

Tirolersuppe — Florentinische Eier — Topfentornister

Tirolersuppe

15 dkg gelbe Erbsen in Seldbrühe oder Wasser weich kochen. Eine mittelgroße Selleriewurzel und einige Kartoffeln würfelig schneiden, in Fett mit einem Stückchen Zwiebel dünsten, stauben, mit der Erbsensuppe vergießen.

Florentinische Eier

Frischen Spinat auf Butter dünsten und nicht hacken, in eine feuerfeste Schüssel legen. Pochierte Eier (Eier in kochendes Essigwasser einschlagen, 3 Minuten kochen, in kaltes Wasser legen und das Weiße, das sich über dem Gelben geschlossen hat, glatt beschneiden), darauflegen, mit Rahmsauce übergießen, mit Parmesan bestreuen, und einige Augenblicke in der Röhre baden.

Rahmsauce

Ein nußgroßes Stück Butter zerfließen lassen, einen Löffel Mehl dazugeben und gut verrühren, mit einem Glas Obers oder Rahm aufgießen, gehackte Petersilie sowie Schnittlauch und feine Kräuter gehackt dazugeben, salzen, pfeffern, und solange im Wasserbade rühren, bis die Sauce dicklich wird. Bei Verwendung von Obers mit Zitronensaft abschmecken.

Topfentornister

Einen gewöhnlichen Nudelteig sehr dünn auswalken. Mit der vorher bereiteten Fülle bestreichen: $\frac{1}{2}$ kg passierten Topfen, 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel Rahm, Salz, 4 Eßlöffel Zucker. Ist diese Fülle aufgetrichen, mit Rosinen bestreuen; die Rosinen dürfen nicht vorher in die Fülle vermengt werden, da sonst der Teig beim Rollen reißen könnte. Den Teig samt der Fülle viermal flach übereinander einschlagen, den Rand mit Klar bestreichen und zusammendrücken. Aus dieser gefalteten Rolle quadratische Stücke schneiden, die Ränder gut zusammendrücken, um das Ausrinnen der Fülle zu vermeiden, und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Auf der Schüssel mit ungeschälten geriebenen Mandeln und Zucker bestreuen, mit brauner Butter auftragen.

Date	Description	Amount
1880		
1881		
1882		
1883		
1884		
1885		
1886		
1887		
1888		
1889		
1890		
1891		
1892		
1893		
1894		
1895		
1896		
1897		
1898		
1899		
1900		
1901		
1902		
1903		
1904		
1905		
1906		
1907		
1908		
1909		
1910		
1911		
1912		
1913		
1914		
1915		
1916		
1917		
1918		
1919		
1920		
1921		
1922		
1923		
1924		
1925		
1926		
1927		
1928		
1929		
1930		
1931		
1932		
1933		
1934		
1935		
1936		
1937		
1938		
1939		
1940		
1941		
1942		
1943		
1944		
1945		
1946		
1947		
1948		
1949		
1950		
1951		
1952		
1953		
1954		
1955		
1956		
1957		
1958		
1959		
1960		
1961		
1962		
1963		
1964		
1965		
1966		
1967		
1968		
1969		
1970		
1971		
1972		
1973		
1974		
1975		
1976		
1977		
1978		
1979		
1980		
1981		
1982		
1983		
1984		
1985		
1986		
1987		
1988		
1989		
1990		
1991		
1992		
1993		
1994		
1995		
1996		
1997		
1998		
1999		
2000		
2001		
2002		
2003		
2004		
2005		
2006		
2007		
2008		
2009		
2010		
2011		
2012		
2013		
2014		
2015		
2016		
2017		
2018		
2019		
2020		
2021		
2022		
2023		
2024		
2025		
2026		
2027		
2028		
2029		
2030		
2031		
2032		
2033		
2034		
2035		
2036		
2037		
2038		
2039		
2040		
2041		
2042		
2043		
2044		
2045		
2046		
2047		
2048		
2049		
2050		
2051		
2052		
2053		
2054		
2055		
2056		
2057		
2058		
2059		
2060		
2061		
2062		
2063		
2064		
2065		
2066		
2067		
2068		
2069		
2070		
2071		
2072		
2073		
2074		
2075		
2076		
2077		
2078		
2079		
2080		
2081		
2082		
2083		
2084		
2085		
2086		
2087		
2088		
2089		
2090		
2091		
2092		
2093		
2094		
2095		
2096		
2097		
2098		
2099		
2100		