Bohnensuppe Rindfleisch sowie Wild mit Polentapudding Salzburger Nockerln

Bohnensuppe

12 dkg Bohnen in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser sehr weich kochen, passieren, in eine leichte Einbrenn, in der man Petersilie ausrösten ließ, gießen, mit Suppe, die aus Grünzeug hergestellt wurde, aufgießen. Salz, Pfeffer, Essig nach Geschmack. Würstelscheiben als Einlage geben.

Rindfleisch sowie Wild

Eine Beize aus Essig, Pfeffer, Zwiebel, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt kochen. (Ohne Salz.) Weinscherzelfleisch einige Tage in der Beize liegen lassen. Frisches Wurzelwerk rösten, das gespickte, gebeizte Fleisch hineinlegen, dünsten, mit der passierten Beize und etwas Rahm vergießen. Wenn das Fleisch geschnitten ist, wieder in die Kasserolle zurücklegen und dann anrichten.

Polentapudding

$\frac{2}{10}$ Liter Mehl, mit 4 Dotter und $\frac{2}{10}$ Liter Rahm sprudeln, salzen, den Schnee der 4 Klar dazumengen. Eine Puddingform mit Butter austreichen, stauben, die Masse hineinfüllen, $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen, stürzen, mit heißer Butter begießen und mit Parmesan bestreuen.

Salzburger Nockerln

1 Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Butter und 6 Dotter flaumig treiben. $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl mit dem Schnee von 6 Klar leicht dazumengen. In einer Kasserolle Milch mit etwas Butter kochen, die Masse löffelweise einlegen, $\frac{1}{4}$ Stunde backen, bis die Nockerln Farbe bekommen, mit Zucker bestreuen.

MEMORANDUM FOR THE RECORD

DATE: 10/25/54

TO: SAC, NEW YORK

FROM: SAC, NEW YORK

SUBJECT: [Illegible]

[The remainder of the page contains several paragraphs of extremely faint, illegible text, likely a memorandum or report.]