

Fleischpüree-Suppe Gemüsepudding mit holländischer Sauce Aufroulade

Fleischpüree-Suppe

Aus 10 Heller Kalbsknochen eine Suppe machen. Kalbfleisch oder Hühnerfleischreste haschieren, passieren und in eine lichte Einbrenn geben. Mit der Suppe aufgießen, gehackte grüne Petersilie hinein. Mit einem Ei legieren, Karfiol und Champignons als Einlage.

Gemüsepudding mit holländischer Sauce

10½ dkg Butter zerlassen, mit 7 dkg Mehl verrühren, ¼ Liter Milch oder Obers aufgießen. Wenn dies ausgekühlt ist, 4 Dotter hineinrühren. Vorher 1 Kohlrübe, Karotten, einen kleinen Karfiol feinwürfelig schneiden, eventuell Erbsen dazugeben, alles in Salzwasser nicht ganz weich kochen und in die Sauce geben. Eventuell in Butter gedünstete Champignons dazu. Den Schnee der 5 Eiklare leicht dazumengen. In einer Puddingform 1 Stunde im Dunst kochen.

Holländische Sauce

¼ kg Butter, 3 Dotter, ½ Löffel Mehl, 2 Suppenlöffel Gemüswasser, 1 Löffel Essig, etwas Salz. Im Schneefessel alles miteinander vermengen und am Feuer im Wasserbade schlagen bis es dicklich wird.

Aufroulade

15 dkg Zucker mit 5 Dotter lange flaumig rühren, 16 dkg geriebene Walnüsse mit dem Schnee von 5 Klar leicht hineinmengen, das Blech gut schmieren, die Masse über die ganze Fläche streichen, ¼ Stunde bei mäßiger Hitze backen. Warm rollen, nach dem Erkalten vorsichtig öffnen und mit Schlagobers oder folgender Kastaniencrème füllen.

Kastaniencrème

½ kg Kastanien kochen, schälen, passieren, mit Milch oder besser Obers und Zucker vermengen.

