

## Panadelsuppe Kaiser-Franz-Josef-Schnitzel Grießstrudel

### Panadelsuppe

In  $\frac{1}{2}$  Liter Grünzeugsuppe 25 dkg abgerindete, geschnittene Semmeln mit etwas Salz kochen lassen. Oft umrühren, und wenn die Semmeln weich sind, ein Stück Butter hinzufügen. Vor dem Anrichten mit einem Dotter legieren. Geröstete Semmelscheiben dazu auftragen.

### Kaiser-Franz-Josef-Schnitzel

Kalbschnitzel à 10 dkg leicht abbraten und auf einen Teller legen. In dem Saft der Schnitzel etwas Suppe, 4d kg Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein, 1 Messerspitze Senf und den Saft einer Viertelzitrone sowie einen schönen Champignon aufkochen, ein wenig stauben. In diesem Saft die Schnitzel einmal aufkochen lassen. Auf eine Schüssel anrichten; um die Schnitzel im Viereck gleichmäßig breite Lagen von folgendem: Gehackten Schinken, Eierspeise, Reis und nudelig geschnittener, zubereiteter, grüner Salat.

### Grießstrudel

Einen Teig von 20 dkg Mehl, Salz, 1 ganzen Ei und dem nötigen lauwarmen Wasser kneten.  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten lassen, ausziehen und mit folgender Fülle bestrichen zusammenrollen, in Stücke teilen, in Salzwasser 15 bis 20 Minuten lang kochen lassen.

### Fülle

10 dkg Butter mit 4 Dotter flaumig rühren, salzen.  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm,  $\frac{1}{4}$  Liter Grieß und von 4 klar festen Schnee. Den gekochten Strudel mit Butter und mit in Fett gerösteten Semmelbröseln auftragen. Zwetschenröster dazu servieren.

