



Wilthu machenn groß Eyer so seudt die Eirtotter weig
und mach dann inn ein iglichs Ey ein scheiblichs Lochelein
ine die Spizenn und thu denn Totter herauß und hack
Petersilienn und reib die Dotter daraun und werinß eß
inn Schmalcz und mach es nytt zu hertt und full es
wider in die Schalenn und seudt sye wider und schel sy
dann schön und machs ein guete Prue.

Wenn du Krosseier machen willst, so siede die Eidotter weich und mache dann in jedes Ei ein rundes Löchlein in die Spitze und gib den Dotter heraus und hacke Petersilie und reibe die Dotter dazu und erwärme es in einem Schmalz und mache es nicht zu hart und fülle es wieder in die Eierschale und koche sie wieder und schäle sie dann rein und gib sie zu einer guten Brühe.

Quelle: B6 - "Berlin, GStA PK, XX. HA, OBA, Nr. 18384, fol. 13v
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.b6.33>

Krosseier (in der Schale gefüllte Eier)

Zutaten:

4 mittelgroße Eier

Frische Kräuter (Petersilie, Salbei, Liebstöckel), gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Utensilien:

Dremel Multi mit Fräskopf
Einwegspritze

Kühlschrankskalte Eier ca. 4 Minuten in sprudelndem Wasser kochen. Abschrecken und an beiden Enden mit dem Dremel Multi Löcher bohren und den noch weichen Dotter ausblasen. Dotter mit den gehackten Kräutern verquirlen, salzen und pfeffern. Die Masse mit der Einwegspritze in die hohlen Eier füllen. Die Eier in siedendem Wasser gar ziehen lassen.

Eier entweder mit Schale servieren oder schälen und spalten, aber nicht auffächern.

Tipp: Verwende frische Kräuter und verquirlle die Eier vorsichtig mit einer Gabel mit den Kräutern.

