuten nur von der Seite kochen. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, schneidet die Ränder glatt, paniert sie mit geriebener Semmel, unter welcher etwas Parmesankäse gemischt wird, bäckt die Eier, 5 im Backfett schwimmend, goldgelb und reicht eine warme, feine Mostrichsauce oder eine kalte Remouladensauce dazu (siehe Abteilung Saucen).

(95 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap474.html>