

Selleriejuppe

Kalbsleber mit Champignons mit Reis

Apfelfuchen in Gelée

Selleriejuppe

In Fett und etwas Wasser einen geputzten, geschnittenen Sellerie dünsten, stauben, salzen, ein wenig zuckern, mit Grünzeugjuppe aufgießen und $\frac{1}{2}$ Stunde gut kochen lassen.

Kalbsleber mit Champignons

Per Person 10 dkg Leber berechnen. Dünne Scheiben schneiden, und diese wie Naturschnitzel abbraten. In einem Reindel blätterig geschnittene Champignons oder Pilzlinge auf Butter dünsten. Diese beim Anrichten auf jede Scheibe legen, mit der Sauce begießen.

Apfelfuchen in Gelée

Aus 15 dkg Butter, 22 dkg Mehl, 7 dkg Zucker und 1 ganzen Ei einen mürben Teig machen, auf ein längliches Brett drücken und langsam backen. 60 dkg geschälte Äpfel mit 30 dkg Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser so lange kochen, bis die Äpfel weich sind. Die Äpfel auf ein Haarsieb legen, abtropfen lassen und zerstückelt auf den Kuchen legen, mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Das Äpfelwasser dick einkochen lassen, bis es geliert. Dieses Gelée über den Kuchen gießen und erkalten lassen.

