

Suppenspeisen.

Klare Rindsuppen. Gewöhnliche Suppe. Will man zugleich gute Suppe und gutes Fleisch haben, so wählt man die Stücke von den Hinterfüßen und vom Schlußstücke des Ochsen: Schweif-, Schal- und ausgestochenes Örtel. Gutes Fleisch ist dunkel und fett. Leichtes ist von jungen Tieren und gibt nie schöne Suppe. Für Tafelstücke eignet sich abgelegenes Fleisch; legt man aber das Hauptgewicht auf die Suppe, so wählt man ziemlich frisch geschlachtetes. Das Wasser für die Suppe, 2 bis 3 Liter für ein Kilogramm Fleisch, wird mit den Knochen und Fleischabfällen zugesetzt. Wenn es stark kocht, gibt man das geklopfte und mit kaltem Wasser rasch abgewaschene Fleisch hinein und läßt es einige Minuten stark sieden, dann bei mäßiger Hitze langsam weiterkochen. Der aufsteigende Schaum wird meist abgeschöpft, um die Suppe klar zu machen; sie gewinnt aber an Kraft, wenn man ihn ruhig versieden läßt, wobei er sich zu Boden setzt. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, gibt man einen Eßlöffel Salz und das Wurzelwerk, eine gelbe Rübe, eine Petersilie und etwas Porree, alles abgeschabt, gewaschen und gespalten, in die Suppe, oder man schneidet diese Wurzeln blätterig, bratet sie in einer kleinen Kasserolle mit einem Stückchen zu Scheiben geschnittener Rindsleber und einer halben geringelt geschnittenen Zwiebel in Abschöpf- oder reinem Rindsfett ab und gibt sie dann zur Suppe, die dadurch eine schöne Farbe bekommt. Man kann auch ein Stückchen Selleriewurzel und etwas Kohl oder Champignons-Abfälle mitkochen, doch sind die beiden ersteren Zutaten krampferregend. Wenn das Fleisch etwa 2 Stunden (kleinere Stücke etwas kürzer, größere oder solche von alten Ochsen etwas länger) gekocht hat, gibt man ein wenig kaltes Wasser dazu, um die Suppe zu klären, stellt den Topf beiseite, schöpft das Fett ab und seigt die Suppe langsam durch ein feines Sieb. Will man Suppenspeisen einkochen (S. 55), so gibt man die klare Suppe in einen kleineren Topf und läßt sie wieder aufkochen. Das Fleisch bleibt mit dem Fett und dem Reste der Suppe bis zum Anrichten zugedeckt stehn. Will man sehr kräftige Suppe haben, so setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu, wodurch seine Säfte besser ausgezogen werden.

Braune Suppe. Ein wenig Abschöpf- oder Kernfett, gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, Petersilie, Kohl, Leber, ein halbes Kilogramm mageres Rindfleisch, Kalbfleisch=Abfälle und Rinds Knochen werden in einer flachen Kasserolle braun abgebraten und dann mit der Rindsuppe eine Stunde lang ausgekocht. Hierauf seht man die Suppe. Sie wird zum Einkochen von feinen Suppenpeisen verwendet oder klar zu gestürzten oder gebackenen Beigaben serviert. Um braune Suppe sehr klar zu machen, läßt man sie ein wenig austühlen, seht sie hierauf durch ein Tuch, gibt Eisklar dazu, sprudelt sie auf dem Herde, bis sie aufkocht, läßt sie dann ruhig stehn, bis sich der Schaum abgefordert hat, und seht sie hierauf nochmals.

Oglio=Suppe wird von gemischtem Fleische wie die Kraftbrühe (S. 31) bereitet und muß sich durch guten Geschmack, Klarheit und schöne Farbe auszeichnen. Sie wird bei Abendmahlzeiten, Bällen, einem Gabelfrühstück u. dgl. in Tuschalen serviert.

Frühlingsuppe (Potage à la printanière). Junge Gemüse und Wurzeln, wie olivenförmig geschnittene gelbe Rüben, würfelig geschnittene andere Wurzeln, zu kleinen Röschen zerteilter Karfiol, Spargelerbsen u. s. w. werden, jede Gattung für sich, mit kräftiger, klarer brauner Suppe weichgekocht und mit derselben über sehr kleine Faschklößchen angerichtet. Man nimmt nur so viel von den Gemüsen, daß auf jeden Teller einige Stückchen kommen.

Sommeruppe (Potage à la Julienne). Man schneidet Sellerie, Pastinak, gelbe Rüben, Kohlrüben u. dgl. würfelig, Bohnenschoten, Kohl, Salat, Champignons u. s. w. nudelig, dünstet diese Gemüse eine halbe Stunde mit Butter und siedet sie mit guter, brauner Suppe auf. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett von der Suppe ab und gibt eine Einlage, z. B. Nocken von Geflügelfasch, hinein.

Suppen für Kranke. Will man schnell frische Rindsuppe erhalten, so schneidet man das Fleisch dünnblättrig, gibt zu 30 Defa davon ein halbes Liter kaltes Wasser und nur wenig Salz und kocht es bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde.

Hühneruppe. Man setzt das Rindfleisch mit kaltem Wasser zu, gibt nebst dem Wurzelwerk und wenig Salz ein altes Huhn, das man gevierteilt hat (der Kopf bleibt weg, weil er die Suppe trüb machen würde), mit in den Fleischtopf (womöglich einen Papinianischen Topf), deckt denselben sehr gut zu und läßt das Ganze auf mäßiger Hitze 3 bis 4 Stunden sieden, schöpft dann das Fett ab und seht die Suppe. Für Kranke, welche keine kräftige Suppe genießen dürfen, kocht man das Huhn nur mit Wasser, ohne Wurzeln.

Nährende Suppe für Kranke, welche wenig genießen können, bereitet man, indem man eine Messerspitze voll Fleisch-Extrakt und einen mit kalter Suppe abgesprudelten Dotter oder ein wenig frisch gebratenes, mit dem Wiegemesser fein geschnittenes Rind-, Kalb- oder Geflügelfleisch in einen Teller voll Rindsuppe gibt. Ein noch kräftigeres und auch für Schwerkranken geeignetes Nahrungsmittel ist Beef-Tea. (S. 32.)

Suppen mit Fleisch-Extrakt. Wenn man das Rindfleisch nicht gefotten, sondern gebraten oder anderes Fleisch anstatt Rindfleisch genießen will, kann man die Rindsuppe durch Wurzel- oder Knochenbrühe mit Liebig'schem Fleisch-Extrakt (S. 30) ersetzen und in diese geseigte Brühe Reis, Graupen, Grieß, geriebenes Gerstel o. dgl. einkochen.

Als Einmachsuppe. Man verwendet die geseigte Brühe anstatt Rindsuppe zum Vergießen der Einmach einer der nachfolgenden gestaubten Fleisch-, Hirn-, Ragout-, Kräuter- oder Gemüse-Suppen.

Als Makkaronisuppe. Man macht eine lichte Buttereinmach, vergießt sie sehr dünn mit obiger Brühe, gibt in gesalzenem Wasser gekochte Makkaroni und einen Dotter oder etwas Safran hinein und serviert geriebenen Parmesankäse dazu.

Einmach-Suppe. Von Kalb- oder Geflügelfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird eingesalzen und mit Butter, Suppenfett oder Schweineschmalz in anfangs zugedecktem Geschirre gedünstet. Man kann auch Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und etwas Kohl oder ein paar Champignons dazu geben. Wenn das Fleisch mürbe ist und Farbe bekommt, nimmt man es heraus, staubt so viel Mehl in das Fett, als dieses befeuchtet, läßt es anlaufen, vergießt es dünn mit Suppe, läßt dieselbe verkochen und seigt sie dann durch ein Sieb. Oder man gibt das gedünstete Fleisch in eine lichte Butter-Sauce mit fein geschnittener Petersilie, die man auch mit Muskatblüte oder Safran würzen kann. Nebst dem würfelig geschnittenen Fleische gibt man geröstete Semmelwürfel oder Frittatennudeln, Bröselknödel oder gebackene Erbsen-Roccol in die Einmachsuppe.

Von Kalbs-Kopf oder -Füßen. Man kocht Stücke von blankiertem Kopf oder ein paar Füße mit Suppe, bis man die Knochen auslösen kann, schneidet das Fleisch zu länglichen Stückchen, vergießt mit der Brühe eine lichte Sauce, färbt die Suppe mit ein wenig Safran oder Fleisch-Extrakt und gibt das Fleisch und gefottene, würfelig geschnittene Kohlrabi oder gedünstete Erbsen hinein und geröstete Semmel dazu.

Vom Jungen einer Gans oder Ente. Flügel und Hals, in kleine Stücke gehackt, Herz und Magen siedet man in Suppe weich. Dann

seht man die Suppe, vergießt mit derselben eine Einmach von Gansfett oder Butter und gibt das Fleisch sowie Herz und Magen, die man nudelartig geschnitten hat, hinein. Außerdem gibt man kleine Knödel von der Gansleber (in klarer Brühe gekocht) oder gedünstete Erbsen oder Champignons oder nur geröstete Semmel in die Suppe.

Von Leber. Man dünstet blätterig geschnittene Rindsleber mit Butter und Zwiebel ab, staubt sie, wenn sie Farbe hat, vergießt sie mit Fleischsuppe oder Wurzelbrühe, läßt die Suppe verkochen, seht sie und richtet sie über eine gebackene Mehlspeise oder über Semmelwürfel an.

Von Bries. Man siedet das Kalbsbries mit Suppe, löst die Rose vom Schlunde, dünstet diesen mit Weinmark, Zwiebel, gelben Rüben und Kohl, staubt dies und vergießt es mit Suppe. Wenn die Suppe verkocht und geseht ist, gibt man das würfelig geschnittene Bries und gebackene Semmel und Spargel oder Bröselknödel oder Salat- oder Reiszwürstchen hinein.

Gestoßene Fleischsuppe. Von gebratenem Geflügel. Man löst das Fleisch ab, schneidet und stößt es recht fein und kocht die ebenfalls gestoßenen Beine mit Brühe aus, die man seht und mit der man das indessen mit dem Bratenfett gedünstete und ein wenig gestaubte Fleisch vergießt. Man gibt gebackene Geflügelleber und geröstete Semmel oder etwas Gebackenes von Fasch hinein.

Von Kalbfleisch. Man kocht gebratene Kalbsknochen, Wurzeln, Champignons-Abfälle und eine Handvoll Reis mit Suppe aus, die man dann seht, zum Vergießen von gestoßenem abgedünsteten Kalbfleisch verwendet, mit diesem Fleische passiert und vor dem Anrichten mit einem Dotter legiert.

Von Kapaunbrustfleisch (Potage à la reine). Das fein geschnittene und gestoßene Fleisch, einen Eßlöffelvoll abgezogene, gestoßene Mandeln und 5 Dekka abgeriebene, blätterig geschnittene feine Semmel siedet man ziemlich lange mit Suppe, in welcher man das Gerippe ausgekocht hat. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, salzt sie nach Bedarf und legiert sie mit einem Dotter.

Von Wildgeflügel. I. Als Jäger Suppe (Potage à la chasseur). Von gebratenen Rebhühnern o. dgl. löst man das Brustfleisch ab und schneidet es länglich oder kleinwürfelig. Das übrige Fleisch, Haut und Speck wird geschnitten und gestoßen, eine halbe Stunde mit Suppe gekocht, dann passiert. Die zerschlagenen Beine, gelb geröstete Zwiebel und ein paar gebräunte Semmelschnitten kocht man ebenfalls mit Suppe aus, seht dann diese Suppe zur passierten und gibt das geschnittene Brustfleisch nebst dem nötigen Salz und etwas Pfeffer hinein.

Man serviert dazu gebackene Semmelwürfel. Macht man diese Suppe von Schnepfen, so bereitet man vom Eingeweide Schnepfenfot (S. 177), streicht denselben auf Semmelschnitten und serviert ihn zur Suppe.

II. Von Kastanien. 15 bis 20 Deka Kastanien werden gekocht (S. 53) und passiert. Dann staubt man heißes Bratenfett mit etwas Mehl, dünstet Zwiebel und Champignons damit ab, gibt die passierten Kastanien dazu, kocht sie mit Suppe, mit der man Fleisch von gebratenem Wildgeflügel ausgekocht hat, auf, streicht das Ganze durch ein Sieb und gibt das Brustfleisch des Geflügels hinein. Ebenso kann man die Suppe von Knorrs Kastanienmehl bereiten.

III. Mit Linsen. Statt der Kastanien nimmt man zur Wildgeflügel Suppe passierte Linsen oder Knorrs Linsenmehl.

Von Leber. Man häutelt 10 Deka Kalbsleber ab, schneidet sie zu Stücken, röstet sie mit Schweineschmalz, stößt sie, läßt etwas Zwiebel in Fett gelb werden, gibt die Leber dazu, staubt sie ein wenig, kocht sie, wenn das Mehl gebräunt ist, mit Suppe auf, passiert die Suppe, legiert sie beim Anrichten mit einem Dotter und würzt sie mit Muskatblüte.

Von Milz. Man dünstet eine kleine Zwiebel, ein wenig Porree und gelbe Rüben und zu Stückchen geschnittene Milz mit Butter, bis alles bräunlich wird, staubt dann einen Löffel Mehl darauf, gibt einige Stücke gebackene Semmel dazu, stößt alles, kocht es mit Suppe und passiert es.

Gehäd-Suppe. Reste von gebratenem Kalbfleische schneidet man fein. Dann läßt man Petersilie und Schalotten oder Champignons in Bratensaft anlaufen, gibt das Fleisch dazu, staubt es mit 2 Kochlöffelvoll Mehl, vergießt es mit Suppe, sprudelt diese beim Anrichten mit einem Dotter ab und gibt Semmelwürfel dazu.

Von gesottene[n] Schnecken, die man nach dem Auslösen noch besser mit Suppe siedet, bereitet man auf gleiche Weise, aber mit Butter statt Bratensaft, eine sehr nahrhafte Suppe.

Fleck-Suppe. Man läßt Zwiebel, Petersilie und etwas Knoblauch mit fein gehacktem Speck anlaufen, dünstet ein halbes Kilo gesottene, nudelig geschnittene Ruttelflecke (S. 23) nebst einer in Wasser erweichten Semmel damit ab, kocht das Gedünstete mit Suppe und fein geschnittenem Selschfleisch auf und würzt die Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran.

Saure Fleischsuppen. Verschiedenes Fleisch, wie Gekröse (S. 23), Lunge, Vormaul oder das Junge einer Gans, siedet man in einem emaillierten oder irdenen Topfe mit gesalzenem Wasser, Zwiebelscheiben, Thymian, einem Lorbeerblatt und ein wenig Essig. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es zu länglichen Bröckeln, entfernt die Beine, vergießt

mit der geseihten Brühe eine lichtgelbe Einbrenn und kocht das Fleisch damit auf.

Jäger- oder Klacheluppe. Stücke von Schweinskopf und Füßen oder ein Halsstück samt Schwarte (von Jungschweinernem) kocht man auf die oben angegebene Art. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, sprudelt Mehl mit saurem Rahm ab, sprudelt es zu der geseihten Brühe, läßt sie aufkochen und gibt das Fleisch, das man zu länglichen Stüchchen geschnitten hat, wieder hinein. Man kann auch mit dem Mehl eine lichtgelbe Einbrenn machen, sie mit der geseihten Brühe vergießen und das Fleisch damit aufkochen. Zu dieser Suppe gibt man Brotschnitten oder Heidensterz.

Wurfsuppe. Man kocht rohe Bratwürste und eine ganze Zwiebel mit Krautwasser von dem in Köpfen eingesäuerten Kraut oder einer Handvoll Kraut mit etwas vom sauren Wasser, gießt mit dieser Brühe eine gelbe Einbrenn auf, würzt diese Suppe mit Safran und Muskatnuß und gibt sie über die zu Stücken geschnittenen Würste und Brotschnitten.

Hirn-Suppe. Man läßt ein paar Kochlöffelvoll Mehl in Fett anlaufen, gibt Petersilie und ein blanchiertes Kalbshirn (S. 22) dazu, dünstet das Hirn ab, vergießt es mit Suppe und läßt dieselbe gut verkochen. Vor dem Anrichten passiert man die Suppe und kann sie auch mit einem Dotter absprudeln. Man gibt geröstete Semmelwürfel oder eingebröselte gebackene kleine Semmelschnitten dazu.

Oder: Man gibt das blanchierte, würfelig geschnittene Hirn in lichte Einnachsuppe mit Petersilie und kocht es eine Weile mit.

Oder: Man schneidet das blanchierte Hirn zu Stücken, dreht dieselben in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz, stößt sie mit einigen ebenfalls in Schmalz gebackenen Semmelschnitten, kocht das Gestoßene mit dünner Einnachsuppe auf und seigt dieselbe.

Spanische Suppe (Olla Potrida). In heißem Fett (Butter oder Speck) dünstet man Petersilie, Paprika, Schalotten, einige Paradiesäpfel ohne Häutchen und Kerne und verschiedene grob nudelig geschnittene Wurzeln und Gemüse ab. Dann gibt man verschiedenes Fleisch, je mehr Gattungen desto besser, besonders aber Ziegen- oder Schöpffensfleisch und Geflügel dazu und dünstet es, bis es mürbe ist, wobei man es mit dem Sude von einem gekochten Lammskopfe, dessen Fleisch man auch dazu gibt, vergießt. Beim Anrichten legt man die schönen Stücke obenauf.

Russische Suppe. Man läßt ein halbes Kilogramm Rindfleisch, eine halbe Henne, einen kleinen Krautkopf und einen halben Kohlkopf mit 2 Liter Wasser sieden. Den andern halben Kohlkopf schneidet man nudelartig,

dünstet ihn mit Fett schön braun, staubt ihn mit einem Löffel Mehl und vergießt ihn mit der Suppe. Dann mischt man Kohl und Kraut, das zu kleinen Stücken geschnittene Fleisch, die zerlegte Henne, $\frac{1}{4}$ Kilogramm blättrig geschnittenen Schinken, Salz und Pfeffer darunter, läßt die Suppe kurz einkochen und gibt zuletzt 3 Löffel sauren Rahm dazu.

Polsische Suppe oder Bartsch (Barszez). Man siedet 40 Deka Rindfleisch, 20 Deka Schweinefleisch von der Brust und einige fein geschnittene Schwämme mit einem Liter Bartsch (Saft von eingesäuerten roten Rüben),¹⁾ salzt die Brühe und gießt öfters etwas Bartsch nach. Dann schneidet man eine Petersilie, eine rote Rübe, eine gelbe Rübe, eine halbe Sellerie und ein wenig Kohl nudelig, kocht dies alles mit Bartsch und mischt ein wenig von feingeschnittenem Dillkraut darunter. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, gibt man Brotschnitten in die Brühe und siedet ein paar Selchwürste in derselben. Dann nimmt man Fleisch und Würste heraus, seigt die Brühe, sprudelt sie mit einem Deziliter saurem Rahm ab, gibt das nudelartig geschnittene Fleisch und die zu Scheiben geschnittenen Würste hinein und mischt die gekochten Wurzeln samt ihrer Brühe dazu.

Ragout-Suppe. Man läßt in frischer oder Krebsbutter Mehl anlaufen, vergießt es mit Suppe, gibt würfelig geschnittenes Fleisch von gekochtem Kalbskopf, gedünstete Schwämme und Erbsen oder Krebsfleisch und gedünstete Kohlrüben hinein und würzt die Suppe mit Muskatblüte und Safran.

Oder man gibt Kalbsbries, Ohren, Guterl und Geflügelfleisch, Champignons und Karfiol oder Spargel, alles auf die S. 42 angegebene Weise vorgerichtet, in die Suppe, läßt sie eine Weile kochen und gibt gebähte Semmel dazu.

Für Fasttage bereitet man die Suppe von Froschkeulen, dem Fleische von Fischen und Schildkröten und beliebigen Gemüsen, vergießt sie mit Petersilienwasser und würzt sie mit Muskatblüte.

Gulyas-Suppe. Man läßt feingeschnittene Zwiebel in feingeschnittenem Speck und ein wenig Schweinefett schön braun werden, gibt dann Paprika, für vier Personen mindestens $\frac{1}{8}$ Kaffeelöffelvoll, dazu, gießt etwas Suppe darauf und läßt sie verkochen. Dann gibt man kleinwürfelig geschnittenes Rindfleisch dazu, dünstet es, bis es halbweich ist, staubt es ein wenig und vergießt es mit Suppe, kocht dieselbe einmal auf, gibt dann

¹⁾ Grob geschnittene rote Rüben werden mit schwach gesalzenem Wasser und ein wenig Sauerteig oder einem Stücke Hausbrot in einem irdenen Gefäß an einen warmen Ort gestellt, wo sie in 6—8 Tagen gären. Man rechnet auf 6 Rüben 4 Liter Wasser und einen Eßlöffel Sauerteig.

2—3 rohe, geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln und das nötige Salz hinein und läßt das Ganze kochen, bis Fleisch und Kartoffeln weich sind.

Französische oder Wurzel-Suppe. Gemüse und Wurzeln, wie sie die Jahreszeit bietet, schneidet man fein nudelig, gibt sie zuerst in kochendes, dann in kaltes Wasser und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, worauf man sie mit kräftiger brauner Suppe weichkocht und mit gerösteten Semmelschnitten anrichtet.

Mit Reis. Man schneidet Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, Kohl, Porree und etwas Zwiebel nudelig, Kohlrüben, Sellerie und Erdäpfel würfelig, dünstet diese Gemüse mit Butter oder Beinmark und vergießt sie öfters mit ein wenig Suppe, damit sie nicht braun werden. Wenn sie schon ziemlich weich sind, gibt man Reis (für jede Person eine schwache Handvoll) und Suppe dazu und kocht das Ganze noch eine halbe Stunde. Beim Anrichten mischt man einen mit Suppe abgesprudelten Dotter dazu.

Mit Semmeln. Man staubt die gedünsteten Wurzeln und vergießt sie mit Suppe. Beim Anrichten gibt man geröstete Semmelwürfel dazu.

Mit Fleisch. Man siedet mit Rindsuppe ein zerlegtes Huhn oder eine ausgewachsene, zerlegte Taube, ein Stück Dhsengaugen und ein Bries und gibt beim Anrichten nebst dem Fleische gesottene Spargelstücke oder Karfiol, Schwarzwurzeln oder gedünstete Erbsen und Morcheln oder Champignons sowie gesottene kleine Brösel- oder Leberknödel in die Suppe.

Gesundheits- oder Kräuter-Suppe. Die im Frühjahr noch zarten Blätter von Löwenzahn, Gundelreben, Lungenkraut, gespitztem Wegerich, Ruckerln und Erdbeeren, dann Petersilie, Kerbelkraut und Sauerampfer (in späterer Jahreszeit nur die letzten drei, die immer zart zu haben sind, und Kopfsalat) werden rein ausgesucht, gewaschen, mit dem Wiegemeßer nicht sehr fein geschnitten, in warme Butter gegeben und eine halbe Stunde gedünstet, dann mit Fleischbrühe, in welcher man viele Wurzeln gekocht hat, eine halbe Stunde gesotten. Die oben schwimmende Butter wird abgeschöpft. Man gibt beim Anrichten Eier-Consommé in die Suppe oder sprudelt sie mit 1—2 Dottern ab und gibt Semmelwürfel hinein.

An Fasttagen vergießt man die gedünsteten Kräuter mit Erbsenbrühe und sprudelt vor dem Dotter ein paar Löffel sauren Rahm in die Suppe.

Salat-Suppe. Man dünstet Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, eine Petersilienwurzel und ein wenig Häuptelsalat mit Butter. Wenn der Salat weich ist, streicht man ihn durch ein Sieb, staubt indessen die Wurzeln und vergießt sie mit Suppe oder Erbsenbrühe. Man kocht dann das Salatpüree

mit der geseihten Suppe auf und gibt Semmelkrapsel, Frittatenwürstchen, Fleisch- oder Leberpfanzel dazu.

Kohl-Suppe. Man dünstet grob geschnittenen Kohl mit Bratenfett schön braun und weich, staubt dann so viel Mehl darauf, als man zu einer Einmach-Suppe bedarf, läßt es anlaufen und vergießt es mit Suppe. Wenn es gut verkocht ist, sprudelt man die Suppe tüchtig und gibt blätterig geschnittene Brat-Selchwürstchen und Brotschnittel hinein.

Spargel-Suppe. Dünne grünen Spargel bricht man in Stücke und kocht ihn, die Köpfe abgesondert, mit Suppe oder Wasser weich. Die Köpfe setzt man beiseite. Das übrige passiert man, gibt es in lichte Butter-Sauce und vergießt es mit dem Spargelsude und Suppe, an Fasttagen nur mit dem Sude. Dann kocht man die Spargelköpfe damit auf und gibt etwas von Fasch oder an Fasttagen gedünstete Froschkeulen in die Suppe. Dieselbe kann beim Anrichten mit einem Dotter und ein wenig Krebsbutter legiert werden.

Suppe von Blumenkohl (Carviol). Die zerteilten Rosen werden mit Suppe oder Petersilienwasser gekocht, die Stengel nach dem Kochen passiert. Beides gibt man in lichte Buttersauce, vergießt es mit Suppe und kann es mit einem Dotter legieren. Man gibt gebackene Semmel dazu oder etwas von Fleisch hinein.

Suppe von Erd-Artischocken (Topinambur). Einige Knollen werden geschält, würfelig geschnitten, mit Petersilie und Butter eine Viertelstunde gedünstet, dann gestaubt, mit Suppe oder Erbsenbrühe vergossen und mit Resten von gebratenem Fleisch oder mit gebackenen Froschkeulen und gebähter Semmel angerichtet.

Erbsen-Suppe. Man dünstet einen halben Liter frische grüne Erbsen mit Butter und Petersilie, zerdrückt sie und gibt sie in lichte Einmach, vergießt sie mit Suppe oder gesalzenem Wasser und läßt sie gut verkochen. Man kann die Erbsen auch nur mit Suppe oder gesalzenem Wasser kochen, zerdrücken und samt der Brühe in die Einmach geben, die man dann nur mehr wenig vergießt. Vor dem Anrichten passiert man die Suppe und gibt Semmelwürfel oder Fleischpfanzel dazu.

Oder: 4 Deziliter getrocknete enthülste Erbsen kocht und passiert man, gibt sie in lichte Einbrenn, vergießt sie mit Suppe oder Wasser und läßt sie gut verkochen. Man kann die Suppe mit Pfeffer würzen und nebst Semmelwürfeln auch nudelig geschnittene, gesottene Schweinsohren oder geräucherte Schweinszungen hineingeben.

Oder: Von Rorrs Erbsenmehl rührt man 2 gehäufte Eßlöffel voll (3 Deka) mit kaltem Wasser glatt ab und gibt Suppe oder Knochenbrühe

mit Fleisch-Extrakt dazu. Dann macht man lichte Einmach mit feingeschnittener, angelaufener Zwiebel, vergießt sie mit der Suppe und läßt sie 20 Minuten kochen. Man gibt gesottene Reis hinein oder gebähte Semmel dazu.

Linjen-Suppe. 3 Deziliter Linjen kocht man weich, passiert sie, gibt sie mit ihrer Brühe in gelbe Einbrenn von Butter oder Schweinefchmalz mit feingeschnittener, angelaufener Zwiebel, verdünnt sie mit Suppe oder Wasser und säuert sie mit ein wenig Essig. Man kann die Suppe mit Pfeffer würzen.

Von Knorrs Linjenmehl bereitet man die Suppe wie solche von Erbsenmehl, säuert sie aber mit Essig.

Mit Wildgeflügel bereitet man sie auf die S. 92 angegebene Weise.

Bohnen-Suppe. Man kocht 2 Deziliter Bohnen (Tisolen), passiert sie, gibt sie in gelbe Einbrenn zu feingeschnittener angelaufener Zwiebel, vergießt sie mit dem Sud und Wasser oder Suppe, würzt sie mit Essig, Salz und Pfeffer, läßt sie gut verkochen und richtet diese Suppe über gebackener Semmel an. Zum Vergießen kann man statt Wasser oder Suppe Brühe von gesottene frischen Schweinskopf nehmen.

Suppe von Grünkorn-Extrakt. Man rührt Knorrs Grünkornmehl, 2 Eßlöffelvoll für einen Liter Flüssigkeit, mit einer kleinen Menge kalter Suppe ab, gibt es in heiße, läßt dieselbe dann eine Viertelstunde sieden, sprudelt sie vor dem Anrichten mit einem Dotter ab und gibt geröstete Semmel oder gesottene Reis oder Trittatennudeln oder gebackene Erbsenockerl oder Leber Conjommé oder Hühnerfleisch hinein. Wenn man diese Suppe als Fastensuppe mit gesalzenem Wasser statt Fleischbrühe bereitet, so gibt man vor dem Dotter ein Stückchen Butter oder auch ein paar Löffel milden sauren Rahm dazu oder beim Anrichten kurz gebrochene gesottene Maffaroni und ein paar Löffel geriebenen Parmesankäse hinein.

Erdäpfel-Suppe. Mit gebackener Semmel. Man läßt Zwiebel und Petersilie in Butter anlaufen, dünstet einige roh geschälte und zu Stücken geschnittene Erdäpfel darin ab, vergießt sie mit Suppe oder Petersilienwasser, gibt ein paar gebackene Semmelschnitten, die man gestoßen hat, dazu, läßt die Suppe gut verkochen, passiert sie vor dem Anrichten und gibt geröstete Semmel oder nebst dieser auch Bratwürste oder entgrätete Nefte von gebratenen Fischen hinein.

Mit Butter-Sauce. Man macht lichte Buttereinmach, läßt feingeschnittene Petersilie darin anlaufen, gibt einige gekochte und zerdrückte Erdäpfel und Suppe oder Petersilienwasser dazu, läßt das Ganze verkochen und treibt es durch ein Sieb. Man kann auch Pfeffer und 2 Löffelvoll geriebenen Schweizerkäse dazu geben.

Mit Majoran oder Thymian. Man macht gelbbraune Einbrenn mit feingeschnittener angelaufener Zwiebel, vergießt sie dünn mit gesalzenem Wasser und läßt sie aufkochen. Dann gibt man einige roh geschälte und würfelig geschnittene Erdäpfel dazu, kocht sie weich, würzt die Suppe mit Majoran oder mit Thymian und Essig und gibt Semmel- oder Brotschnittel hinein. Man kann auch Blutwurst dazu geben.

Mit gelben Rüben. Einige roh geschälte und blätterig geschnittene Erdäpfel und ein paar nudelig geschnittene gelbe Rüben dünstet man mit Suppenfett und feingeschnittener Petersilie ab und kocht sie dann mit Suppe weich. Vor dem Anrichten kocht man würfelig geschnittene Semmel damit auf, ohne die Suppe zu rühren.

Mit Eiern. Man bereitet die Suppe wie oben, aber nur von Erdäpfeln, gibt beim Anrichten ein paar dünnblättrig geschnittene hartgesottene Eier und ebenso geschnittene geräucherte Würstchen hinein und streut Pfeffer darüber.

Schwamm-Suppe. Einen Tellervoll frische Suppen- oder Steinpilze, Keizler, Morcheln oder andere Schwämme reinigt man (S. 51), wäscht sie und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Dann schneidet man sie mit dem Wiegemesser gröblich und dünstet sie anfangs im eigenen Saft, dann mit Butter, Petersilie und ein wenig Salz und Pfeffer. In dessen bereitet man gelbe Buttereinmach und vergießt sie mit Erbsenwasser oder Wurzelbrühe, gibt dann die gedünsteten Schwämme hinein, läßt die Suppe aufkochen und richtet sie hierauf über gerösteten Semmelwürfeln an. Man kann sie anstatt mit Pfeffer mit Kümmel würzen und beim Anrichten mit einem Dotter absprudeln.

Edelpilze (Champignons) schält man, schneidet sie blätterig und dünstet sie mit Butter, Petersilie und Limonensaft. In dessen bereitet man lichte Buttereinmach, vergießt dieselbe mit Fastenbrühe, kocht die Schalen darin aus und feigt die Brühe. Dann gibt man die Schwämme in die geseigte Suppe und legiert dieselbe beim Anrichten mit Krebsbutter und einem Dotter. Man gibt Reis, Reizmeridon o. dgl. dazu.

Von getrockneten Schwämmen. Man wäscht eine Handvoll getrocknete Schwämme mehrmals gut aus, drückt sie aus und kocht sie in gesalzenem Wasser. Dann bereitet man gelbe Einbrenn, läßt feingeschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt die Schwämme mit ihrem Wasser, ein wenig Thymian und ein Lorbeerblatt dazu, läßt die Suppe gut verkochen und säuert sie mit Essig. Man gibt gewöhnlich Heidensturz dazu.

Petersilien-Suppe. Eine ganz lichte Einmach von Butter oder Rindschmalz vergießt man mit Petersilienwasser, salzt sie und läßt sie gut

versieden. Dann gibt man in gesalzenem Wasser gekochte Erbsenmockerl hinein oder serviert schiffelig geschnittenes Semmelpfanzel dazu.

Kümmel- oder Einbrenn-Suppe. Man macht eine fette Einbrenn von 3 Eßlöffelvoll Rindschmalz und dem nötigen Mehl, rührt sie, bis sie dunkelbraun ist, gibt Kümmel dazu, vergießt sie mit siedendem gesalzenen Wasser ziemlich dünn und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Dann wird sie geseiht und mit gerösteten Semmelwürfeln oder Brotschnitten oder gesottenen dünnen Makkaroni angerichtet. Man kann sie vor dem Anrichten mit einem Dotter legieren.

Frosch-Suppe. Man läßt feingeschnittene Petersilie in heißer Butter anlaufen und gibt ein paar blätterig geschnittene Champignons und 10 bis 12 Stück geputzte Froschkeulen hinein. Wenn die Keulen durchgedünstet sind, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, vergießt es mit Erbsenbrühe, gibt das Fleisch der Froschkeulen, das man indessen würfelig geschnitten hat, und ein wenig Muskatblüte und Pfeffer dazu und läßt die Suppe aufkochen.

Schildkröten-Suppe. Mit Limonensaft. Man bereitet gelbe Einbrenn, vergießt sie mit Erbsenbrühe, kocht darin die ausgelösten, zergliederten Schildkröten (S. 49) weich, würzt die Suppe mit Salz und Limonensaft und gibt gebackene, sehr kleine Bröselknödel hinein.

Will man diese Suppe von dem in Blechbüchsen im Handel erscheinenden Fleische großer Seeschildkröten bereiten, so schneidet man dasselbe würfelig und verwendet es wie das frische.

Mit Wein. Die nach dem Abschlagen (S. 49) in warmem Wasser ausgewässerte Schildkröte wird nach dem Auslösen mit Butter, Wurzeln, Kräutern (Petersilie, Majoran, Basilicum), Pfeffer und brauner Suppe gedünstet. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, gibt zu dieser noch mehr braune Suppe (oder auch ein wenig braune Sauce) und etwas Madeira (oder statt desselben andern guten Wein mit einem Löffel Rum) und Limonensaft und Cayennepfeffer nach Geschmack und kocht das Fleisch, das man indessen zu länglichen Stückchen geschnitten hat, damit auf. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit dem aufgefangenen Blut oder gibt kleine gesottene Klößchen von Kalbsfascj hinein.

Falsche Schildkröten-Suppe (Mock-turtle soup). Roh abgelöste Fleischstücke von Kalbskopf und die Kalbszunge kocht man mit kräftiger Suppe, Wurzeln, Zwiebel und Gewürzen weich. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schwert es ein wenig ein, läßt es auskühlen und schneidet es hierauf wie das Schildkrötenfleisch. Indessen bereitet man gelbe Einmach, vergießt sie mit der geseihten Brühe und läßt sie zu einer dicklichen Suppe

verkochen. Man würzt diese Suppe mit Cayennepfeffer und Salz, gießt ein halbes Glas Madeira oder Sherry oder andern guten weißen Wein dazu und gibt das Fleisch und kleine Faschnödel hinein.

Austern- und Muschel-Suppe. Man macht von Butter, Mehl, Zwiebel und Petersilie eine lichtgelbe Einbrenn, gießt sie mit Fischsuppe oder Erbsenbrühe auf, gibt das Wasser aus den Muscheln, Salz, Limonenschalen und Wein dazu, läßt das Ganze verkochen, seigt es über die aufgelösten Muscheln (S. 50) und gibt gebähte Semmelwürfel dazu.

Krebs-Suppe. Man kocht ungefähr 20 kleine Krebse, löst das Fleisch der Scheren und Schweife aus und schneidet es würfelig. Das übrige, mit Ausnahme der Galle, stößt man, dünstet es mit Butter, bis diese rot ist, staubt 2 Löffelvoll Mehl darauf, dünstet es noch eine Weile, gießt es mit Erbsenbrühe auf und läßt es gut verkochen. Dann seigt man die Suppe durch ein Sieb über gebackene Semmelwürfel und das Krebsfleisch und kann mit Butter und Petersilie gedünstete Erbsen, Spargel, Morcheln und schiftelig geschnittene Bohnenschoten hineingeben.

Mit Reis. Man kocht das Abgedünstete mit Brühe auf, schöpft das rote Fett ab und dünstet damit Reis. Diesen mischt man dann mit gedünsteten gelben Rüben und Erbsen, drückt ihn in eine mit den aufgelösten Krebs-Scheren und -Schweife ausgelegte Form und stellt dieselbe in heißes Wasser. Indessen bereitet man Buttereinmach, vergießt sie mit der geseihten Brühe, läßt diese Suppe aufkochen, sprudelt sie beim Anrichten mit einem Dotter oder auch ein paar Löffel mildem Rahm ab und serviert sie zum gestürzten Reis.

Klare Fisch-Suppe. Man bereitet die Suppe auf die S. 30 angegebene Weise und kocht Schlickrapferl von Karpfenmilch oder Erbsenockerl oder Bröselklößchen oder Fischknödel ein oder gibt Krebs-Strudel oder Pfanzel oder Semmelpastetchen oder Reismeridon dazu.

Mit Schwämmen. Man dünstet Wurzeln und Gemüse wie zur Sommer-Suppe (S. 89) und kocht sie mit klarer Fischsuppe weich, bereitet Rocken von Fischfisch mit Krebsbutter, kocht sie in der Suppe und gibt gedünstete, sehr kleine Champignons dazu.

Gestohene Fisch-Suppe. Man dünstet Wurzeln mit Butter ab, staubt ein wenig Mehl darauf, gibt aufgelöstes, gestohenes Fleisch von einem gebackenen oder gebratenen Fische dazu, vergießt es mit Erbsenbrühe und läßt es gut verkochen. Dann seigt man die Suppe durch ein grobes Haarsieb und gibt gebackene Semmel oder Ragoutwürstchen oder Krebspfanzel hinein. Man kann auch feingeschnittene gedünstete Champignons mitkochen oder die Suppe mit einem Dotter legieren.

Als falsche Hirnsuppe. Man überkocht die Milch von Karpfen oder anderen Fischen und treibt sie durch ein Sieb. Dann läßt man Mehl, Petersilie und das Passierte in Butter anlaufen, vergießt es mit Erbsenbrühe, sprudelt ein paar Löffelvoll sauren Rahm dazu, läßt die Suppe gut verkochen und richtet sie über Pafesen von Karpfenmilch an.

Rogen-Suppe. Eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, Pastinak und einen Karpfen-Rogen kocht man in brauner klarer Fischsuppe (S. 30) bis die Wurzeln weich sind. Dann nimmt man die Wurzeln heraus, zerdrückt den Rogen, salzt die Suppe und richtet sie über gebackener Semmel an.

Der: Man kocht den Rogen mit Erbsenbrühe, ein wenig Essig, Limonenschalen, einer mit einer Gewürznelke gespickten Zwiebel und einigen Körnern Pfeffer und Neugewürz, nimmt ihn dann heraus, vergießt mit der Brühe durch ein Sieb eine Buttereinmach, gibt den Rogen, ein paar Löffel sauren Rahm und ein wenig Safran hinein und läßt das Ganze noch eine Viertelstunde lang kochen.

Beuschl-Suppe. Man siedet ein Karpfenbeuschl, von dem man die Galle vorsichtig weggelöst hat, mit gesalzenem Wasser und ein wenig Essig, nimmt es heraus, gibt zur Brühe so viel Wasser, als man Suppe haben will, eine Zwiebel, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und Thymian und läßt dies eine Weile kochen. Indessen dünstet man Wurzeln mit Rindschmalz ab. Wenn sie Farbe haben, staubt man Mehl darauf, und wenn auch dieses gelbbraun ist, gießt man die Brühe dazu. Wenn die Suppe gut verkocht ist, seigt man sie über das zerteilte Beuschl und gibt geröstete Semmel hinein. Einen Teil der Fischmilch kann man zerdrücken und mit der Suppe passieren.

Fisch in brauner Sauce als Suppe. Man gibt ziemlich viel feingeschnittene Zwiebel und blätterig geschnittene Wurzeln in heißes Rindschmalz, legt einige Stücke von einem Fisch, dessen Blut man beim Töten mit Essig aufgefangen hat (S. 47), darauf, läßt dieselben auf beiden Seiten ein wenig anlaufen und hebt sie dann heraus. Hierauf staubt man Mehl in das Schmalz, läßt es schön braun werden, vergießt es mit Erbsenbrühe, gibt ein wenig Essig, Thymian, ein Lorbeerblatt und Neugewürz dazu und läßt das Ganze gut versieden. Dann schüttet man es durch ein Sieb über die Fischstücke, läßt sie mit denselben aufkochen, mischt das aufgefangene Blut in die Sauce, welche ziemlich dünn sein soll, und gibt Erdäpfelknödel dazu.

Rohrhühner-Suppe. Ein abgehäutetes Rohrhuhn läßt man durch einige Stunden in Wasser liegen und dünstet es dann mit Butter, Zwiebel, Wurzeln und Kohl. Wenn die Wurzeln braun werden, vergießt man sie mit Erbsenbrühe, kocht das Huhn darin weich, hebt es dann heraus und

schneidet es zu Stückchen. Mit der Brühe wird eine gelbe Buttereinnach vergossen und zu einer dicklichen Suppe verkocht, die man dann mit dem Fleisch und gebackenen kleinen Erdäpfelknödeln anrichtet.

Saure Milch- und Rahm-Suppe. Man sprudelt 3 Deziliter guten sauren Rahm mit einem Deziliter feinem Mehl ab, verdünnt das Gesprudelte ein wenig mit kaltem Wasser und kocht es in ein Liter siedenden gesalzenen Wassers ein, wobei man es tüchtig sprudelt. Kurz vor dem Anrichten läßt man Kümmel mit dieser Suppe aufkochen und richtet sie dann über gebackenen Semmelwürfeln oder Brotschnitten an.

Oder: Man läßt in Butter zuerst fein geschnittene Zwiebel, dann ein paar Löffel Mehl gelb anlaufen, vergießt das Angelaufene mit Erbsenbrühe und läßt es zu einer dicklichen Suppe verkochen. Dann sprudelt man ein wenig Erbsenbrühe mit 3 Löffel dickem sauren Rahm ab, gibt sie nebst ein wenig Kümmel zur Suppe und siedet dieselbe nochmals auf.

Von saurer Milch wird die Suppe ebenso bereitet, nur nimmt man mehr Milch und weniger Wasser.

Schoten-Suppe. Man rührt 2 große Löffelvoll frische oder für den Winter eingesalzene Schoten mit etwas kaltem Wasser fein ab, mischt 3 Löffel sauren Rahm dazu, sprudelt ein Liter siedendes gesalzenes Wasser damit ab und gießt diese Suppe über feine Brotschnitten.

Milch-Suppe. Mit Semmelschnitten. Ein Liter frische Milch siedet man mit einem Stück Vanille und ein paar Stückchen Semmel und feigt sie. Dann sprudelt man 3 Dotter mit kalter Milch, Zucker und ein wenig Salz ab und sprudelt sie zu der geseigten Milch. Man gibt gebähte Semmel oder glasierte Schnitten (S. 5) dazu.

Mit Grieß oder Tapioka. 3 Eßlöffelvoll Grieß oder Tapioka werden mit kalter Milch abgesprudelt, in ein Liter siedende Milch eingekocht, gesalzen und beim Anrichten mit ein wenig Butter und einem Dotter abgesprudelt.

Mit Hafergrütze bereitet man die Suppe ebenso, nur läßt man die Grütze vorher mit Wasser anschwellen.

Mit Reis. Man kocht 4 Löffelvoll Reis in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, gibt ein Stück Zimt hinein und mischt beim Anrichten einen mit Milch und Zucker abgesprudelten Dotter dazu.

Mit Knorrs Reis- oder Maismehl. Man rührt 2 Eßlöffelvoll von dem Mehle mit kalter Milch dünnflüssig ab, sprudelt ein Liter siedende Milch dazu, gibt Vanille oder Zimt hinein, kocht das Ganze eine Viertelstunde, legiert es mit einem Dotter und Zucker und gibt gebähte Semmelschnitten dazu.

Mandel-Suppe. Man stößt eine Handvoll abgezogene Mandeln, unter denen auch einige bittere sein sollen, mit Obers sehr fein, kocht sie mit einem Liter frischer Milch oder Obers und Zucker, gibt Vanille-Geruch und ein paar mit kalter Milch abgesprudelte Dotter hinein, sprudelt das Ganze, bis es recht schaumig geworden ist, und gibt glasierte Semmelschnitten (S. 5) dazu.

Schokolade-Suppe. Man erwärmt 10 Defa mit ein wenig Milch befeuchtete Schokolade, zerdrückt und verrührt sie, sprudelt sie mit 1½ Liter Milch ab und kocht sie eine halbe Stunde. Beim Anrichten sprudelt man sie mit 2 Dottern ab und gibt geröstete Semmelschnitten (S. 5) oder Zwieback dazu oder Schneenocken hinein. Solche bereitet man, indem man gezuckerten Schnee wie Nocken in siedende Milch einlegt, rasch umkehrt und dann gleich in die angerichtete Suppe gibt.

Oder: Man lindet 3 Eßlöffel Mehl dunkelbraun, gießt unter beständigem Rühren siedende Milch dazu, läßt dies aufkochen, seigt es, gibt 7 Defa geriebene Schokolade, Zucker und Zimt dazu und sprudelt die Suppe vor dem Anrichten mit einem Dotter ab.

Wein-Suppe. Man kocht 7 Deziliter Wein mit 3 Deziliter Wasser, einem Stückchen Zimt und Zucker nach Geschmack. Wenn er eine Weile gesotten hat, sprudelt man 4 Dotter und einen Kaffeelöffel Mehl mit etwas kaltem Wein ab, gießt nach und nach den heißen Wein dazu und gibt ein nußgroßes Stück Butter hinein. Man serviert gebräunte oder glasierte Semmelschnitten dazu.

Bier-Suppe. Man kocht 7 Deziliter leichtes Bier mit einigen Gewürznelken, einem Stück Zimt, Limonenschalen und ein wenig Zucker, läßt es eine Weile sieden und schäumt es dabei fleißig ab. Dann sprudelt man 2 Deziliter Obers mit 3 Dottern ab, gibt das siedende Bier dazu und sprudelt fort, bis die Suppe dick wird, worauf man sie sogleich anrichtet.

Banadel (verkochte Weißbrot-Suppe). Man schneidet abgeriebene Semmeln (ungefähr 15 Defa) dünnblättrig, setzt sie mit einem Liter kalter Suppe zu, läßt sie eine halbe Stunde kochen, sprudelt sie dann fein ab, gibt, wenn das Gesprudelte zu dick wird, noch Suppe dazu und mischt beim Anrichten zwei abgesprudelte Dotter hinein.

Oder: Man kocht die abgeriebenen Semmeln auf die oben angegebene Weise mit Suppe oder mit Petersilienwasser und ein wenig Safran und sprudelt sie ab. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel oder Petersilie in heißer Butter anlaufen, schüttet die Suppe dazu und läßt sie aufkochen.

Oder: Man röstet Semmelbrösel mit Butter gelb, kocht sie mit Erbsenbrühe und sprudelt sie mit einem Dotter ab. Man kann auch ein paar Löffel Rahm hineinsprudeln.

Semmel-Suppe. Man legt gebähete Semmelschnitten in eine Schüssel und gießt etwas heiße Suppe darauf. Wenn diese sich eingesogen hat, schüttet man noch so viel Suppe nach, als notwendig ist, gibt für jede Person ein Ei vorsichtig darauf, deckt die Schüssel zu und läßt sie so lange an einem warmen Orte stehn, bis das Klar der Eier gestockt ist. Man bestreut die Suppe mit Schnittlauch oder garniert sie mit Bratwürsten.

Als verlorenes Hendl. Eine Semmel wird zu kleinen Würfeln geschnitten, mit einem gesalzenen und abgesprudelten Ei gemischt, zu einem Knödel zusammengedrückt, in siedende Rindsuppe in einen kleinen Topf gelegt, gekocht und mit der Suppe angerichtet.

Käse-Suppe. Mit Semmel. Man gibt auf den Boden einer Suppenschüssel von festem Porzellan einige Butterstückchen, legt eine Schicht von dünnen Semmelschnitten darauf und befeuchtet dieselben mit 5 bis 6 Löffelvoll guter Suppe, streut eine dünne Schicht von geriebenem Groyer-Käse darüber, gibt wieder Semmelschnitten darauf, etwas Suppe darüber und Käse darauf, fährt so fort, bis der ganze Käse (25—30 Deka) verbraucht ist, gibt auf die oberste Schicht ein paar Butterstückchen, deckt den Topf zu, stellt ihn in das Rohr und läßt ihn darin, bis sich die Feuchtigkeith eingezogen hat. Dann gießt man langsam so viel Suppe nach, daß dieselbe gut zweifingerhoch über die letzte Schicht steht, läßt das Ganze noch eine Weile im Rohre kochen und richtet dann die Suppe sehr heiß an. Sie soll dick sein. Ist sie es zu sehr, so gießt man vor dem Anrichten noch heiße Suppe zu.

Mit Makkaroni. Man bereitet die Suppe ebenso, nimmt aber Parmesankäse und statt der Semmelschnitten Makkaroni, die man in Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht und abgeseiht hat, und läßt die Suppe nach dem Zugießen der Fleischbrühe nur kurz aufkochen.

Fleisch-Suppe. Rindfleischreste schneidet man fein, gibt sie zu angeläufener Petersilie und Zwiebel, röstet sie ein wenig, staubt sie mit einem Löffel Mehl und vergießt sie mit Suppe. Dann gibt man gebähete Semmelschnitten dazu und kocht das Ganze ohne Sprudeln eine halbe Stunde.

Brot-Suppe. Dünne Schnitten von altgebackenem Brote röstet man mit Butter oder Bratenfett oder auf dem Blech und kocht sie mit guter Rindsuppe auf oder gibt dieselbe nur beim Anrichten heiß über die Schnitten. Man gibt zu Stücken geschnittene Seld- oder Bratwürste oder für jede Person ein verlorenes Ei in die Suppe und würzt dieselbe mit Pfeffer oder gibt Schnittlauch darauf. Oder: Man schneidet das Brot blätterig, kocht es mit Rindsuppe oder Petersilienwasser und sprudelt es gut ab, so daß es ein dicklicher Brei wird, den man mit Pfeffer würzt und beim Anrichten mit einem Dotter legiert.

Schwäbische Suppe. In heißes Fett gibt man fein geschnittene Zwiebel und ein paar roh geschälte, kleinwürfelig geschnittene Erdäpfel. Wenn die Zwiebel gelb wird, gibt man feingeschnittene Petersilie und dünnblättrig geschnittenes Brot dazu, gießt Suppe darauf, kocht das Ganze, bis die Erdäpfel weich sind, und gibt Stücke von Selch- oder Bratwurst hinein. Man kann die Suppe mit Pfeffer würzen und vor dem Anrichten ein ganzes Ei hineinsprudeln.

Sago- oder Tapioka-Suppe. Von Sago oder Tapioka (Mandioka oder Kassaia-Sago) wird für je einen Teller Suppe ein Eßlöffelvoll in siedende Suppe gegeben und eine halbe Stunde gekocht. Knorr's Tapioca julienne (mit getrockneten Gemüsen gemischt) läßt man mit kalter Suppe eine halbe Stunde stehn, setzt ihn dann mit derselben zu und kocht ihn etwas länger. Vor dem Anrichten kann man die Suppe mit einem Dotter absprudeln.

Griech-Suppe. Man streut in 1½ Liter siedende Rindsuppe 2 Deziliter Weizengrieff ein, sprudelt ihn gut und läßt ihn langsam eine Viertelstunde kochen.

Angelaufener Grieff. Man röstet 2 bis 3 Deziliter Grieff mit ungefähr 3 Löffelvoll Rindschmalz, bis er gelblich ist, worauf man ihn mit Petersilienwasser oder Suppe vergießt und eine Viertelstunde kochen läßt.

Zu dünner Griechsuppe kann man vor dem Anrichten einen mit geriebenem Parmesankäse vermischten Dotter oder nur einen Dotter sprudeln.

Griechartige Suppenpeifen. Von Knorr's Kartoffelgrieff, Kaisersuppengrieff u. s. w. wird für je einen Teller Suppe ein Eßlöffelvoll in siedende Suppe eingestreut und eine Viertelstunde gekocht. Mit getrockneten Gemüsen (Julienne) gemischter Reisgrieff wird in kalter Suppe eingeweicht, mit derselben zugefetzt und $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht.

Suppen von Grüze und Graupen.¹⁾ Man kocht 2 Deziliter mit kaltem Wasser gewaschene Hafer- oder Buchweizen-(Heiden-)Grüze mit 1½ Liter Rindsuppe eine Stunde lang und sprudelt beim Anrichten einen Dotter und ein Stückchen Butter dazu.

Man kocht 2 Deziliter Himmeltau mit 1½ Liter Suppe eine Viertelstunde und würzt ihn mit Safran oder gibt einen Dotter dazu.

2 Deziliter mehrmals gewaschene Heiden- oder Hirse-Graupen kocht man eine Viertelstunde mit Petersilienwasser. Dann läßt man ge-

¹⁾ Grüze ist gröber als Grieff, aber, weil sie enthülft und geschrotet ist, feiner als die nur enthülften Graupen. Die feinsten Graupen heißen Perlgraupen und sind aus Weizen oder Dinkel. Gerstengraupen sind bedeutend gröber. Sie werden meistens gerollte Gerste genannt. Hirsegraupen nennt man gewöhnlich Brein.

ringelte Zwiebel in Butter oder Speck gelb werden und einen Löffelvoll Mehl darin anlaufen und kocht die Graupen damit auf.

Gerollte oder Ulmer Gerste. Man setzt 3 Händevoll durchsuchte gerollte Gerste (Gerstengraupen) in einem irdenen Topfe mit kalter Suppe zu, deckt sie zu und läßt sie auf mäßiger Wärme sieden, rührt sie fleißig auf, damit sie nicht anbrennt, und gibt Suppe nach, wenn sie zu dick wird. Zum Weichwerden braucht sie 1 bis 3 Stunden. Man kann sie mit einem Dotter verrühren und mit Schnittlauch bestreuen oder fein geschnittenes Schinken- oder gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch oder gebackene Leber oder Würste oder ein wenig Essig oder Limonensaft dazugeben.

Mit Schwämmen. Man wäscht ein paar Händevoll getrocknete Schwämme mit warmem Wasser, seiht dieses ab, schneidet die Schwämme recht fein, gibt sie in lichte Einnach zu angelauener Petersilie, vergießt sie mit Wurzelbrühe und kocht mit dieser Suppe 4 Händevoll Gerste weich.

Oder man gibt frische Schwämme, wie gewöhnlich gedünstet, und ein paar Löffelvoll sauren Rahm zu mit Wasser gekochter Gerste und mischt beim Anrichten ein wenig Limonensaft und ein paar Dotter dazu.

Mit Erbsen. Man kocht 2 Deziliter dürre Erbsen und 4 Löffel Gerste, läßt dann Petersilie in lichter Einnach anlaufen, vergießt sie mit der Erbsenbrühe und gibt die Erbsen und die Gerste sowie Salz und ein wenig Safran dazu. Von frischen Erbsen nimmt man mehr und kocht sie kürzere Zeit.

Gerste mit Paradiesäpfeln. Man dünstet und passiert einige Paradiesäpfel und kocht sie dann mit der Gerstensuppe auf.

Ritscher. Man kocht 2 Deziliter gerollte Gerste und 2 Deziliter Bohnen weich. Dann läßt man Zwiebel, Petersilie und 2 Löffel Mehl in heißem Fett anlaufen und gibt die Gerste und die Bohnen und so viel Suppe oder Wasser dazu, als sie brauchen, um sich zu einer dicken, nicht flüssigen Speise einzukochen. Man belegt den Ritscher in der Schüssel mit Stückchen von Würstchen oder Selchfleisch oder streut feingeschnittenes Selchfleisch darauf. Man kann auch würfelig geschnittenen Schinkenspeck oder frische oder luftgeleschte Schwarten mit der Gerste kochen.

Numforder Suppe. Man kocht 2 Deziliter gerollte Gerste und $1\frac{1}{2}$ Deziliter getrocknete, über Nacht eingeweichte Erbsen auf mäßiger Hitze durch 2 Stunden. Dann gibt man rohe, würfelig geschnittene Erdäpfel, gelbe Rüben, Petersilie- und Selleriewurzel und gekochten, zerlegten Schweinskopf mit seiner Brühe dazu, läßt das Ganze noch eine Stunde kochen und richtet es über gerösteten Schwarzbrotwürfeln an.

Gersten- und Reis-Schleim. Man kocht 2 Deziliter Gerstengraupen mit $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe recht weich, sprudelt sie öfters, seiht sie

dann und legiert sie mit einem Dotter. Für den Abendtisch säuert man diese Suppe meist mit Limonensaft und serviert sie in Schalen. Für den Mittagstisch gibt man gebackene Semmel und frische Erbsen oder Spargel oder etwas von Fleisch hinein.

Für Fastensuppe wird die Gerste mit Wasser zu mit Butter abgedünsteten Wurzeln gegeben und ein paar Stunden gekocht. Dann feiht man die Suppe, sprudelt sie mit einem Stück frischer oder Krebsbutter und ein paar Dottern ab und gibt gebackene Semmel- oder Krebsknöderl oder Kocken von Fischsach und Spargel oder grüne Erbsen hinein.

Von Knorrs Gerstenmehl werden 3 Löffelvoll mit einem Liter kalter Suppe abgerührt und eine halbe Stunde gekocht.

Reis Schleim wird wie der Gerstenschleim bereitet, jedoch nicht gesäuert und kann durch Mitkochen von Hühnerfleisch verbessert werden.

Gestoßene Reis-Suppe. 7 Deka Reis werden fein gestoßen, zu 2 Löffelvoll heißem Bratensaft gegeben, mit Suppe dünn verrührt und eine Stunde gekocht. Beim Anrichten sprudelt man einen Dotter dazu und gibt etwas von Fajch oder gebackene Leber und Semmel hinein.

Reis-Suppe. Für jede Person rechnet man 3 Deka oder eine Handvoll Reis und 4 Deziliter Suppe. Der Reis wird ausgefucht und abgewischt, aber nicht gewaschen. Man gibt ihn in die siedende Suppe und kocht ihn jäh ungefähr eine halbe Stunde, oder man gibt weißgedünsteten Reis in braune Suppe.

In lichter Einmach. Man läßt in Abschöpf- oder Bratenfett, Butter oder Schweineschmalz zuerst ein paar Löffel Mehl, dann feingeschnittene Petersilie anlaufen, vergießt das Angelaufene dünn mit Suppe, gibt den Reis dazu und kocht ihn eine Viertelstunde.

Oder: Man läßt feingeschnittene Zwiebel in Butter gelb werden, dünstet damit den Reis ein paar Minuten, staubt ihn mit Mehl, vergießt ihn mit Petersilienwasser und kocht ihn eine halbe Stunde.

Reis mit Paradiesäpfeln. Man bricht einige recht reife Paradiesäpfel auseinander, entfernt Kerne und Saft, dünstet das übrige mit zu Scheiben geschnittener Zwiebel so lange, bis der Saft eingegangen ist, und passiert es. Dann läßt man Butter heiß werden und gibt das Passierte und 4 Handvoll rohen Reis hinein. Wenn der Reis schön rot geworden ist, wird er mit Suppe vergossen, ungefähr eine Viertelstunde gekocht und dann serviert. Die Suppe soll ziemlich dünn und der Reis noch fest sein. Fünf Minuten vor dem Anrichten mischt man 4 Deka geriebenen Parmesankäse dazu.

Für Fasttage vergießt man den Reis mit Wurzelbrühe, kocht Fischleber mit und gibt Karfiolröschen hinein.

Italienische Reis-Suppe (Minestra). Man kocht Reis in Suppe ziemlich dick ein und läßt ihn eine Viertelstunde fieden. Indessen dünstet man Gemüse, wie gelbe Rüben oder Zuechi, die man würfelig, oder Kraut, Salat oder Kohnenblätter, die man nudelig geschnitten hat, mit Butter oder Speck ab, mischt sie zum Reis und mengt noch gedünstete Geflügel-leber, Mägen und Hahnenkämme oder gesottene ausgelöste Muscheln o. dgl. bei. Man serviert Käse dazu.

Reis mit Erbsen (Risi-bisi). Man läßt sehr fein geschnittenen Schinken speck und ebenso geschnittene Petersilie und Zwiebel gelb anlaufen, dünstet ein halbes Liter grüne Erbsen darin ab, gibt hierauf 30 Deka Reis und die nötige Suppe dazu und läßt das Ganze eine Viertelstunde kochen.

Oder: Man dünstet die Erbsen mit Butter und Petersilie, kocht Reis in lichter Einmachsuppe und mischt die Erbsen dazu.

Kraut-Reis. Man schneidet einen kleinen Krautkopf grobnudelig und dünstet das Kraut mit Butter oder sehr fein geschnittenem Speck schön braun. Dann gibt man 15 Deka Reis und die nötige Suppe dazu und läßt das Ganze eine Viertelstunde kochen. Man kann auch blätterig geschnittene Schweinsniere oder würfelig geschnittenes Schweinefleisch mit dem Kraute dünsten.

Risotto (Welscher Reis). Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man zu 15 Deka heißgemachtem und geseihtem Fett, und zwar entweder nur Beinmark oder halb Beinmark, halb Butter, ziemlich viel zu Scheiben geschnittene Zwiebel und, nachdem diese gelb angelauten ist, 40 Deka ausgefuchten, aber nicht gewaschenen Reis. Sobald dieser das Fett eingezogen hat, gießt man ungefähr einen halben Liter siedende Suppe dazu und läßt sie ungedeckt auf jäher Hitze einsieden. Wenn es nötig ist, gibt man noch Suppe nach. Ist der Reis genügend gekocht, so nimmt man die Zwiebelscheiben heraus und mischt den Reis mit 7 Deka geriebenem Parmesankäse. Er darf nicht hart, aber auch nicht weich und lang sein und soll glänzend, aber nicht fett aussehen. Geriebenen Käse und Rindsuppe serviert man besonders dazu.

Man mischt meistens in kleine Stücke zerlegtes gedünstetes Geflügel (Hausgeflügel, Wachteln u. dgl.) oder geröstete Leber oder blätterig geschnittene Bratwürste dazu.

An Fasttagen kann man den Reis mit Wurzelbrühe vergießen und ausgelöste Muscheltiere oder Fischleber oder Schwämme oder Sprossen Kohl oder Karfiol oder Krebsfleisch, alles wie für Ragout (S. 42) zubereitet, dazumischen.

Mailänder Reis. Die Flügel von einem Indian, eine Taube und ein wenig Kalbsbries werden zu Stücken geschnitten, mit Butter oder Bratenfett, gehackter Zwiebel und nudelig geschnittenen Wurzeln gedünstet, mit Risotto und viel geriebenem Käse gemischt und in eine glatte Form eingedrückt. Man läßt dieselbe einige Minuten in heißem Wasser stehn, stürzt dann den Reis und serviert Suppe und Käse dazu.

Oder: Man bereitet einfachen Risotto und gibt aufgelösten Safran und, wenn der Reis halb gekocht ist, zu Scheiben geschnittene Zervelatwurst und kurz vor dem Anrichten Parmesankäse dazu.

Pilaf (Türkischer Reis). Man gibt zu 30 Defa gewaschenem Reis ein Liter gesalzenes siedendes Wasser, deckt den Topf gut zu und läßt das Wasser ganz einkochen. Hierauf zieht man den Topf an eine kühlere Stelle des Herdes, schüttet 5 Löffelvoll heißes Bratenfett auf den Reis, verrührt es mit einer zweispitzigen Gabel, deckt den Reis wieder zu und läßt ihn eine halbe Stunde stehn. Dann gibt man ihn mit einer Gabel aus dem Topf auf die Schüssel und mischt würfelig geschnittenes, gebratenes Lamm- oder Hammelfleisch mit seinem Saft dazu.

Oder: Ein halbes Kilo Rindfleisch, von Haut und Knochen gelöst und aus den Sehnen geschabt, hackt man fein, gibt es ohne Zutat in eine Kasserolle und läßt es auf mäßiger Hitze stehn, bis sein eigener Saft verdunstet ist. Dann gibt man eine große, fein gehackte Zwiebel, 3 Löffel Rindschmalz, Salz, Pfeffer und ein wenig in ein Fleckchen gebundenes Gewürz dazu, mischt, wenn das Fleisch Farbe hat, den Saft von drei mittelgroßen Paradiesäpfeln oder einen Kaffeelöffelvoll Paradiesäpfelmarmelade darunter und gibt auch ein wenig Wasser dazu, damit das Fleisch recht saftig gedünstet wird. Indessen übergießt man 40 Defa Reis mit kaltem Wasser, seigt dasselbe nach 10 Minuten ab und dünstet nun den Reis mit 10 Defa heißem Rindschmalz auf starker Hitze, wobei man ihn anfangs rührt, dann so viel gesalzenes Wasser dazuschüttet, daß es drei Finger hoch über dem Reis steht, und es ohne Aufrühren einkochen läßt. Hierauf stellt man den Reis auf 5 Minuten beiseite. Beim Anrichten gibt man abwechselnd eine Schicht Reis und eine Schicht Fleisch auf die Schüssel.

Reis mit Fleischresten. Man dünstet Reis wie Risotto, aber ohne Käse, mischt dabei würfelig geschnittene Reste von Schweinsbraten oder Rostbraten oder Kalbsbraten samt dem Bratenfett und gedünstete Schwämme dazu, häuft den Reis bergartig auf die Schüssel und serviert klare Suppe dazu. Oder man dünstet feingeschnittene Reste von Rindfleisch mit Zwiebel, Petersilie und Fett auf und unterlegt damit den Reis.

Braungedünsteter Reis. In heißem Fett von brauner Suppe läßt man Reis anlaufen und vergießt ihn mit brauner Suppe. Man kann nudelig geschnittenen, eingefottenen Kohl und einige blätterig geschnittene Champignons mitdünsten, Parmesankäse dazu mischen und solchen braunen Reis mit weiß gedünstetem abwechselnd schichtenweise in eine Form drücken und dann stürzen. Man serviert klare Suppe dazu.

Gestürzter Reis. Mit Salami. Wie Risotto mit Käse bereiteter Reis wird in einen mit Speckplatten ausgelegten Model eingedrückt, zweimal mit würfelig geschnittener Salami, Schinken oder Zunge und gedünsteten Erbsen unterlegt und eine Viertelstunde im Rohre stehn gelassen. Dann stürzt man ihn und entfernt den Speck. Man serviert klare Suppe dazu.

Für Fasttage unterlegt man mit Butter gedünsteten Reis in einer über Papier mit Krebschweifchen und gedünsteten Morcheln ausgelegten Form mit feingeschnittenem geräucherten Fischfleisch und Schnittlauch.

Mit Fasch und Schinken. 15 Deka Reis werden dick und weich gedünstet, dann ausgekühlt und mit Butter, einem Ei und einem Dotter abgetrieben. Zugleich dünstet man fein geschnittene Bratenreste mit Beinmark, Zwiebel und Petersilie ab und mischt ein wenig in Milch erweichte Semmel und einen Dotter dazu. Dann legt man eine Form mit Schweinsnetz aus, legt eine Schicht von der Fasch, eine von Reis, eine von feingeschnittenem Schinken und dann wieder Reis und Fasch ein, schlägt das Netz darüber zusammen und bäckt die Speise langsam. Man serviert klare Suppe dazu.

Reis-Meridon und -Wanneln. Man dünstet 15 Deka Reis mit Butter und Wasser oder Suppe nicht zu weich, rührt ihn, wenn er ausgekühlt ist, zu einem Abtriebe von 7 Deka frischer oder Krebsbutter und 2 bis 3 Dottern und gibt den Schnee von 2 Klar dazu, drückt den Reis gleichmäßig, aber nicht fest in eine mit Butter ausgestrichene Form, unterlegt ihn mit Fleisch- oder Fasten-Ragout, siedet ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst, stürzt ihn und gibt ihn zu klarer Rindsuppe oder zu Krebs-, Champignons- oder Wurzelsuppe mit Fleisch-Extrakt.

Für Wanneln dünstet man den Reis ebenso oder stoßt ihn vor dem Dünsten. Man kann ihn auch mit Ragout oder Haché unterlegen.

Reis-Würstchen. Man mischt gedünsteten, ausgekühlten Reis mit feingeschnittenem Kalbfleisch und einem Ei, formt ihn auf Oblaten zu kleinen Würstchen, dreht dieselben in Ei und bäckt sie in Schmalz. Man serviert klare Suppe dazu.

Reis-Knödel. Man treibt 5 Deka Fett mit 2 Dottern und einem Ei ab, mischt gekochten, ziemlich festen Reis, feingehacktes Schinken-

fleisch und 3 Löffel Mehl dazu, macht kleine Knödel daraus und kocht sie in Suppe.

Salat- und Kohl-Würstchen. Man kocht die Blätter eines Salat- oder sehr kleinen Kohlkopfes, kühlt sie in kaltem Wasser ab, legt sie auseinander, bestreicht jedes Blatt mit Kalbsfleisch und dreht es zusammen, dünstet diese Würstchen mit Butter oder Bratenfett und gibt sie in Einmachsuppe.

Eier-Consommé und Kaiser-Kockel. Man sprudelt 2 Deziliter kalte, kräftige Suppe (Consommé) mit 6 Dottern, Salz und einem Löffel Butter ab, schüttet das Abgesprudelte in einen Model und siedet es in Dunst, sticht dann mit einem Löffel kleine Kockel davon heraus, gibt sie in braune oder Kräuter-Suppe und serviert kleine, geröstete Semmelschnittchen dazu.

Für Kaiser-Kockel sprudelt man einen Eßlöffel Mehl, 3 Eier und ein halbes Liter Obers ab, würzt das Abgesprudelte mit Salz und Muskatnuß und behandelt es weiter wie das Eier-Consommé.

Eiern-Consommé. Man dünstet ein halbes Kalbshirn mit Butter und Petersilie ab, staubt es mit ein wenig Mehl, vergießt es mit 3 Deziliter Suppe und läßt es aufkochen und dann auskühlen, gibt hierauf Salz und Pfeffer dazu, sprudelt es mit 3 Eiern ab, füllt es in einen Model und siedet es in Dunst, sticht Kockel davon aus, gibt sie in braune oder Kräuter-Suppe und serviert Semmelschnitten dazu.

Leber-Consommé. Kalbs- oder Geflügel-Leber wird ausgestreift, fein geschnitten, mit Zwiebel und Petersilie in Butter überdünstet, mit 3 Deziliter Suppe aufgekocht und passiert, dann ausgekühlt und hierauf mit 4 Dottern abgesprudelt, mäßig gesalzen, in Dunst gekocht, schiftelig geschnitten und in braune Suppe gegeben.

Fleisch-Consommé. Reste von Kalbsbraten, Haus- oder Wildgeflügel werden fein geschnitten, gestoßen, mit 4 Dottern und 4 Deziliter kalter brauner Suppe (mit der man vorher das Gerippe gekocht hat) gemischt, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Formen gefüllt und in Dunst gekocht. Man kann gedünstete Champignons oder eine Trüffel mit dem Fleische stoßen.

Eingetropfes oder eingegossene Nudeln. In ein Töpfchen mit Schnabel werden 2 Eier, Salz und ungefähr 2 gehäufte Eßlöffelvoll Mehl gegeben und mit einem Kochlöffel recht gut abgeschlagen. Der Teig muß, wenn man den vollen Kochlöffel in die Höhe hebt, dickflüssig abrinnen. Ist er zu dick, so daß er in der Suppe brockig wird, so verdünnt man ihn mit Ei oder Wasser. Man läßt den Teig eine Viertelstunde stehen, damit er etwas zäh wird und nudelartig in die Suppe rinnt.

Beim Einkochen hält man das Töpfchen ziemlich hoch über der kochenden Suppe und läßt den Teig, indem man es hin und her bewegt, so in dieselbe fließen, daß die Nudeln so lang und gleichmäßig als möglich werden. Wenn die Oberfläche der Suppe mit Nudeln bedeckt ist, faßt man dieselben mit dem Backlöffel in den Suppentopf, kocht wieder ein und fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist, worauf man die siedende Suppe über die Nudeln in den Suppentopf gießt.

Eierteig-Suppen Speise. Von Knorrs Fadennudeln, Sternchen, Eiergerstel und ähnlichen Fabrikaten kocht man ungefähr 6 Dekka oder einen Löffelvoll für je einen Teller Suppe in siedende Suppe ein und läßt sie kochen, bis sie in die Höhe steigen.

Farferl. Zwiebelfarferl. Man macht Farferl (S. 69) von 4 Deziliter Mehl, läßt ziemlich viel geringelt geschnittene Zwiebel in 3 Löffel heißem Rindschmalz gelb werden, gibt die Farferl dazu, läßt sie eine Weile anlaufen, doch nicht braun werden, vergießt sie mit $1\frac{1}{2}$ Liter gesalzenem Wasser und läßt sie dick einkochen.

Suppenfarferl. Man läßt die Farferl in Abschöpf fett ohne Zwiebel anlaufen und kocht sie in Rindsuppe ein.

Grießfarferl. Man macht weiche Farferl von zwei mit ein wenig Wasser und Salz gesprudelten Eiern und Weizengrieß, streut sie auf das Brett und läßt sie abtrocknen, worauf man sie in Fleisch- oder Fischsuppe einkocht.

Geriebenes Gerstel. Geriebenes Gerstel von 3 Deziliter Mehl, einem Ei und etwas Salz (S. 69) kocht man in $1\frac{1}{2}$ Liter siedende Rindsuppe ein und richtet es an, sobald es in die Höhe steigt.

Buttergerstel. Man läßt das geriebene Gerstel in Butter gelblich anlaufen und dann in geseihter Wurzelbrühe aufkochen.

Käse-Gerstel. Man treibt 10 Dekka Butter mit 3 Dottern flaumig ab, gibt 10 Dekka geriebenen Parmesankäse, ein wenig Salz, Schnee von 3 Klar und so viel Brösel dazu, daß man einen ziemlich festen Teig erhält, und drückt diesen Teig durch ein Reibeisen (wie für Leberreis S. 118) in die siedende Suppe.

Geschnittene Nudeln und Fleckel. Man bereitet Nudelteig (S. 69) von einem Ei und 2 Dottern, treibt ihn so fein als möglich aus, schneidet die Flecken, wenn sie eine Weile gelegen sind, zu feinen, langen Nudeln oder kleinen, viereckigen Fleckeln und kocht diese in gewöhnliche oder braune Rindsuppe ein.

Makkaroni mit Saft (al sugo). In einer Kasserolle dünstet man Rind- oder Kalbfleisch mit Butter, viel Zwiebel, zu Scheiben geschnittenen

Karotten und Sellerie- oder Petersilien-Wurzeln, Pfefferkörnern und ein wenig Salz bei öfterem Zugießen von Wasser oder Suppe. Dann legt man das Fleisch heraus, seigt den kräftigen braunen Saft über gesottene abgeseigte Makkaroni und dünstet sie damit einige Minuten. Beim Anrichten gibt man heiße Butter und geriebenen Parmesankäse darauf. Man kann auch Paradiesäpfel mit dem Fleische dünsten. Diese Makkaroni werden anstatt Suppe genossen.

Schlid-Krapferl. Braten- oder Rindfleischreste oder gesottene Kalbs- oder Lammszunge oder gekochtes Herz schneidet man sehr fein. Dann läßt man Butter, Weinmark oder Schweineschmalz heiß werden und feingehackte Zwiebel und Petersilie und ein wenig Brösel darin anlaufen, gibt das Fleisch dazu, dünstet es ab, läßt es auskühlen, mischt es mit 2 Dottern und formt es zu nußgroßen Kugeln. Nun macht man einen weichen Nudelteig von Ei und etwas Wasser und treibt ihn nicht zu fein

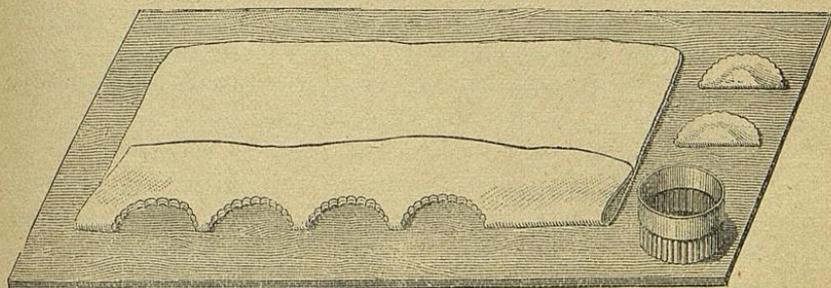


Fig. 21.

aus, legt eine Reihe von Fleischkugeln, eine Kugel zweifingerbreit von der andern entfernt, auf den Teig, bestreicht denselben rund um die Kugeln mit Ei, schlägt ihn so weit über, daß das Fleisch gut bedeckt ist, drückt ihn um das Fleisch halbrund mit einem umgekehrten Krapfenstecher oder mit der Hand nieder und radelt ihn ab (Fig. 21). Wenn man alle Fleischkugeln auf diese Weise in Teig eingeschlagen und abgeradelt hat, siedet man die Krapferl in Rindsuppe.

Für Fasttage. Man dünstet zerdrückte Karpfenmilch mit Butter und Petersilie und gibt in Butter angelaufene Brösel, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und ein wenig sauren Rahm, und, wenn das Ganze ausgekühlt ist, ein Ei dazu, formt davon Kugeln, schlägt dieselben auf die oben angegebene Weise in den Teig ein, radelt die Krapferl ab und kocht sie in Petersilienwasser oder klare Fischsuppe ein.

Nudel-Wanneln und -Scheiben. Fein geschnittene Nudeln von Dottern kocht man in gesalzenem Wasser, seigt sie ab und gibt sie

in warme Butter. Zugleich dünstet man feingeschnittenen Kalbsbraten mit Butter und Petersilie ein wenig ab, mischt ihn mit 2 Löffelvoll saurem Rahm und läßt ihn auskühlen. Dann gibt man 3 Dotter, Schnee von 2 Klar und die Nudeln dazu, bäckt das Ganze in ausgebröselten Wanneln und serviert es zu klarer Suppe.

Für Nudel-Scheiben treibt man Fett und Eier ab, mischt die gegottenen Nudeln dazu, streicht sie auf eine mit Butter bestrichene, bemehlte Serviette, gibt eine Schicht von Fleisch darüber, rollt das Ganze strudelartig zusammen, dreht es in die Serviette und bindet dieselbe an beiden Enden, siedet es in Wasser, löst es dann aus der Serviette, schneidet es zu Scheiben und serviert es zu klarer Suppe.

Speck-Strudel. Man erhitzt 10 Deka würfelig geschnittenen geräucherten Speck, bis er durchsichtig ist, und läßt feingeschnittene Petersilie und eine Handvoll Brösel darin anlaufen. Dann läßt man ihn auskühlen, streut ihn hierauf auf den mit 2 Eiern bestrichenen, ausgezogenen Strudelteig, rollt denselben zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, legt ihn auf ein kleines Brett, schiebt ihn zehn Minuten vor dem Anrichten in siedende Suppe in eine Kasserolle und schneidet ihn, wenn er gekocht ist, zu dreifingerbreiten Stücken.

Gebäcken. Man macht Strudelteig Nr. III (S. 70), läßt 20 Deka würfelig geschnittenen Speck heiß werden und viel Petersilie und Schnittlauch, beides fein geschnitten, darin anlaufen, streicht den Speck, wenn er ausgekühlt ist, auf den Teig, rollt diesen zusammen, legt den Strudel auf das mit Schmalz bestrichene Blech, bestreicht ihn oben mit Ei, bäckt ihn im Rohre, schneidet ihn zu Stücken und gibt diese in Suppe.

Grieß-Strudel. Man läßt 10 Deka würfelig geschnittenen Speck heiß werden und einen Löffelvoll fein geschnittene Petersilie darin anlaufen. Wenn er ausgekühlt ist, rührt man 2 Eier dazu, streicht ihn auf den ausgezogenen Teig, streut ein paar Handvoll Grieß darüber und rollt den Teig zu einem Strudel zusammen, den man dann wie den Speckstrudel kocht. Man kann den Grieß vor dem Aufstreuen mit ein wenig Schmalz gelblich rösten.

Fleisch- und Zungen-Strudel. Man würzt wie für Schlick-Krapferl (S. 113) abgedünstetes Fleisch mit ein wenig Pfeffer und Majoran, streut es über den fein ausgezogenen, mit 2 abgesprudelten Eiern bestrichenen Strudelteig und rollt ihn leicht zusammen. Dann teilt man den Strudel mit dem bemehlten Kochlöffelstiel in dreifingerbreite Stücke, drückt bei jedem den Teig an den Seiten mit den Fingern nieder, damit die Fülle nicht ausfließt, gibt die Stücke in die siedende Suppe, läßt sie 10 bis 12 Minuten kochen und richtet sie gleich an. Für gebackenen Fleisch- oder Zungenstrudel

macht man Strudelteig mit Milch (S. 70), den man nicht mit Ei zu bestreichen braucht, dreht den gerollten Strudel schneckenförmig zusammen, schneidet ihn erst nach dem Backen in Stücke und gibt die heiße Suppe darüber.

Frittaten-Rudeln. Man bäckt Frittaten von 2 Deziliter Milch, einem großen Ei, einem Deziliter Mehl und etwas Salz (S. 68), rollt sie zusammen, schneidet sie zu Rudeln und gibt dieselben beim Anrichten zu gewöhnlicher oder zu brauner Suppe oder zu beliebiger Einnachsuppe in den Suppentopf.

Frittaten-Strudel. Mit Fleischfülle. Man legt 5 bis 6 Frittaten auf einem Tuche neben- und etwas übereinander, so daß sie einen länglichen Flecken bilden, bereitet einen Abtrieb von 4 Defa Butter, 2 Eiern, Peterfilie, feingeschnittenem gebratenen Kalbsfleische, Salz und 2 Büffelvoll saurem Rahm, streicht ihn auf den Flecken, rollt diesen strudelartig zusammen, bindet den Strudel in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet ihn in gesalzenem Wasser. Dann schneidet man ihn zu Stücken und gibt ihn zu brauner Suppe.

Mit Krebsfülle. Man kocht 10 Krebse, löst sie aus und macht von den Schalen Krebsbutter, treibt diese mit 3 Eiern ab, gibt 3 Büffelvoll mit Obers befeuchtete Brösel, Salz und Muskatblüte dazu, streicht die Mischung auf den Flecken, streut das würfelig geschnittene Krebsfleisch darüber, rollt den Strudel zusammen, siedet ihn in Dunst und gibt ihn zu Krebs- oder Fischsuppe.

Frittaten-Würstchen. Man macht Frittaten von 2 Deziliter Milch (S. 68), schneidet sie in der Mitte auseinander, bestreicht sie mit abgedünstetem Hirn (S. 22) oder Hasché oder Ragout (S. 41—44) oder Krebsfülle (wie bei Frittaten-Strudel), rollt sie nach der Länge zusammen und schneidet sie zu recht kleinen Würstchen ab, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt. Man gibt dieselben in klare Rindsuppe oder in Einnach-, Spargel- oder Salatsuppe.

Semmel-Krapferl. Man macht kleine runde Schnittchen von abgeriebenen Semmeln, füllt je zwei und zwei mit abgedünstetem Hirn oder mit Dottern gemischtem Hasché oder mit Fischfülle (wie zu Schlick-Krapferln für Fasttage) zusammen, taucht sie auf beiden Seiten nur leicht in Milch und dann in Ei, dreht sie in Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in klare braune Fleisch- oder Fischsuppe.

Semmel-Pastetchen. Mit Fleischfülle. Man sticht mit einem Krapfenstecher die Schmolle (Krume) eines mürben Weckens, dessen Rinde man abgerieben hat, von oben gegen unten aus und bäckt diese Krapfen in Schmalz, ohne sie umzudrehen. Dann höhlt man sie auf der weichen

Seite soviel als möglich aus, füllt sie mit Hasché oder Ragout oder abgedünstetem Hirn, läßt sie eine Weile im Rohre stehn und gibt sie dann zu brauner Rindsuppe.

Mit Fasten-Ragout. Man füllt die gebackenen, ausgehöhlten Pastetchen mit Ragout von Erbsen, Schwämmen, Fisch- oder Krebsfleisch (S. 44), deckt auf jedes einen ebenfalls gebackenen Deckel, hält sie bis zum Gebrauche warm und gibt sie zu klarer oder gestoßener Fischsuppe.

Hasché-Krapferl. Man treibt Reste von Butterteig fein aus, bestreicht die eine Hälfte des Teiges mit Hasché, dem man ein Ei beigemischt hat, schlägt die andere Hälfte darüber und sticht sehr kleine runde Krapferl aus, die man in Schmalz bäckt und in Suppe gibt.

Ragout-Würstchen. Zu ausgekühltem Ragout mischt man ein Ei. Dann befeuchtet man Fleckchen von Oblaten mit Eiweiß, gibt auf jedes einen Eßlöffelvoll Ragout und rollt es zu einem Würstchen zusammen, dreht die Würstchen in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie zu brauner Suppe.

Ragout-Pfanzel oder Wanneln. Man treibt 2 Deka Butter mit 2 Eiern ab, gibt feingeschnittenes gebratenes Kalb- oder Hühner- oder Fischfleisch, Petersilie, (Simonenschalen), Salz, ein paar Löffel mit Milch befeuchtete Brösel, kleingeschnittenes Krebsfleisch, gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen, einen Löffel sauren Rahm, etwas Mehl und trockene Brösel dazu, füllt die Masse in einen Model und siedet sie in Dunst oder gibt sie in kleine Wanneln und bäckt sie. Man gibt sie zu brauner Suppe.

Fleischkuchen und Wanneln. Fleisch von gebratenem zahmen oder Wildgeflügel wird abgelöst und fein geschnitten, dann mit Bratenfett abgedünstet, mit ein wenig Suppe aufgekocht und durch ein grobes Sieb gestrichen. Wenn es erkaltet ist, mischt man es nach Verhältnis mit Dottern oder ganzen Eiern und in Milch geweicher passierter Semmel, würzt die Mischung mit Pfeffer, füllt sie in ausgeschmierte, mit Mehl ausgestreute Formen und siedet sie in Dunst oder bäckt sie. Man gibt sie zu brauner Suppe.

Zungen- oder Fleisch-Pfanzel. Gesottenes Rindfleisch oder Beuschl oder Kalbsbraten wird fein geschnitten und mit Fett, Zwiebel und Petersilie abgedünstet. Dann treibt man Butter oder Weinmark mit 3 Dottern ab, gibt das Fleisch und ein bis zwei abgeriebene, mit Milch befeuchtete, zerdrückte Semmeln, den Schnee von 2 Klar und die abgeriebenen Semmelbrösel dazu, füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene, ausgebröselte Form, bäckt sie oder siedet sie in Dunst, stürzt sie, schneidet sie zu schiefen Vierecken und gibt sie zu brauner Suppe.

Fasch-Krapferl und -Scheiben. Krapferl. Man bereitet Geflügelfasch, mischt so viel Eier und mit Milch befeuchtete Brösel dazu, daß sie ziemlich saftig ist, füllt sie fingerdick in einen glatten Model und bäckt sie. Wenn sie gestürzt ist, sticht man sie zu kleinen Krapferln aus und gibt dieselben in braune Suppe.

Scheiben. Man streicht Kalbs- oder Geflügelfasch (S. 39) auf einem mit Mehl bestreuten Tuche gleichmäßig auseinander, streicht weiches Fingerührtes mit viel Schnittlauch darauf, rollt das Ganze strudelartig zusammen, dreht es in mit Butter bestrichene, bemehlte Leinwand und bindet dieselbe an den Enden, kocht die Wurst eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser, nimmt sie erst vor dem Anrichten aus der Leinwand, schneidet sie zu kleinfingerdicken Scheiben und gibt sie in braune Suppe.

Fasch-Nocken oder -Knöbchen. Von roher Geflügelfasch Nr. I (S. 39) formt man mit zwei in siedendes Wasser getauchten Löffeln Nocken oder nußgroße Knödel. Man läßt dieselben eine Weile liegen, damit sie ein wenig steif werden, und kocht sie dann bei mäßiger Hitze 10 Minuten in Suppe.

Fleisch-Knödel. Reste von Kalbsbraten, Niere und gedünstetes Herz o. dgl. schneidet man fein. Hierauf läßt man feingeschnittenes Nierenfett oder Beinmark zergehen, seigt es und treibt es mit 3 Eiern ab, gibt dann das Fleisch, Salz, mit Milch befeuchtete Brösel und so viel Mehl dazu, daß sich die Masse formen läßt, macht kleine Knödel und kocht sie in Suppe.

Milz-Scheiben. Man läßt Petersilie und Zwiebel in Butter anlaufen und mischt eine ausgestreifte Kalbsmilz, Salz, Majoran und Pfeffer dazu. Dann wird von einer Semmel die Rinde abgerieben, ein Teil der Krume kleinwürfelig geschnitten und die übrige Krume mit Milch erweicht und zerdrückt. Hierauf mischt man die Semmel und die Milz zu einem Abtrieb von Butter und 2 Dottern und gibt zuletzt die Brösel dazu, formt von dieser Masse auf dem mit Mehl bestreuten Brett eine Wurst, wickelt sie in mit Butter bestrichene Leinwand, bindet diese an den Enden fest zu und kocht die Wurst in Salzwasser, löst sie sodann aus, schneidet sie zu Scheiben und gibt diese und gedünsteten Reis in braune Suppe.

Leber-Pfanzel. Man treibt Butter oder zerlassenes, geſeigtes Beinmark mit 2 oder 3 Eiern ab, mischt 15 Deka ausgestreifte, passierte Rinds- oder Kalbsleber, Majoran, Salz, zerdrückten Knoblauch und mit Milch befeuchtete Brösel dazu, füllt die Masse in einen ausgebröselten glatten Model und siedet sie in Dunst oder bäckt sie. Dann wird sie zu verschobenen Vierecken geschnitten oder rund ausgestochen und zur Suppe gegeben.

Um eine sehr feine Suppeneinlage herzustellen, bereitet man das Pfanzel von Gansfett und Gansleber und kann als Würze eine kleine, ungeschält gefochte und dann feingeschnittene Trüffel dazugeben.

Leber-Knödel. Man streift 15 Deka Kalbsleber aus und passiert sie, läßt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie mit Fett anlaufen, treibt das Angelaufene mit einem Ei ab, gibt die Leber, Salz, ein wenig Knoblauch, Majoran, Meugewürz und mit Milch befeuchtete Brösel dazu, formt von dieser Masse nußgroße Knödel und kocht dieselben 10 Minuten in Suppe.

Leber-Erbjennockerl oder -Reis. Man bereitet den Teig wie für Leberknödel, taucht dann den Erbsenlöffel einen Augenblick in die siedende Suppe, gibt hierauf den Teig hinein und drückt ihn mit einem Kaffeelöffel durch die Löcher. Wenn die Oberfläche der Suppe mit kleinen Nockerln bedeckt ist, faßt man dieselben mit dem Backlöffel zu etwas heißer Suppe in den Suppentopf und treibt wieder durch, bis aller Teig verbraucht ist. Nun gibt man die siedende Suppe über die Nockerl und richtet sie gleich an.

Für Leberreis nimmt man 2 Eier und gibt statt der Brösel die abgeriebene, mit Milch erweichte, zerdrückte Semmel und einen Eßlöffel Mehl zum Abtrieb. Man drückt den Teig mit einem Kochlöffel durch ein Reibeisen in die siedende Suppe und streift das Reibeisen nach jedesmaligem Durchdrücken unten mit einem Messer ab.

Krebs-Meridon. Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern ab (aber nicht lange, sonst verliert sie die Farbe), gibt in Milch erweichte, zerdrückte Semmelschmole, klein geschnittene Krebs-Scheren und -Schweife, Petersilie und Salz dazu, füllt die Masse in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Form und siedet sie in Dunst, stürzt sie und kann sie mit Karfiolröschen, Krebschweischen und Morcheln garnieren. Man gibt klare Rind- oder Fischsuppe oder Einnachsuppe dazu.

Krebs-Knöderl. Eine Handvoll ausgelöstes Krebsfleisch und ebensoviel in warme Krebsbutter getauchte Semmelschmole wird fein gehackt, zu einem Abtriebe von süßer Butter und 3 Dottern gegeben, gesalzen und zu kleinen Knöderln geformt, die man in Schmalz bäckt und in dünner, gelblicher, mit Erbsenbrühe bereiteter Einnachsuppe aufkocht.

Fisch-Knödel und -Pfanzel. Einige Stückchen von einem gebackenen Fische werden von den Gräten befreit, nebst der Fischleber klein geschnitten und zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern, einem Löffelvoll sauren Rahm, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gegeben. Dann mischt man noch Semmelbrösel, den Schnee von 2 Klar und so viel Mehl dazu, daß man die Masse formen kann, macht kleine Knödel,

drückt sie schön rund und fest und kocht sie in klare Fischsuppe ein. Man kann die Masse auch in einer Form als Pfanzel backen.

Fisch-Rockerl und -Meis. Von Fischfisch Nr. I (S. 40), aber ohne sauren Rahm und Gewürz bereitet, formt man mit 2 in siedendes Wasser getauchten Eßlöffeln Rockerl, läßt sie eine Weile liegen und kocht sie dann in klare Fischsuppe ein. Für Fischreis drückt man die Fajsch auf die bei Leberreis angegebene Weise durch das Reibeisen.

Mehl-Rockerl. Man treibt 7 Deka Butter, Rindschmalz oder Abschöpf fett mit 3 oder 4 Dottern ab, gibt den Schnee der Eier, ungefähr 3 Deziliter Mehl und das nötige Salz dazu und legt als Probe mit einem in die siedende Suppe getauchten Eßlöffel ein längliches, an den Enden gespitztes Stückchen von dem Teig in die siedende Suppe ein. Es muß beim Sieden in der Form bleiben und größer werden. Wird es flach, so ist der Teig zu weich und man gibt noch etwas Mehl hinein. Ist er zu fest, so gibt man ein wenig Milch dazu. Dann kocht man ein, bis aller Teig verbraucht ist. Sobald die Rockerl in der Höhe schwimmen, sind sie ausgekocht und sollen angerichtet werden. Will man Eier sparen, so mischt man ein paar Eßlöffelvoll Milch oder Wasser mit dem Mehle zugleich zum Abtriebe, schlägt den Teig ab und läßt ihn eine Weile stehn, ehe man die Rockerl einkocht.¹⁾



Fig. 22.

Sehr leichte Rockerl (Schwammklößchen). Man läßt auf mäßiger Hitze 5 Deka Butter zergehn, rührt 10 Deka Mehl hinein, schüttet 3 Deziliter kaltes Wasser auf einmal dazu, verrührt alles zu einem glatten Teige, rührt, solange derselbe noch heiß ist, 2 Eier darunter, läßt den Teig auskühlen und legt dann mit einem Kaffeelöffel Rockerl davon in die siedende Suppe ein.

Erbisen-Rockerl. Man füllt den Erbsenlöffel mit wie für Mehl-Rockerl bereitetem Teig und drückt diesen auf die bei Leber-Erbisen-Rockerln angegebene Weise in die Suppe.

Gebackene Erbsen-Rockerl. Für gebackene Erbsen-Rockerl wird abgetriebener Brandteig (S. 68) durch den in heißes Schmalz getauchten Erbsenlöffel in das heiße Schmalz getrieben und schön braun gebacken. Dann faßt man die Rockerl mit dem Backlöffel heraus und drückt wieder vom Teig ein. Man gibt die Rockerl in klare oder Einmachsuppe.

Oder: Man macht dünnflüssigen Teig von 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eiern, 2 Dottern, Salz und Milch, sprudelt ihn gut ab, läßt ihn durch

¹⁾ Zum Herausfassen von Rockerln und Knödeln eignen sich Schöpfköpfe aus Draht (Fig. 22).

den Schaumlöffel in heißes Schmalz tropfen und gibt die gebackenen Rockerl in klare oder Einmach-Suppe.

Biskuit-Pfanzel oder =Schöberl. Man treibt 7 Deka Butter ab, gibt dabei nach und nach 4 Dotter dazu, mischt bei jedem Dotter einen schwachen Eßlöffel Obers und einen Löffel Mehl darunter, gibt dann den Schnee der vier Klar und ein wenig Salz dazu, füllt die Masse kleinfingerhoch in eine mit Butter ausgestrichene, ausgemehlte Kasserolle und bäckt sie schön gelb. Wenn das Pfanzel gestürzt und ausgekühlt ist, wird es schiftelig geschnitten und in oder zu Suppe gegeben. Man kann auch nur die 4 Dotter, Salz und 4 Kaffeelöffel Mehl zum Schnee der 4 Klar mischen.

Grieß-Pfanzel. Man rührt 2 Deziliter Grieß mit siedender Milch dünn ab, treibt ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit 5 Deka Butter und 2 Dottern ab, gibt Salz und den Schnee der 2 Klar dazu, füllt die Masse fingerhoch in eine Kasserolle, bäckt sie, schneidet sie schiftelig und gibt sie in oder zu Suppe.

Oder: Man rührt den Grieß mit Suppe ab und gibt außer den oben genannten Bestandteilen mit Butter angelaufene Petersilie und ein wenig geriebenen Parmesankäse dazu.

Grieß-Rockerl. Man treibt 6 Deka Butter oder Rindschmalz mit 2 Eiern ab, rührt 2 Deziliter Grieß und ein wenig Salz dazu, läßt die Masse eine Viertelstunde stehn und kocht sie dann auf die bei Mehl-Rockerln angegebene Weise in Suppe ein.

Grieß-Knödel. Abgetriebene. Man treibt 7 Deka Rindschmalz mit 3 Eiern ab, gibt gehackte Petersilie, Salz und 3 Deziliter Grieß dazu, formt eigroße Knödel und kocht dieselben eine halbe Stunde in Suppe.

Abgebrannte. Man gibt feingeschnittene Petersilie und 15 Deka würfelig geschnittene Semmel in heißes Schmalz, röstet die Semmel ein wenig, mischt dann ein halbes Liter Grieß dazu, röstet diesen auch eine Weile und schüttet hierauf das Ganze zum Auskühlen in eine Schüssel. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen brüht man es mit $3\frac{1}{2}$ Deziliter siedender Rindsuppe oder gesalzenem Wasser ab und formt es dann zu ziemlich großen Knödeln, die man in Suppe oder Wasser kocht. Man kann auch nach dem Abbrühen feingeschnittenes gekochtes Selschfleisch und ein Ei zu der Masse mischen.

Oder: Man streut ziemlich viel feingeschnittene Petersilie auf ein halbes Liter Grieß, brennt 7 Deka heißes Schmalz darüber, befeuchtet den Grieß mit siedender Rindsuppe, formt ziemlich große Knödel und kocht sie ein.

Erdäpfel-Knödel. Gesotten. Zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter und 3 Eiern (die Klar als Schnee) gibt man feingeschnittene Petersilie, 20 Deka geriebene oder zerdrückte mehligte Erdäpfel, Salz, ein paar

Löffel Grieß oder Mehl und so viel Brösel, daß der Teig sich zu kleinen Knödeln formen läßt, die man nur kurz in Suppe oder in Salzwasser siedet.

Gebäckten. Man gibt 6 mittelgroße gekochte und zerdrückte, erkaltete Erdäpfel zu einem Abtriebe von 5 Defa Butter, 3 Dottern, Salz und etwas Mehl, formt sehr kleine Knödel, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in braune Fischsuppe o. dgl.

Erdäpfel-Pfanzel. Man läßt Zwiebel und Petersilie in 6 Defa Butter anlaufen, treibt sie mit 3 Eiern ab, gibt ein Deziliter Mehl, Salz und einige gesottene und zerdrückte Erdäpfel dazu, füllt die Masse in eine flache Kasserolle, bäckt sie, schneidet sie schiftelig und gibt sie in Suppe.

Semmel-Pfanzel. 20 Defa Semmel, deren Rinde man abgerieben hat, werden in ungefähr 3 Deziliter Milch saftig eingeweicht. Dann treibt man 7 Defa Butter mit 3 Dottern ab und mischt die zerdrückte Semmel, feingeschnittene Petersilie, Salz und den Schnee der 3 Klar dazu. Wenn die Masse zu weich ist, rührt man auch ein wenig von den abgeriebenen Bröseln darunter. Man füllt das Pfanzel fingerhoch in eine gut ausgeschmierte und ausgebröselte feichte Kasserolle, bäckt es, schneidet es schiftelig und gibt es in Suppe.

Hirn-Koch und -Krapferl. Man erweicht ungefähr 15 Defa abgeriebene Semmel in Milch, drückt sie aus, schneidet sie fein und verrührt sie mit einem Abtriebe von 5 Defa Butter und 3 Dottern, gibt dann Salz, den Schnee der 3 Klar und passiertes, mit Fett und Petersilie abgedünstetes Hirn dazu, füllt die Masse in den ausgebröselten Model und siedet sie drei Viertelstunden in Dunst oder gibt sie in die Vertiefungen eines Dalkenbleches und bäckt sie. Man gibt klare Suppe dazu.

Erbsen-Pfanzel. Man macht einen Abtrieb wie für Hirn-Koch, mischt die erweichte Semmel, den Schnee der 3 Klar, ein wenig Salz und gekochte und passierte grüne Erbsen dazu, füllt die Masse in eine flache Kasserolle und bäckt sie, schneidet sie dann schiftelig und gibt sie zu Suppe.

Brösel-Knöderl. Man treibt 5 Defa Butter oder Rindschmalz mit 3 Eiern ab und mischt so viel Semmelbrösel, als der Abtrieb befeuchtet, und ein wenig Salz dazu. Einen Teil der Brösel kann man vorher mit Milch befeuchten. Auch kann man feingeschnittene Petersilie zu den Bröseln geben. Man läßt die Masse eine Weile stehn, formt sie dann mit in Wasser getauchten Händen oder Löffeln zu nußgroßen Knöderln und siedet dieselben in Suppe oder dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und läßt sie in der Suppe aufkochen.

Hirn-Knöderl. Man dünstet Kalbshirn mit angelauener Petersilie ab, mischt es zu einem Abtriebe wie für Bröselknöderl oder Hirn-Koch, formt davon Knöderl und siedet sie in Rindsuppe.

Beinmark-Klößchen. Mit Mehl. Zu einem Abtriebe von einem Deka Butter, einem Ei und 2 Dottern gibt man 5 Deka feingeschnittenes Rindsmark, 4 Deka Parmesankäse, Salz, ein wenig Muskatnuß und so viel Mehl, daß man lockere Klößchen formen kann. Man siedet dieselben in gesalzenem Wasser und gibt sie in braune Suppe.

Mit Bröseln. Man treibt würfelig geschnittenes, heißgemachtes Beinmark mit 2 Eiern ab, gibt Petersilie und Brösel wie für Bröselknöderl dazu, formt davon Knöderl und kocht sie in Rindsuppe.

Speck-Knödel (Klöße). Man schneidet 10 bis 15 Deka Speck würfelig und läßt ihn heiß werden. Wenn er durchsichtig ist, läßt man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie darin anlaufen, gibt ungefähr 28 Deka würfelig geschnittene Semmel dazu, rührt sie auf dem Feuer, bis sie das Fett eingezogen hat, und schüttet sie dann in eine Schüssel. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen werden 3 Eier mit 2 Deziliter Milch und Salz abgesprudelt und mit der Semmel verrührt. Unmittelbar vor dem Einkochen mischt man 2 Deziliter Mehl dazu. Man macht von dieser Masse mit in Wasser getauchten Händen oder Kochlöffeln 10 bis 12 Knödel und kocht dieselben eine Viertelstunde (wenn sie groß sind, länger) in Suppe oder gesalzenem Wasser. Um zu sehen, ob sie ausgekocht sind, reißt man einen mit zwei Gabeln auseinander.

Tiroler Knödel. Man läßt 8 würfelig geschnittene lange Semmeln mit feingeschnittener Zwiebel und Petersilie in 10 Deka würfelig geschnittenem, geräuchertem Speck anlaufen und dann austücheln und befeuchtet sie hierauf mit 5 Eiern, die man mit 2 Deziliter Wasser oder Milch abgesprudelt hat. Dann schneidet man 15 Deka frisch gekochtes, saftiges geräuchertes Schweinefleisch würfelig und mischt es darunter. Unmittelbar vor dem Einkochen mengt man 2 Deziliter nicht feines Mehl bei. Man macht aus dieser Masse mit einem Koch- und einem Schöpflöffel, die man in Wasser getaucht hat, 8 bis 10 große Knödel, kocht dieselben eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser und richtet sie mit Suppe an.

Böhmische Mehl-Klöße. Ein oder zwei Eier werden mit einem Viertelliter Milch und ein wenig Salz abgesprudelt, mit ungefähr einem halben Liter Mehl gemischt und zu einem ziemlich festen Teige verrührt, welchen man abschlägt, bis er Blasen bekommt. Indessen röstet man 6 Deka Semmelwürfel mit Butter gelb, läßt sie erkalten und mischt sie dann zum Teige. Nun nimmt man mit einem Schöpflöffel, den man in das zum Einkochen bestimmte, siedende gesalzene Wasser getaucht hat, einen Knödel vom Teig heraus und läßt ihn im Wasser vom Löffel sinken. Auf diese Weise kocht man den ganzen Teig ein. Dann deckt man die Kasserolle zu,

läßt die Klöße auffochen, löst sie hierauf mit dem Kochlöffel am Rande und am Boden der Kasserolle los, läßt sie noch 10 Minuten (sehr große Klöße länger) zugedeckt sieden, faßt sie beim Anrichten mit dem Schaumlöffel einzeln heraus und gibt sie in Rindsuppe. Man kann sie auch mit Bröseln und Butter abschmalzen und zu Fischsuppe geben.

Heiden-Knödel. 15 Deka würfelig geschnittene Semmeln werden mit Schmalz oder Speck geröstet, mit 4 Deziliter Heidenmehl gemischt, mit gesalzenem siedendem Wasser abgebrüht und zu Knödeln geformt, die man in Rindsuppe einkocht und anrichtet, sobald sie ausgekocht sind.

Sterz. Heidensterz. Man schüttet ein halbes Liter Heidenmehl in 1½ Liter siedendes gesalzenes Wasser und läßt es im zugedeckten Kochtopf ungefähr 10 Minuten kochen. (Macht man den Sterz von mehr Mehl, so muß es länger kochen.) Dann löst man das Mehl vom Rande des Kochtopfes los, dreht den ganzen Mehlkloß mit einem Kochlöffel von oben nach unten um und läßt ihn nun wieder 10 Minuten kochen. Während dieser Zeit sticht man einmal mit dem Kochlöffelstiel ganz durch den Mehlkloß, damit das Mehl besser anschwellen kann. Hierauf schüttet man das ganze Wasser in ein anderes Geschirr, reißt den Mehlkloß mit einer zweispizigen Transchiergabel auseinander und rührt ihn, indem man mit dem siedend heißen Wasser mittels eines Schöpflöffels nach und nach die mehligten Stellen begießt, mit der Gabel zu lockeren, gleichmäßig feuchten Brocken. Dann gießt man ungefähr 10 Deka heißes Schmalz oder Fett von ausgelassenem Speck darüber, mischt den Sterz damit, deckt den Topf zu und läßt ihn auf mäßiger Hitze eine Viertelstunde oder länger stehn. Nach dieser Zeit zerreißt und zerbröckelt man den Sterz mit einer großen, zweispizigen Gabel, häuft ihn bergartig auf die Schüssel und brennt heißes Schmalz oder Speckgrammeln darüber. Man serviert Rindsuppe oder Schwammsuppe dazu.

Pfannsterz. Man mischt zu einem halben Liter feinem (Auszug) 2 Deziliter ordinäres Heiden- oder Weizenmehl, rührt es in einer Pfanne, bis es recht heiß geworden ist, gießt mit einem Schöpflöffel siedendes gesalzenes Wasser dazu und mischt es mit dem Mehle leicht zu lockeren Brocken. Dann gibt man heißes Schmalz darüber und läßt den Sterz Rammeln bekommen.

Grießsterz. Man brüht ein halbes Liter Grieß mit gesalzenem Wasser wie den Pfannsterz ab, gibt ihn in das heiße Fett und mischt beim Anrichten Grammeln oder angelaufenen Schinkenspeck dazu.