

Feine Erdäpfelsuppe Makkaroni au gratin mit Fischenalat Haselnußbäckerei

Feine Erdäpfelsuppe

1 kg Kartoffeln, die man tags zuvor in der Schale gekocht hat, schälen. Am Reibeisen reiben, mit nach und nach dazugefügtem kochenden Wasser zu dickem Brei verrühren. $\frac{1}{2}$ Liter Milch in einer Kasserolle über kleinem Feuer zum Kochen bringen, den Brei langsam (damit er sich nicht ballt) hineinverrühren, salzen und 8 Minuten unter unausgesetztem Rühren langsam kochen. Eventuell gehackte Schwämme hinein. Geröstete Semmelscheiben dazu auftragen.

Makkaroni au gratin Nr. 1

Die in Salzwasser gekochten Makkaroni mit einem großen Stück Butter in eine feuerfeste Schüssel legen. Wenn die Butter aufgelöst ist, mit geriebenem Parmesan vermengen. Haselnußgroße Butterstücke auf der Oberfläche verteilen, mit Parmesan bestreuen und in der Röhre backen.

Makkaroni au gratin mit Paradeis, Nr. 2

Makkaroni in Salzwasser kochen. Etwas Rahm mit einem Dotter und Paradeismark versprudeln; die Makkaroni in eine feuerfeste Schüssel legen, die Sauce darüber gießen, mit Butterstücken und Parmesan im Rohr gratinieren.

Haselnußbäckerei

15 dkg geriebene Haselnüsse und 10 dkg Zucker mit vier Dotter flaumig rühren, den Schnee von vier Klar leicht hinzumengen. Die Masse in die Bischofs-Brot-Form füllen und backen. Schneiden und mit folgender Crème füllen.

Crème

1 Tafel erweichte Schokolade mit 2 Dotter und 5 dkg Butter flaumig rühren. (Die Bäckerei schmeckt zum Tee sehr gut.)

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914