Feine Sauerampfersuppe
Palatschinkenknödel mit Salat
Westfäler Kipfel

Feine Sauerampfersuppe

In kochendes Wasser ½ kg Kartoffeln und ziemlich viel Sauerampfer geben. Wenn die Kartoffeln weich sind, alles durch das Sieb passieren. Nun kocht man Tapioka oder Reisgrieß ein. Vor dem Anrichten in die Suppenterrine ein Stück Butter und 2 Löffel Rahm geben, mit einem Eigelb legieren und die Suppe darübergießen.

Palatschinkenknödel

10 Stück gewöhnlich große Palatschinken-Blätter vorbereiten. 15 dkg mageres geselchtes Fleisch, oder Schinken und Fleischreste werden durch die Fleischmaschine getrieben, nochmals fein gewiegt, mit einem Kaffeelöffel Parmesan und etwas in Butter abgerösteter Petersilie vermengt. Auf eine flach gebreitete Serviette schichtenweise je ein Palatschinkenblatt mit der Fülle bestreichen; die Serviette an den vier Enden zusammenbinden, einen Kochlöffel durch den Knoten stecken, und in siedendes Salzwasser hängen, eine halbe Stunde kochen. Aus der Serviette in eine Schüssel stürzen und mit zerlassener Butter und Parmesan begießen.

Westfäler Kipfel

16 dkg Mehl mit 12 dkg Butter fein abtreiben, mit zwei Dotter, einer Messerspitze Salz, 2 dkg in kalter Milch gelöstem Germ auf dem Nudelbrette kneten. Eine Stunde in kühlem Raum rasten lassen. Den Teig messerrückendick auswalken, in Vierecke schneiden. Die Fülle wird in eine Ecke gelegt, das Viereck zusammengerollt und kipfelförmig gebogen. Auf einem mit Butter bestrichenen Blech goldbraun backen.

Nußfülle

14 dkg geriebene Nüsse, vier Eßlöffel Zucker, etwas geschnittene Zitronade, einige gestoßene Gewürzkörner, ein bischen geriebene Zitronenschalen.