

Gemüseputree-Suppe Fleischstrudel mit Spinat Schokoladeforte ohne Dotter

Gemüseputree-Suppe

Wurzelwerk in Schmalz anlaufen lassen. Kohl, Spinat, gelbe Rüben darin weich dünsten. Stauben und mit Wasser oder Maggi-suppe aufgießen. Alles Champignons dünsten und zur Suppe geben.

Fleischstrudel

Einen Strudelteig ohne Ei machen und ausziehen, den Teig mit Schinken oder Selchfleisch füllen oder mit einem saftigen Haschee aus Bratenresten, das mit einem Ei gebunden und mit etwas Rahm aufgegoßen wurde, bestreichen. Den Strudel rollen und in einer mit Butter bestrichenen Pfanne goldgelb backen. Mit Parmesan bestreuen.

Schokoladeforte

Den Schnee von 6 Mar mit 14 dkg Zucker leicht verrühren. 14 dkg geriebene Mandeln, 14 dkg erweichte Schokolade, 10 dkg nudelig geschnittene Zitronade hinzugeben und alles leicht verrühren. $\frac{3}{4}$ Stunden im Tortenreiß backen. Mit folgender Glasur überziehen.

Glasur

$\frac{1}{4}$ kg Zucker bis zum Fadenziehen spinnen, 14 dkg Schokolade erweichen, den gesponnenen Zucker unter Rühren langsam in die Schokolade gießen, ein Stückchen Butter dazu verrühren und die Forte, wenn sie erkaltet ist, glasieren. Man kann die Forte, statt zu glasieren, mit Marillenmarmelade bestreichen, auf die man gestiftelte Mandeln streut.

