

## Kalbstopfuppe Wildragout Außtaffeeforte

### Kalbstopfuppe

Um 30—40 Heller Kalbskopf in Stücke hacken, mit ziemlich viel Wurzelwerk kochen, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen läßt. Das Fleisch fein schneiden, in eine lichte Buttereinmach, in die man feingehackte Petersilie gegeben hat, legen, mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen.

### Wildragout

Würfelig geschnittenes Grünzeug mit Fett und Zwiebel anlaufen lassen. Mit 4 dkg Mehl gleich nach dem Rösten stauben. Mit Wasser (eventuell etwas Weißwein) vergießen und gut einkochen lassen. Alles passieren. Das Hirschfleisch (Hirschwadschinken, zum Marktpreise von 1 K 60 h bis K 2 zu haben), würfelig schneiden, in der Sauce weich dünsten. Ein bißchen Zitronensaft dazu. Wenn das Fleisch weich ist, würfelig geschnittene Kartoffeln im Saft einkochen. In Scheiben geschnittene Gurke kann beigemischt werden.

### Außtaffeeforte

4 Dotter mit 14 dkg Zucker flaumig rühren, den Schnee der 4 klar dazumengen. 14 dkg gestoßene Nüsse, 5 dkg geriebene Schokolade, 12 geriebene Kaffeebohnen, und etwas Zitronensaft dazu. Langsam backen, mit folgender Fülle füllen.

### Fülle

20 dkg geriebne Nüsse mit Zucker und Milch zu einem Brei kochen, Stückchen Butter dazu und mit 2 Dotter sehr gut rühren. Erkalten lassen.

### Glasur

Staubzucker sieben, in eine Porzellschüssel geben; unter fortgesetztem Rühren  $\frac{1}{2}$  Tasse kochenden Milchkaffee tropfenweise hineingießen. Die Torte mit halben Nüssen belegen und glasieren.

UNIVERSITY OF CALIFORNIA  
LIBRARY  
DIVERSITY

NAME	ADDRESS
[Faint Name]	[Faint Address]
[Faint Name]	[Faint Address]