

Grünternsuppe mit gebackenen Erbsen Kalbstofoletten mit Champignons und Erdäpfelpüree Wiener Schnitten

Grünternsuppe

Per Kopf einen Eßlöffel Grünternmehl auf Butter rösten, mit Petersilien oder Grünzeugwasser aufgießen. Einen Eßlöffel Paradeismark (eventuell etwas Weißwein) hinzugeben. Würzen, Salzen, mit einem Dotter legieren.

Gebadene Erbsen

Aus Ei, Milch, Mehl und Salz einen dünnen Tropfteig machen. Durch ein Sieb-eisen in heißes Fett tropfen lassen und braun backen.

Kalbstofoletten mit Champignon

Champignons oder Herrenpilze in ein wenig Suppe und einem Stückchen Butter dünsten. Die nicht zu dünnen Koteletten klopfen und mit Mehl stauben. Ein Stück Butter in einer Pfanne sehr heiß machen, die Koteletten nebeneinander hineinlegen und von beiden Seiten abbraten lassen. Dann die Pfanne zudecken und die Koteletten 15 Minuten dünsten lassen. Zum Schluß die gedünsteten Champignons mit etwas Zitronensaft hinzugeben, nachdem man die Sauce mit Suppe aufgegoßen hat. Ein par schöne Stücke Champignons zum Garnieren verwenden.

Wiener Schnitten

21 dkg Mehl, 16 dkg Butter, 10 dkg Zucker mit 1 bis 2 Dotter verarbeiten. Am Rudebrett auswälken und auf einem länglichen Blech ein wenig überbacken. Herausnehmen, mit Marmelade bestreichen und folgende spanische Windmasse drüber geben. Von 5 Mar den Schnee, 16 dkg Zucker, 16 dkg ungeschälte geriebene Mandeln, 1 Kaffeelöffel Zimt. Grob gehackte, abgezogene Mandeln auf den Schnee streuen. Die Schnitten nochmals ein par Minuten backen. Solange sie heiß sind, in Vierecke schneiden.

