

Böhmische Suppe

Billiger Leberpudding mit roten Rüben

Heuschobert

Böhmische Suppe

1 Kohlhäuptel sowie Champignon schneiden und in Fett oder Butter dünsten, Bratwürste hineingeben und steif werden lassen. Aus der Haut drücken, fein schneiden und mit dem Kohl weiter dünsten. Stauben, mit Wasser aufgießen. Gebähte Semmelscheiben dazu auftragen.

Billiger Leberpudding

$\frac{1}{2}$ kg Kalbsleber passieren, mit zwei geweichten Semmeln abtreiben, $\frac{1}{2}$ Zwiebel hineinreiben, 2 Eier, Pfeffer, Salz und ziemlich viel Fett (möglichst Gansfett) dazuwerrühren. Eine Dunstform mit Fett ausschmieren, Bröseln austreuen, die Masse hineingeben und im Dunst kochen.

Heuschobert

2 Dotter mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Löffel Staubzucker, bißchen Vanille kalt sprudeln, dann am Feuer im Wasserbade rühren, bis es dick wird. $\frac{2}{3}$ festgeschlagenen Schlagobers mit der Crème vermengen. Die gut mit kaltem Wasser ausgespülte Bombe mit der Crème, in die man Weichselsfleisch eingemengt hat, füllen. Die Bombe einige Stunden in Eis vergraben, stürzen. Sehr feine, in Butter braun und knusprig gebackene Nudeln am Sieb abtropfen lassen. Die Bombe ganz dicht mit den Nudeln belegen, daß man nichts von der Crème sieht, mit Vanillezucker bestreuen.

