

Receptet : Deutsche Nationalitätenschule Werischwar

---

### *Tojásleves*

---

2ek olaj	só
2ek liszt	1kvk paprika
2db babérlevél	6db tojás
1kvk kömény	1ek ecet

Alacsony lángon a lisztből és az olajból rántást készítünk, majd felöntjük 1 liter vízzel. Ízesítjük babérlevéllel, köménnyel, sóval és őrölt paprikával.

2 tojást felforrt a leves, a felvert tojásokat óvatosan belekeverjük, és így még 1-2 percig főzzük. A másik tojást egyenként felütjük és egyenként óvatosan a forró levesbe engedjük és még így főzzük 2-3 percig. 1 tányérba 1 bevert tojást teszünk.

---

### *Soupe aux œufs*

---

2ek Huile	sel
2ek Farine	1kvk paprika
2 feuilles de laurier	6 œufs
1kvk de cumin	1ek de vinaigre

À feu doux, faites sauter la farine et l'huile, puis ajoutez 1 litre d'eau. Assaisonnez avec la feuille de laurier, le cumin, le sel et le poivre moulu.

Battez 2 œufs et lorsque la soupe arrive à ébullition, incorporez délicatement les œufs battus et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires. Battez les autres œufs, un par un, et déposez-les délicatement dans la soupe bouillante, un par un, et laissez cuire pendant encore 2 à 3 minutes. Placez 1 œuf battu dans 1 assiette.

---

### *Eiersuppe*

---

2K-Öl	Salz
2ek Mehl	1kvk Paprika
2db Lorbeerblätter	6 Eier
1kvk Kreuzkümmel	1 Esslöffel Essig

Auf kleiner Flamme eine Pfanne mit dem Mehl und dem Öl erhitzen, dann 1 Liter Wasser und Essig hinzufügen. Mit Lorbeerblättern, Kreuzkümmel, Salz und Paprika würzen.

2 Eier verquirlen, dann, wenn die Suppe aufkocht, die Eimasse einrühren und 1-2 Minuten köcheln lassen. Die anderen Eier einzeln aufschlagen und jeweils vorsichtig in die kochende Suppe fallen lassen und 2-3 Minuten kochen.