

## Quäfer-Oats-Suppe mit gebadenen Suppenudeln Spinatknödel mit Schwammerlsauce Früchtencremespeise

### Quäfer-Oats-Suppe

1 Eßlöffel per Person berechnen. In Salzwasser eine Stunde gut kochen. 2 $\frac{1}{2}$  Liter Gemüsesuppe abseihen, das Oats hineinpassieren und 2 dkg Butter dazu vermengen. Salzen und pfeffern nach Geschmack. Dazu werden gewöhnliche, besonders dünn geschnittene Suppenudeln, die eventuell ohne Ei gemacht werden können, und in Fett braungebacken wurden, aufgetragen.

### Spinatknödel

$\frac{1}{2}$  kg Spinat durch die Fleischmaschine roh treiben, auf Fett und Zwiebel dünsten, mit 2 Eiern und einer in Milch geweichten Semmel vermengen, salzen und pfeffern und soviel Brösel als aufgenommen werden, dazugeben. In der Serviette in Dunst kochen.

### Schwammerlsauce

$\frac{1}{8}$  kg Schwämme in Butter und feingewiegter Petersilie weich dünsten, mit Mehl stauben, etwas Wasser und  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm aufgießen, salzen und pfeffern. (Wenn man getrocknete Schwämme verwendet, weicht man sie einige Stunden vorher in lauwarmen Wasser.)

### Früchtencremespeise

Kinder-Biscoten werden mit Marmelade zu zweit aneinandergesfügt. Eine flache Glaschüssel damit auslegen. Gemischtes Dunstobst (frische Bananen, sowie Orangenscheiben können mit vermengt werden), ohne Saft darüber legen. Folgende erkaltete Vanille-Crème darübergießen und die Speise auf's Eis stellen.

### Vanillecrème

$\frac{1}{4}$  Liter Milch mit 2 Dotter, 1 Löffel Staubzucker, etwas Vanille kalt sprudeln, im Wasserbade bis zum Dickwerden rühren. In Friedenszeiten ist Schlagobers zur Crème zu empfehlen.

THE  
UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

[The text in this section is extremely faint and illegible. It appears to be a list of entries or a detailed index, possibly organized into columns or rows. Some faint words like "Title", "Author", and "Date" might be discernible, but the specific content is unreadable.]