Einsensuppe mit Strudelteigeinlage Schöpsernes mit Majorantartoffeln Billige Erdäpfeltorte

Cintenfuppe mit Strudelteigeinlage

1/s Liter Linsen mit ein wenig Zucker und einem Lorbeerblatt weichkochen, passieren, mit der Brühe in eine lichte, mit Zwiebel

angelaufene Einmach geben, mit Wasser oder Maggisuppe verdünnen. Salz und etwas Essig dazugeben und auffochen lassen.

Strudelteigeinlage

Abgeschnittene Strudelteigränder fann man gut berwerten, wenn man den Teig gut auswafft, mit einem Ausstecher zier-

lich aussticht, die Teilchen in heißem Fett ausbäckt und zur Suppe aufträgt.

Schöpfernes mit Majorantartoffeln

Junges Schöpfenfleisch und kleine Kartoffeln zusammen kochen. Gine lichte Ginbrenn machen, die Brühe darauf gießen

und auffochen lassen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiben, samt den geschälten Kartoffeln in ein Reindel legen, die Sauce darübersseihen. Ein kleines Stück mit Salz verriebenen Knoblauch, ein wenig Majoran und sein gehackte Petersilie zugeben. Das Ganze nochsmals aufkochen lassen. Wan kann den Majoran weglassen und einen abgebrühten Kohlkopf mitkochen.

Billige Erdäpfeltorte

25 dkg gefochte geriebene Erdäpfel, 6 dkg geschälte, geriebene Mandeln, 6 Dotter, den Schnec der Giklar, den Saft einer halben

Zitrone und die Schale, etwas Banille und 18 dkg Zucker. Im Tortenreif langsam backen. Complete Com