

Gansrückensuppe Spinatroulade mit Eierspeise Moffacrêmetorte

Gansrückensuppe

Um 4 Heller Grünzeug, 1 Champignon, einige Pfefferkörner, 1 ganze Zwiebel, mit dem in 4 Teile geschnittenen Gansrücken in 2 Liter Salzwasser kochen. Kochdauer ist 2 Stunden. In die passierte Suppe kocht man Reis sehr weich ein. Vor dem Anrichten den Rücken samt etwas von dem Grünzeug in die Suppenterrine legen. Eventuell mit einem Dotter legieren.

Spinatroulade

$\frac{1}{4}$ kg Spinat im eigenen Saft im Dunst kochen, passieren und nochmals aufs Feuer stellen, auskühlen lassen. 3 gequirkte Dotter, 3 Löffel Obers, 1 Kaffeelöffel Weizenmehl und etwas Salz dazu. Den Schnee der 3 Klare hineinmengen. Diesen Kuchen am Blech backen, mit einer Eierspeise, in die gedünstete Schwämme verrührt wurden, füllen.

Moffacrêmetorte

4—5 Dotter mit 10 dkg Zucker abtreiben. 10 dkg ungeschälte, geriebene Mandeln, 5 dkg geriebenes Brot, 2 Löffel Kaffeessenz dazumengen. Den Schnee der Eiklare leicht hineintrühren.

Crème

10 dkg Butter mit 10 dkg Zucker, einem Dotter gut treiben, 2—3 Löffel Kaffeessenz dazugeben. Die aufgeschnittene Torte mit der Crème füllen, und obenauf mit der Crème bestreichen.

1870

1871

1872

Year
1870
1871
1872
1873
1874
1875
1876
1877
1878
1879
1880
1881
1882
1883
1884
1885
1886
1887
1888
1889
1890