

## Feine Parmesanuppe Palatschintenspeise mit Erdartischodensalat Billiger Apfeltuchen aus Martfeig

### Feine Parmesanuppe

6 dkg Butter mit 7 dkg Mehl licht anlaufen lassen. 1 Liter warme, abgekochte Milch dazugießen, salzen, und unter Rühren eine Viertelstunde bei mäßigem Feuer kochen. Die Suppe vom Feuer ziehen und mit 2 Dotter, die mit Wasser verrührt wurden, legieren. 6 dkg Parmesan vorsichtig, damit er keine Knödel bilde, unter Rühren dazugeben. Vor dem Anrichten ein Stück Butter und in Salzwasser gefochte Makkaroni hineingeben.

### Palatschintenspeise

Von 2 Eiern recht dünne Palatschinken machen. Diese mit Schinken, Hirs, oder einem Haschee von Bratenresten füllen. Jede Palatschinke rollen, und in 4 Teile schneiden. Eine Auflaufform mit Butter austreichen, die kleinen Teile dicht nebeneinander hineinlegen und mit Butter bestreichen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm mit 2 Dotter sprudeln, auf die Palatschinken gießen und nochmals mit Parmesan bestreuen, goldgelb backen und in der gleichen Schüssel servieren.

### Erdartischodensalat

Die Erdartischoden schälen, in Butter und Zitronensaft dünsten, in Scheiben schneiden, mit Del, Essig, Salz und Pfeffer zu einem Salat mischen, feine Kräuter dazugeben.

### Apfeltuchen aus Martfeig

28 dkg Mehl, 15 dkg gut gewaschenes, frisches Knochenmark am Nudelbrett gut abbröckeln, bis die Masse ganz fein wird. 2 ganze Eier, etwas Salz, einen Eßlöffel Staubzucker, etwas Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Rum und einen Eßlöffel Rahm zu einem feinen Teig verarbeiten. 1 Stunde an einem kühlen Orte rasten lassen, auswalzen, 2 runde Blätter schneiden, 1 Blatt, dessen Rand man etwas verdickt, in die Tortenform geben, Äpfel, die in etwas Wein, Zitronenschale, gedünstet wurden, in die Tortenform füllen. Das zweite Blatt darauflegen, mit Eigelb bestreichen und backen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

