

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
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
RESEARCH REPORT

1. Introduction

2. Experimental

3. Results

4. Discussion

5. Conclusions

6. References

7. Appendix

8. Acknowledgments

9. Author's Address

10. Summary