

Lebersuppe **Gebadene Würstchen mit Erdäpfelpüree** **Griechsoufflé mit Marmelade**

Lebersuppe

10 dkg Kalbsleder in Würfel schneiden und auf Fett mit Zwiebel rösten. Auskühlen lassen und im Mörser fein stoßen.

Eine braune Einbrenn machen, die Leber dazuberrühren und mit Suppe oder Gesalzenem Petersilienwasser aufkochen und durch ein Sieb streichen. Mit geriebener Muskatnuß würzen, mit einer Dotter legieren. Mit gerösteten Brotwürfeln auftragen.

Gebadene Würstchen

Aus 12 dkg Butter, 18 dkg Mehl, 3 Dotter, etwas Salz und ein wenig Wasser einen ziemlich festen Teig machen; rasten lassen

und sehr dünn auswalzen. Wiener oder Frankfurter Würstel schälen, fingerlang schneiden und in den Teig wickeln. Panieren und in heißem Fett ausbacken. Um das Püree gelegt servieren.

Griechsoufflé

Aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch und einer Tasse feinem Grieß ein dickes Koch bereiten, ein eigroßes Stück Butter, etwas Zucker, 3 Dotter dazu,

den Schnee von 3 Eiern, solange das Koch warm ist, dazurühren. Eine Auflaufform mit der Hälfte dieser Masse füllen, eine Oblate mit Marillenmarmelade dick bestreichen, die andere Hälfte der Masse daraufdecken und bei mäßiger Hitze backen.

1. Name des Verfassers 2. Titel des Werkes 3. Ort und Jahr der Entstehung	
4. Inhaltliche Zusammenfassung 5. Bibliographische Angaben	6. Anmerkungen 7. Bemerkungen
8. Schlussbemerkungen 9. Unterschrift des Verfassers	