Wiener Stoß-Suppe
Gemüserostbraten
Topfenknödel in der Serviette

Wiener Stoß-Suppe

Salzwasser mit Kümmel kochen, in ½ Seidel saure Milch 1 Eßlöffel Mehl rühren, zum Salzwasser gießen und aufkochen lassen, etwas Rahm dazugeben. Würfelig geschnittene, in Salzwasser gekochte Kartoffeln ½ Stunde vor dem Anrichten hineingeben. Eventuell mit geschnittenen, gedünsteten Champignons die Suppe verbessern.

Gemüserostbraten

In eine gut verschließbare Kasserolle etwas Fett, rohe geschnittene Kartoffeln, Karfiol, grüne Erbsen, Schwämme, Zwiebel und den gut geklopften, entfetteten Rostbraten legen. Alles solange dünsten lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Zum Schluß mit etwas Rahm vergießen.

Topfenknödel in der Serviette

6 dkg Fett oder Butter mit 2 Eiern flaumig treiben. ¼ kg geriebenen Topfen, ⅛ Liter Grieß, etwas Salz dazumengen. Eine Serviette gut befetten, die Masse hineinfüllen, und in Salzwasser 1 Stunde in zugedecktem Topfe kochen. Der Knödel muß durch's Kochen doppelt groß werden. Vor dem Anrichten schneiden, mit heißer brauner Butter begießen, mit Zucker und Zimt auftragen, eventuell Zwetschkenröster dazu servieren.