

Einfache Schwammerl-Suppen.

1. Steinpilze (Herrenpilze).

Die Schwämme müssen fest und nicht moderig sein, wenn man ein ordentliches Gericht bereiten will. Sollten sich aber dennoch einige Maden darin befinden, so werden sie, wenn gehörig gepuht, fein aufgeschnitten, in etwas Salzwasser gelegt, das Wasser abgeseiht und in Gebrauch genommen. Die Schwämme werden gepuht, der Stiel abgeschabt, fein aufgeschnitten, in einen Tiegel gelegt, mit Wasser zugesetzt und gekocht, während man ein Einbrenn macht, mit dem Sude von den Schwämmen gut verrührt, etwas fein geschnittene Petersilie, Kümmel, Salz und Pfeffer dazu gegeben, mit den Schwämmen aufgekocht, nach Belieben mit etwas Essig angerichtet. Dazu Knödel; auf dem Lande

werden sie meistens zu Nudeln als Tunke beigegeben.

2. Schwammerlsuppe auf andere Art.

Die Schwämme werden gereinigt, das Braune von dem Herrenpilze abgeschabt, der Stengel abgeschält, der Polster von Innen herausgenommen, dann fein aufgeschnitten, einen Augenblick ins Wasser gelegt, abgeseiht, in einen Tiegel Fett oder Butter gegeben, die Schwämme dazu mit etwas Salz und Pfeffer nebst einem geschälten Zwiebel und zugedeckt dämpfen lassen. Nach einiger Zeit stäubt man je nach der Menge der Schwammerl mit einigen Kochlöffeln voll Mehl, einem Eßlöffel voll fein geschnittener Petersilie, läßt sie etwas dämpfen, begießt sie dann mit Fleischbrühe, je nachdem man viel oder wenig Suppe braucht, oder in Ermanglung der Fleischbrühe mit heißem Wasser, wozu man einige Tropfen Maggi gibt, läßt sie nochmals aufkochen und richtet sie zu gerösteten Brotkrusten an. Auch können

kleine Kartoffelknödelchen dazu gegeben werden.

3. Schwammerlsuppe auf andere Art.

Man putzt und richtet die Schwämme her wie im vorhergehenden Rezept, nur daß man sie, statt zu waschen, mit einem Tuch gut abwischt, fein aufschneidet, in einen Tiegel Butter gibt, diese heiß werden läßt, die Schwämme hineinlegt, mit etwas Salz, Pfeffer, einem ganzen Zwiebel, etwas gewiegter Petersilie zugedeckt rösten läßt. Man muß behutsam vorgehen, daß sie sich nicht anbrennen und doch braun werden, gießt etwas Fleischbrühe dazu, aber nicht zu viel, und läßt sie weich dämpfen. Hierauf muß man diese Masse mit einigen Kochlöffeln voll Mehl bestäuben, etwas noch dünsten lassen, mit Fleischbrühe übergießen und nochmals aufkochen lassen. Dann werden ein oder zwei Eidotter mit einem Eßlöffel voll Milch oder Rahm, mit einigen Tropfen Maggi verrührt, die kochende Suppe wird darüber geschüttet und heiß zu Tisch gegeben.

4. Suppe von Stockschwämmen.

Diese erscheinen schon im Mai und wachsen in Büscheln auf den Stöcken abgeschlagener Baumstämme, am liebsten auf harten Hölzern und auch sehr gern auf Lindenstöcken. Er ist ein vorzüglicher Speisepilz und gibt vor allem gute Suppen. Die Schwämmchen werden gut gereinigt, in Scheibchen geschnitten, schnell gewaschen, in einen Tiegel Fett oder Butter getan, die Schwammerl hinzugegeben, mit fein geschnittener Petersilie und einem ganzen geschälten Zwiebel, etwas Salz weich gedünstet, mit einigen Kochlöffeln voll Mehl gestäubt, etwas dünsten lassen, mit guter Fleischbrühe oder in deren Ermanglung mit Wasser, in welches man Maggi-Suppenwürze gibt, gut verrührt, aufgekocht und dann heiß angerichtet.

5. Auf andere Art.

Die gereinigten Schwämme werden fein aufgeschnitten, gewaschen, mit Wasser zusekt, weich gekocht, ein hellbraunes

Einbrenn gemacht, mit dem Sude von den Schwämmen verdünnt, durchpassiert, die Schwämme dazu getan, einen Eßlöffel voll Essig und etwas Kümmel, Salz und Pfeffer dazu gegeben, gut aufkochen lassen, mit Maggi-Suppenwürze im Geschmacke gehoben und heiß angerichtet.

6. Suppe von Täublingen.

Der graue Täubling ist der beste zu Suppen; sie wachsen im Sommer und Herbst, hauptsächlich in Nadelhölzern. Dieselben werden gepuht, vom Stiel befreit, gewaschen, in Salzwasser gekocht, abgeseiht, in einen Tiegel Butter gelegt, die Schwämme dazu gegeben, etwas dünsten gelassen mit Petersilie und fein geschnittener Zwiebel, mit zwei Kochlöffeln voll Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe zu einer Suppe angerührt, etwas aufkochen gelassen und heiß zu Tisch gegeben.

7. Suppe von Rehlingen.

Diese werden gepuht, aufgeschnitten, gewaschen, in Salzwasser abgekocht, mit

einem Stückchen Butter oder Fett ein braunes Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe zu einer Suppe verrührt, die Rehlunge dazu getan, nochmals aufgekocht und heiß angerichtet.

8. Suppe von Schafeuter (Butterröhrling).

Der Schwamm wächst sehr häufig in Nadelwäldern, auch auf nassen Wiesen; er ist der billigste Schwamm und wird am wenigsten von Maden angefressen. Die braune, klebrige Haut wird abgezogen, welche sehr leicht sich abziehen läßt, der gelbe Polster herausgenommen, in feine Scheiben geschnitten und wie die vorhergehenden Suppen behandelt.

9. Gemischte Schwammerlsuppe.

2–3 Herrenpilze, Schafeuter, Birkenchwämme und Frauenschwämme werden gereinigt, fein aufgeschnitten, gewaschen, in einen Tiegel Fett oder Butter getan, mit einer Zwiebel, gewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet, mit Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe oder Wasser

verrührt, aufgekocht, etwas Maggi-Würze dazu gegeben (welche in dieser Hinsicht gute Dienste leistet, weil man nicht immer Fleischbrühe hat) und heiß angerichtet.

10. Auf andere Art.

Wird wie vorhergehende bereitet, indem man die Schwämme in eine Pfanne oder einen Tiegel gibt, mit Wasser übergießt, etwas Salz, Kümmel, Zwiebel auf dem Feuer kocht, bis sie weich sind, ein dunkles Einbrenn macht, mit dem Sude verrührt, die Schwämme dazu gibt, einigemal aufkochen läßt, mit etwas Essig säuert, eine Messerspiße Pfeffer dazu und dann zu Tisch gibt. Die meisten Leute am Land essen sie als eine Lieblingsspeise, zu Knödeln, Nudeln &c. Der Frauenschwamm oder Rotschwamm wird im Kochen schwarz, auch schon im Ausschneiden bläulich, des ungeachtet macht er die Suppe kräftig und gut.

11. Suppe von getrockneten Schwämmen.

Man nimmt soviel nötig getrocknete Schwämme, weicht sie in lauwarmem

Wasser ein, welches man öfters erneuert, drückt sie dann zum Gebrauche aus und behandelt sie wie die vorhergehenden Suppen. Entweder gedünstet, gestäubt und zur Suppe aufgefüllt, oder ein Einbrenn gemacht und zur Suppe verrührt mit etwas Kümmel, Salz und Pfeffer, nach Geschmack Essig dazu gegeben.

12. Von den Champignons.

Diese Schwämme erscheinen in allerlei Arten, nämlich in Feldchampignons, Ackerchampignons, Schafchampignons, Waldchampignons und künstlich gezogenen Champignons. Sie wachsen meistens auf Wiesen, wo Schafe geweidet werden, Grasplätzen und in Gebüsch. Ihr Geschmack und Geruch ist verschieden, die einen riechen nach Nußkernen, die anderen nach Anis, daher werden sie auch oft Anischampignons genannt. Viele Leute kennen sie nicht und meinen, sie seien giftig; derselbe ist einer der feinsten Schwämme. Nur darf er nicht ausgeflogen sein, d. h. sich nicht ganz entfaltet haben, sondern er

muß geschlossen sein. Die Champignons werden nicht nur zu Suppen, sondern auch zu Pasteten, Ragouts &c. verwendet.

13. Suppe von Champignons.

Der Champignon wird gereinigt, die Haut abgezogen, der Stengel, wenn er rein von Maden ist, abgeschabt, in feine Scheiben geschnitten, schnell in frisches Wasser gelegt, in einen Tiegel Butter gelegt, wenn er heiß ist, die Schwämme dazu gegeben, nebst etwas fein gewiegter Petersilie, einer ganzen Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer, und so eine Viertelstunde gedünstet. Dann werden sie mit einem oder zwei Kochlöffeln voll Mehl bestäubt, etwas noch dünsten gelassen, mit Fleischsuppe verrührt aufgekocht, mit einigen Tropfen Maggiwürze im Geschmacke gehoben und mit kleinen Markklößchen zu Tisch gegeben.

14. Champignonsuppe mit Spargelspitzen.

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur daß man in Salzwasser weich gekochte Spargelspitzen zur Suppe gibt.

Auch kann man nach Belieben weich gekochte Karfiolröschen, auch gebackene Goldwürfel dazu geben.

15. Goldwürfel.

Von einer altgebackenen Semmel werden größere Würfel geschnitten, in abgeklopftem Ei umgekehrt, mit Fett oder Schmalz gebacken und in die Suppe gelegt.

16. Champignonsuppe auf andere Art.

Die Champignons werden geschält, die Haut abgezogen, in Scheiben geschnitten, fein zusammengewiegt mit einer Zwiebel und etwas Petersilie, in einen Tiegel Butter gegeben, das Gewiegte dazu und im Butter dünsten lassen. Man muß vorsichtig sein, daß dieses nicht anbrennt oder zu braun wird. Nach einiger Zeit gießt man dazu Fleischbrühe, soviel man Suppe nötig hat, und läßt sie einigemal aufkochen. Vor dem Anrichten legiert man dieselben mit einem oder zwei Eidottern und gibt sie heiß zu Tisch. Ge-

backenes Herrenbrot kann dazu gegeben werden.

17. Herrenbrot.

Von alten Milchsemmeln wird die Rinde abgerieben, in Scheiben geschnitten, in abgeklopftem Ei umgewendet und im Schmalz gebacken, entfettet und in die heiße Suppe gelegt.

18. Champignonsuppe auf andere Art.

Schönen, kleinen, geschlossenen Champignons wird die Haut abgezogen oder abgeschabt samt dem Stengel, wenn er gut ist, und in kaltes Wasser mit etwas Salz gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Dann gibt man in einen Tiegel Butter, läßt ihn nicht zu heiß werden, gibt die ganzen Champignons dazu und dünstet sie ungefähr eine Viertelstunde nebst Zusatz von etwas Salz, dem Saft einer halben Zitrone und zwei bis drei Eßlöffeln voll Fleischbrühe. Hierauf gibt man die nötige braune Jussuppe dazu, würzt sie noch mit Maggi-Suppenwürze, läßt

alles nochmals gut aufkochen und gibt es mit Champignonklößchen zu Tisch.

19. Champignonklößchen.

Man nimmt 4—5 Stück schöne große Champignons, reinigt und pußt sie wie die vorhergehenden, wiegt sie dann klein zusammen, röstet diese mit Butter, etwas gewiegter Petersilie, einer Zwiebel und etwas Salz. Währenddessen rührt man ein Stückchen Butter ab, schlägt ein ganzes Ei und die nötigen Bröseln dazu, macht kleine Klößchen davon, legt sie in kochendes Wasser, läßt sie 15 Minuten kochen und legt sie in die Suppe.

20. Champignonsuppe mit Trüffeln.

Diese Suppe gleicht ganz der vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß man einige Trüffeln darunter schneidet.

21. Falsche Schildkrötensuppe.

Ein halber Kalbskopf wird in Salzwasser weich gekocht und in kaltes Wasser gelegt. Man gibt in einen Tiegel

Butter oder Fett, macht von zwei bis drei Kochlöffeln voll Mehl ein gelbes Einbrenn, verrührt dieses zu einer Suppe, passiert es durch, läßt es aufkochen und stellt es beiseite. Die Champignons werden fein geschnitten, in Butter mit Petersilie gedämpft und zur Suppe geschüttet. Der weich gekochte Kalbskopf wird vom Wasser herausgenommen, in ganz kleine Stücke zerschnitten und auch zur Suppe gelegt, vor dem Anrichten nochmals heiß gestellt, mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Maggi gewürzt, ein Gläschen Weißwein daran gegeben und angerichtet.

22. Auf andere Art.

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur daß man statt der Champignons gut zubereitete, schön gedämpfte Schwämme dazu nimmt.

23. Ochsenfleischsuppe.

Der Ochsenfleisch wird mit verschiedenen Kräutern weich gekocht, dann ausgelöst, fein zusammengeschnitten, wie

die vorige bereitet, und dann mit gut gedämpften Schwämmen oder Champignons eingelegt.

24. Gemischte Schwammerlsuppe.

Die Herrenpilze werden gereinigt, gepuht wie die vorhergehenden, dann werden drei bis vier schöne Champignons, von welchen die weiße Haut abgezogen wurde, feinblättrig geschnitten, zu den anderen Schwämmen nebst zwei oder drei Morcheln, welche ebenfalls gut gepuht werden müssen, in einen Tiegel mit Butter getan, nebst etwas Petersilie, Zwiebel, Salz und Pfeffer, weich gedünstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und etwas kochen lassen. Unterdessen hat man von Suppenspargel (das Bessere davon) weich gekocht, abgeseiht und zu der Suppe getan; mit einem Ei legiert wird dieselbe heiß angerichtet.

25. Wurzelsuppe mit Schwämmen.

Zwei bis drei abgeschälte Kartoffeln werden länglich geschnitten und ins Wasser gelegt, ebenso ein Köpfchen Wirsing, zwei

gelbe Rüben, etwas Sellerie, Karfiol, Petersilie, Zwiebel, alles nudelartig geschnitten, in einen Tiegel oder Topf Butter oder Fett, das geschnittene Wurzelwerk gewaschen dazu getan, etwas Fleischbrühe dazu gegossen und so dämpfen gelassen. Ist alles weich, so wird es mit einigen Kochlöffeln voll Mehl bestäubt, etwas noch anlaufen gelassen, mit Fleischbrühe zu einer Suppe verrührt, einige Schöpfelöffel voll gedämpfte Schwammerl dazu gegeben und heiß angerichtet.

26. Suppe von Morcheln (Mauracheln).

Da die Morcheln gerne in Sandboden wachsen und mit viel Sand behaftet sind, so ist es notwendig, daß man sie gründlich mit lauwarmem Wasser reinigt und dann mit kaltem Wasser abschwenkt, bis das Wasser rein bleibt; dann legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen und trocknet sie mit einem Tuch ab. Die Morchel ist ein vorzüglicher Speisepilz und als

Leckerbissen gesucht. — Die gereinigten Morcheln werden in Scheiben geschnitten, mit Butter, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer weich gedämpft, mit etwas Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe zu einer Suppe verrührt, mit einigen Tropfen Maggiwürze im Geschmacke gehoben und mit kleinen Spinatklößchen zu Tisch gegeben.

27. Spinatklößchen.

Zwei Hände voll rein ausgesuchter und von den Stielen befreiter, schöner, grüner, junger Spinat wird in Salzwasser abplanchiert, mit frischem Wasser abgeschwenkt, gut ausgedrückt und mit einer Zwiebel fein gewiegt. Währenddessen rührt man 70 Gramm Butter schaumig, gibt zwei bis drei Löffel voll Semmelbröseln, ein ganzes Ei und einen Dotter dazu, nebst Salz, und rührt dieses mit dem gewiegten Spinat gut ab. Macht kleine Klößchen in das kochende gesalzene Wasser und läßt sie einige Minuten langsam kochen, nimmt sie mit einem Sei-

löffel heraus und gibt sie in die ange-
richtete Morchelsuppe.

28. Morchelsuppe.

Die Morcheln werden gepuht und in lauwarmem Wasser gewaschen; dann werden sie in Wasser weich gekocht, auf einem Sieb ablaufen gelassen, nochmal mit frischem Wasser abgeschwenkt, fein zusammengeschnitten, mit Fleischbrühe übergossen, nochmals aufgekocht und vor dem Anrichten mit zwei Eidottern legiert.

29. Morchelsuppe auf andere Art.

Sauber gereinigte, junge, nicht zu große Morcheln werden in der Fleischbrühe fast weich gekocht, dann läßt man sie auf einem Siebe gut abtropfen, wendet sie in abgeklopftem Ei und in Semmelbrösel, welche mit Parmesankäse untermengt sind, um. Dann werden sie mit heißem Fett oder Schmalz gebacken, in heiße Fleischbrühe mit einigen Tropfen Maggi gewürzt eingelegt, etwas anziehen gelassen und zu Tisch gegeben.

30. Falsche Morchelsuppe.

100 Gramm Rindsleber werden gewaschen, mit Zitrone, Petersilie, Zwiebel, etwas Majoran, nach Belieben eine Zehe Knoblauch, fein zusammengewiegt, mit 100 Gramm Fett oder Butter schaumig gerührt, zwei ganze Eier dazu geschlagen nebst den nötigen Semmelbröseln, mit der fein gewiegtten Leber, etwas Salz und Pfeffer fein abgerührt, wie zu den Leber-
nockerln, und einstweilen beiseite gestellt. Dann macht man einen Nudelsteig von einem Ei wie zu den geschnittenen Nudeln, rollt ihn Messerrücken dick aus und schneidet 6 cm lange und 6 cm breite Streifen daraus, nimmt einen Kochlöffelstiel, umwickelt ihn mit den Streifen und drückt sie oben und an an der Seite fest zusammen, taucht die um den Kochlöffel gewickelten Streifen zur Hälfte in die Lebermasse und hält sie so lange in siedend heißes Schmalz, bis das Gebackene vom Kochlöffelstiel sich leicht herunterschieben läßt. Der Stengel muß weiß und hohl

bleiben, das Köpfchen aber schön braun werden. Die Morcheln werden in die Suppenterrine gelegt, mit heißer Fleischbrühe, welche mit einigen Tropfen Maggi im Geschmacke gehoben wird, übergossen und zugedeckt zwei Minuten stehen gelassen und dann zu Tisch gegeben.

31. Morchelsuppe auf andere Art.

Vier bis fünf Stück gut gewaschene Morcheln werden abplanchiert, fein zusammengeschnitten, in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter oder Fett heiß gemacht, die gewiegten Morcheln nebst geschnittener Petersilie und Zwiebel darin geröstet, mit zwei bis drei Köchellöffeln voll Mehl gestäubt, mit Fleischbrühe zu einer Suppe verdünnt, gut aufgekocht und über Spinat-Knödelchen angerichtet.

32. Von den Trüffeln.

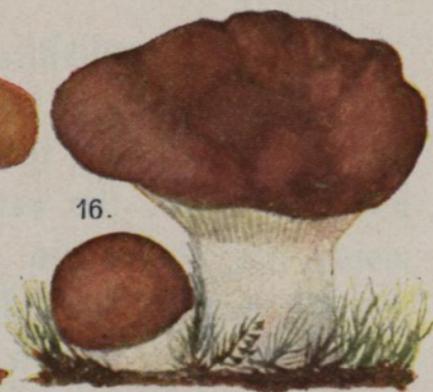
Die Trüffel ist für die höhere Küche unentbehrlich geworden, denn jedes Gericht, welches mit Trüffeln bereitet ist, wird stets mit großem Beifall aufge-

nommen. Es gibt auch hierin verschiedene Sorten von Trüffeln, nämlich: die Sommertrüffel, deutsche Trüffel, die Gekrösetrüffel, die italienische Trüffel, die weiße Trüffel; die beste Trüffel ist die Perigordtrüffel. Die möglichste Vollkommenheit erreichen sie im Monat Januar. Man findet auch in Piemont die weiße Trüffel, welche sehr geschätzt wird.

Die Zubereitung der Trüffeln.

Die Trüffeln werden durch eine Bürste von der Erde befreit und in Sand oder trockener Erde an einem luftigen Ort bis zum Gebrauche aufbewahrt. Will man sie benützen, so muß man sie im kalten Wasser abwaschen, dann abbürsten und wieder abwaschen, worauf man sie abtrocknet und mit einem dünnen Messer die Oberhaut abschält. Man kann die Trüffeln auch roh essen, mit Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreut; oder man kann sie auch braten, gerade so wie die Kartoffeln in heißer Asche, und nachdem man ihnen die Haut abgezogen

Tafel III.



13. Traubenziegenbart. 14. Gelbling. 15. Semmelstoppelpilz.
16. Speisetäubling. 17. Echter Reizker. 18. Brätling.

hat, mit Butter. Dieses gilt jedoch nur für die Bewohner jener Gegenden, wo die Trüffel zu Hause sind wie bei uns die Kartoffeln. Zu uns kommen sie nur in Büchsen und Gläsern verpackt. Sie sind ein teures Produkt und dienen deshalb nur zu feinen Speisen für Gourmands.

33. Trüffelsuppe.

Zur Trüffelsuppe kann man die sog. Abfälle nehmen, wiegt selbe fein zusammen, dünstet sie in Butter mit einem Gläschen Madeira, bestäubt die Suppe mit einem Kochlöffel voll Mehl, läßt selbes gut anlaufen, gibt das nötige Salz sowie die gehörige Fleischbrühe dazu, läßt sie gut aufkochen, legiert sie mit einem oder zwei Eidottern und gibt sie gleich zu Tisch.

34. Falsche Trüffelsuppe.

Man schabt um 20 bis 30 Pfennig Ochsenmilz und wiegt selbes mit Petersilie, Zitronenschnißel und Zwiebeln fein, gibt zwei Eidotter und ungefähr drei bis vier Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu nebst Salz

und Pfeffer und mengt dieses gut untereinander. Dann schneidet man altgebackenes Milchbrot in Scheiben, gibt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen darauf, drückt sie leicht an und bäckt dieses in heißem Schmalz oder Fett schön hellgelb. Gute Fleischbrühe wird mit den Trüffeln in einer Terrine ein paar Minuten zugedeckt stehen gelassen und zu Tisch gegeben.

35. Altomünstersuppe an Fasttagen.

In einen Tiegel gibt man Butter oder Schmalz, macht von drei bis vier Eßlöffeln voll Mehl ein hellgelbes Einbrenn, schneidet gelbe Rübe, Zwiebel, Sellerie, alles fein würfelig, zu dem Einbrenn, lasse es noch mitdünsten und verrühre es mit Wasser gut, läßt alles mitsammen gut auskochen mit dem nötigen Salz und Pfeffer, gibt dann die gedämpften Schwämme dazu und richtet sie über geröstete Brotkrusten an. Auch an Fleischtagen ist diese Suppe nicht zu verschmähen, kann mit

Maggi gewürzt und kleine Bratwurstknödelchen eingelegt werden.

36. Schwammerklöße.

Drei bis vier Semmeln werden fein geschnitten, mit Milch und Eiern ein Knödelteig angemacht; derselbe muß aber fest gehalten werden. Drei bis vier schöne Schwämme werden fein aufgeschnitten und in Butter, Petersilie, fein geschnittener Zwiebel und etwas Salz gedämpft. Dann nimmt man den Knödelteig zur Hälfte, drückt ihn etwas auseinander, gibt die Schwämme darauf, dann den anderen Teig und formt daraus einen schönen, großen, runden Knödel. Eine reine Serviette wird mit Butter geschmiert, der Knödel rund eingebunden, in das kochende Salzwasser gelegt und eine halbe Stunde gekocht. Eingemachtes Kalbfleisch, Kalbshirn, Kalbslunge kann dazu gegeben werden.

37. Gefrönte Häupter mit Schwämmen.

Drei bis vier Semmeln werden fein aufgeschnitten, mit Milch angeweicht, dann

mit zwei bis drei Eiern und etwas Salz gut abgemacht. Es werden etwas größere Knödel als sonst geformt, in das kochende Wasser gelegt und eine Viertelstunde langsam gekocht. Unterdessen hat man ein gutes Schwammerlgemüse, wie schon öfters bemerkt, bereitet, die fertigen Knödel herausgenommen, auf eine Platte gelegt, mit fein geriebenen und in Butter gerösteten Semmelbröseln schön abgeschmälzt und das Schwammerlgemüse dazu gegeben.

38. Knödelchen von Schwämmen.

Fein zusammengeschnittene Schwämme, wozu man alle eßbaren Schwämme verwenden kann, werden in Butter gedämpft oder geröstet mit Petersilie, Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer. Dann treibt man ein Stückchen Butter oder Fett ab, gibt ein Ei und Bröseln dazu und wieder ein Ei nebst etwas Salz und die noch nötigen Bröseln, gibt die gerösteten Schwammerl dazu, formt kleine Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe, läßt sie eine Viertelstunde kochen und gibt sie samt der Fleisch-

brühe, welche nochmals durchgeseiht wird,
zu Tisch.

39. Knödelchen von Champignons — Trüffeln.

Werden auf gleiche Weise bereitet,
nur daß bei den Trüffeln die Petersilie
wegbleibt.

