

## 8. Gefüllte Eier.

Von hart gesottenen Eiern schneidet man die Spitze ab und schält das Innere vorsichtig heraus. Das Eiweiß, etwas gekochten Schinken, einige Pfeffergurken und Sardellenfilets schneidet man in kleine Würfel und mischt sie durcheinander, das Eigelb dagegen verrührt man mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz zu einer dicken Sauce, unter die man eine Mischung von 3 Eßlöffeln kochendem Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Fleischextrakt rührt, in der man 2 Tafeln weißer  
5 Gelatine aufgelöst hat. Nun füllt man die Eier so mit dem Gehackten und der Sauce, daß diese nach unten, in die Mitte und oben kommt, schließt die Eier mit der abgeschnittenen Spitze und richtet sie auf Endivienblättern an, die mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemengt wurden.

*(115 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap472.html>*