Brotsuppe — Gedämpftes Herz mit Rohscheiben Feine Topfentorte

Brotsuppe

Das Brot entrinden, kleinwürfelig schneiden und mit Petersilie und feingehackter Zwiebel in Fett anrösten. Die Rinde schneiden. Sobald alles braun ist, mit Wasser aufgießen, Brot und Rinde darin zerkochen lassen, passieren, und mit einem Dotter legieren. Man kann Würstel darin auftragen.

Gedämpftes Herz
(sehr billig)

Ein Rinderherz wird halbiert, gewaschen und eingesalzen. Um 10 Heller würfelig geschnittenen Speck mit etwas weißem Pfeffer dünsten, bis sich Saft bildet, dann langsam Suppe oder Wasser aufgießen und 2 Stunden lang kochen lassen. Dann das Herz herausnehmen, in den Saft 1/4 Liter Rahm und einen Kaffeelöffel Mehl verrühren und aufkochen lassen. Das Herz scheibenförmig schneiden und auf kurze Zeit in den Saft zurücklegen und aufkochen lassen. Mit Rohscheiben oder Makkaroni servieren. (Bei Verwendung von Kalbsherz ist dieses zu spicken.)

Rohscheiben

Kartoffeln schälen, waschen, dicknudelig schneiden, sorgfältig mit einem Tuche trocknen. Fett sehr heiß machen (es muß ziemlich viel Fett sein), die Kartoffelstücke hineinwerfen und goldgelb backen. Auf einem Sieb abtropfen und jetzt erst salzen. Man darf nicht zuviel Kartoffelstücke auf einmal backen.

Feine Topfentorte

Aus 16 dkg Butter, 7 dkg Zucker und 16 dkg Mehl einen Teig machen. Die Hälfte des Teiges am Tortenblech langsam backen und mit folgender Fülle füllen; die zweite Hälfte des Teiges als Gitter darauf legen und nochmals langsam backen.

Fülle

11 dkg Butter gut abtreiben, dazu 11 dkg Zucker, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, von 3 Klar den Schnee und 25 dkg trockenen süßen Topfen, 4 dkg geschälte Mandeln. Die Torte muß tags vorher gemacht werden.