

9. Gefüllte Eier mit Senfsauce.

Man kocht die Eier hart, schneidet sie der Länge nach durch, entfernt das Eigelb und wirft die Eiweißhälften in heißes Salzwasser. Sardellen, etwas Schinken, Zunge und Petersilie wird fein gewiegt, die Eidotter durch ein Sieb gerieben, mit dem Gewiegten vermischt und 1 rohes Eigelb, 2 Löffel saure Sahne und etwas zu Schaum gerührte Butter hinzugesetzt. Man rührt die Farce über dem Feuer heiß, füllt sie dann in die abgetropften Eiweißhälften und giebt die
5 folgende, inzwischen bereitete Sauce hinzu. Man zerläßt gute Butter, rührt 2 Löffel Senf, 6 Gramm Fleisch-Extrakt, in kochendein Wasser aufgelöst, und etwas Citronensaft so lange mit ihr, bis alles sich verbunden hat, worauf man die Sauce noch mit 2 Eidottern abzieht.

(114 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap473.html>