Gemüsesuppe
Gulyasstrudel mit Paradeiskraut
Kalter Reißgrießpudding mit Dunstobst

Gemüsesuppe

Karotten, Fisolen, Kohlrüben, Kartoffeln klein schneiden, eventuell Erbsen dazugeben. In einer Kasserolle das Gemüse mit einem Stück Butter 20 Minuten dünsten, öfters umrühren. Kochendes Wasser darübergießen, salzen und langsam 2 Stunden kochen lassen. Ein Stück Butter in die fertige Suppe geben. Zur Aufbesserung mit einem Dotter legieren.

Gulyasstrudel

Einen Strudelteig von zwei Eiern in zwei Teilen ausziehen. Jeden Teil in vier gleiche Teile schneiden; diese müssen die Größe des Backbleches haben. Jedes Blatt mit flüssiger Butter bestreichen. 4 Blatt aufeinander auf's Blech legen, mit kleinwürfelig geschnittenem, stark eingedünsteten, fertigen Kalbsgulyas belegen. Die andern 4 Teigblätter darauflegen. 20 Minuten im Rohr backen und zerschnitten auftragen.

Paradeiskraut

Ein Krauthäuptel schneiden, in einem Reindel Zwiebel in Fett rösten, das ausgedrückte Kraut hineingeben, mit Wasser oder Suppe aufgießen und weich dünsten. Zuletzt Paradeismark und etwas Rahm hinzufügen, Zucker, Salz, Pfeffer nach Geschmack.

Kalter Reisgrießpudding

(Der viel billigere Reisgrieß, kann den feinen Grieß ersetzen.) Per Person einen Eßlöffel Reisgrieß nehmen. Diesen in Milch kochen, etwas salzen und zuckern und ein Stückchen Butter dazugeben. Eine Puddingform mit kaltem Wasser ausspülen, die Masse hineinfüllen und am besten in Eis kalt stellen, stürzen und mit gemischtem Dunstobst, das ringsum angerichtet wird, auftragen. Den Saft des Obstes in eine Saucière geben.