



Suppen.

Biscuitpfanzel.

3 Dg. Butter treibt man mit 2 Dottern ab, gibt etwas Grahambrod-Brösel und den Schnee von 2 Klar zugleich hinein, salzt es, füllt es in eine ausgeschmierte Pfanne kleinfingerdick ein und bäckt es schön gelb. Gestürzt, wird es schiefteilig geschnitten und in oder zur Suppe gegeben.

Champignonsuppe.

Zwei schöne Champignons werden geputzt und blätterig geschnitten; 10 Minuten vor dem Anrichten gibt man sie in die kochende Suppe und lässt sie diese Zeit mitsieden; dann treibt man 2 Eidotter mit einem Esslöffel sauren Rahm gut ab und legirt die Suppe damit, ohne dieselbe nochmals zu passiren.

Consommé à l'Imperial.

Überreste von gebratenem Kalbfleisch werden mit etwas Butter und 2 Eidottern ganz fein gestossen, dann passirt, etwas gesalzen, und zuletzt der feste Schnee von zwei Eiweiss leicht beigemischt. Diesen Teig auf ein gut geschmiertes Blech aufstreichen und in nicht zu heisser Röhre backen; er muss weiss bleiben; dann mit einem breiten Messer vom Blech lösen, mit einem runden Ausstecher Stücke ausstechen und mit klarer Suppe serviren.

Consommé aux oeufs à l'empereur.

Man sprudelt einen Esslöffel dicken sauren Rahm mit einem Ei ab, schüttet es in ein Gefäß, siedet es im Dunst und stürzt es; man sticht dann kleine Stücke wie Nocken heraus und servirt dieselben mit klarer oder Kräutersuppe.

Falsche Schildkrötensuppe.

Roh abgelöste Stücke von Kalbskopf ohne Haut kocht man mit Suppe; schwert das Fleisch während des Auskühlens etwas ein, schneidet es dann zu kleinen Würfeln und gibt es in klare Suppe, die mit 1—2 Eidottern legirt wird. Man mischt ein wenig Kalbsfarce mit passirten hart gesottenen Dottern, macht kleine Knödel und kocht sie in der Suppe.

Fischfarce-Nocken.

Von Haut und Gräten gelöstes Fischfleisch stösst und passirt man; dann treibt man Butter mit 3 Dottern und 1 Löffel sauren Rahm ab, gibt das Passirte, einige Grahambrod-Brösel und fein geschnittene Citronenschalen sowie den Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in Dunst und sticht Nocken heraus, die man zu Fischsuppe servirt.

Fischpfanzel.

Fischfleisch, von Haut und Gräten abgelöst, stösst und passirt man; dann treibt man Krebs- oder gewöhnliche Butter mit 3 Dottern ab, gibt einige Grahambrod-Brösel dazu, dann das Passirte und den Schnee von 3 Klar, Salz und einige fein geschnittene Citronenschalen; dann in eine ausgeschmierte Pfanne füllen, backen lassen und zu Vierecken schneiden; mit Fisch- oder Krebssuppe serviren.

Fischsuppe.

Man überkocht eine Milch von Karpfen oder anderem Fisch und treibt sie durch einen Sieb. Das Passirte lässt man in heisser Butter anlaufen, übergiesst es mit klarer Suppe, sprudelt ein paar Löffel guten sauren Rahm und zwei Dotter dazu und richtet die Suppe gut verkocht über Nocken von Fischfarce an.

Fleisch-Consommé.

Fleisch von gebratenem Geflügel wird fein geschnitten, gestossen, mit 4 Dottern und $\frac{1}{8}$ Liter Suppe gemischt, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Formen gefüllt und in Dunst gekocht.

Fleischkrapferln.

Ueberreste von gebratenem Kalb- oder Geflügelfleisch werden fein geschnitten und mit etwas Butter und Petersilie abgedünstet; dann treibt man Butter mit 2 Dottern ab, gibt das Fleisch nebst einigen Grahambrod-Bröseln und den Schnee von 2 Klar dazu, streicht es auf ein beschmiertes Blech fingerdick auf, bäckt es, löst es dann mit einem Messer ab und sticht kleine Krapferln aus.

Fleischkuchen.

Fleisch von gebratenem Haus- oder Wildgeflügel wird fein geschnitten, dann mit Butter abgedünstet, mit etwas Suppe aufgekocht und passirt. Erkaltet, mischt man nach Verhältniss ganze Eier dazu, füllt es in Formen und siedet es in Dunst oder bäckt es.

Frittatennudeln.

Zwei ganze Eier werden mit etwas Salz und 1 Kaffeelöffel dicken sauren Rahm gesprudelt, in der Omelettenpfanne gebacken, dann zusammengerollt und zu Nudeln geschnitten; sie sind mit klarer oder Kräutersuppe zu serviren.

Frittatenstrudel.

Frittaten wie die obigen. Die Fülle hiez zu wird bereitet, indem etwas Butter, 2 Eier, Petersilie, fein geschnittenes, gebratenes Kalbfleisch, Salz und saurer Rahm fein abgetrieben werden; damit die Omeletten bestreichen, zusammenrollen und in der Röhre backen lassen; zu Stücken schneiden und mit klarer Suppe serviren.

Frittatenwürstchen.

Man bereitet Frittaten, schneidet diese in der Mitte auseinander, streicht abgedünstetes Hirn oder Fleisch-Haché

auf, rollt sie zusammen und schneidet sie ab, damit recht kleine Würstchen werden, die man in Ei und einigen Graham-brod-Bröseln dreht und in Schmalz bäckt. Man servirt sie mit klarer oder Kräutersuppe.

Geflügelfarce-Nocken.

Das Fleisch von Geflügel aller Art wird geschnitten, gestossen und passirt; dann treibt man Butter mit 2 Dottern und 1 Esslöffel dicken sauren Rahm ab, gibt das Passirte und von 2 Klar den Schnee dazu, füllt es in ein Gefäß, kocht es in Dunst und sticht dann Nockerln heraus, die man mit klarer Suppe servirt.

Gestossene Milzsuppe.

Die Milz wird in Stücke geschnitten, gesalzen und in Butter oder Schweinefett abgebraten; während des Bratens schlägt man 2 ganze Eier hinein, damit diese mitbacken; sodann wird es fein gestossen; mit Butter rösten, Suppe aufgiessen und eine Weile kochen lassen; dann passirt, mit einem Dotter legirt, und mit Nocken oder einem Consommé servirt.

Hirn-Consommé.

Ein abgekochtes Kalbshirn dünstet man mit Butter und Petersilie, passirt es und treibt es mit 2 Dottern gut ab. Sodann den Schnee von 2 Klar einrühren und in Dunst kochen oder im Rohr backen lassen.

Hirnsuppe.

Ein halbes Kalbs- oder Schweinshirn wird in Salzwasser gekocht, die Häutchen und Aederchen entfernt, in zierliche Stückchen geschnitten und in eine klare Suppe gegeben, worin sich ein blätterig geschnittener Champignon befindet; die Suppe kann mit 1 Eidotter abgesprudelt werden.

Kalbsnocken.

Rohes Kalbfleisch wird mit Beinmark, 1 Sardelle und 2 bis 3 Dottern fein gestossen; dann passirt, in Dunst geben und darauf Nocken herausstechen; mit klarer Suppe serviren.

Klare Suppe.

Ein Beiried oder sonst ein Stück Rindfleisch, einige Kälber- und Rinderbeine mit Wasser auf's Feuer stellen und circa 3 Stunden gut auskochen lassen. Ebenso kann auch ein altes Huhn oder eine Taube noch dazu verwendet werden. Um die Suppe schmackhafter zu machen, kann man etwas Liebig's Fleisch-Extract dazu geben.

Kräutersuppe.

Die dazu üblichen Frühjahrskräuter sind: Kerbelkraut, Brunnenkresse, Sauerampfer, Petersilie, Gundelrebe, Lungenkraut, gespitzter und breiter Wegerich, Erdbeerblätter, Löwenzahn, Schafgarbe, Taubnessel, Brennessel und die Blätter der Butterblume. Sie werden gewaschen und in klarer Suppe circa $\frac{1}{2}$ Stunde gut verkocht. Sodann werden die Kräuter passirt oder fein geschnitten und die Suppe wieder darüber gegossen. Vor dem Anrichten sprudelt man sie mit 1 Eidotter gut ab und servirt sie mit Nudeln oder einem Consommé.

Krebsnocken.

Schweifchen und Scheeren der ausgelösten Krebse werden sehr fein geschnitten; dann treibt man Krebsbutter mit 2 Dottern ab, gibt die fein geschnittenen Krebse und einige Grahambrod-Bröseln und von 2 Klar den Schnee dazu, gibt es in Dunst, sticht dann Nocken heraus und servirt sie zu Krebsuppe.

Krebssuppe.

Zwei Krebse werden in Salzwasser gekocht, dann die Schweifchen und Scheeren ausgelöst, das Uebrige wird mit einem Stückchen Butter sehr fein gestossen und dann solange geröstet, bis ein rother Schaum aufsteigt; dann einige Löffel Suppe aufgiessen und noch ein Weilchen kochen lassen; hernach durch ein feines Haarsieb passiren und über die Krebsstückchen schütten.

Marknocken.

4 Dg. Beinmark klein würfelig schneiden, in einen Weidling geben, lauwarm werden lassen, dann fein abtreiben, 2 Dotter

und ein ganzes Ei nach und nach einrühren; etwas Salz und mit etwas Grahambrod-Bröseln befestigen, in Dunst geben und hernach Nocken herausstechen.

Nockensuppe.

Drei ganze Eier werden mit 4 Dg. zerlassener Butter und einem Esslöffel dicken saueren Rahm und etwas Salz gut abgesprudelt; dann giesst man die Masse in ein Gefäss, kocht sie eine halbe Stunde in Dunst und sticht mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken heraus. Mit klarer Suppe serviren.

Rahmsuppe.

$\frac{1}{8}$ Liter guten saueren Rahm sprudelt man mit einem Eidotter gut ab und rührt dies in $\frac{1}{4}$ Liter siedendes, gesalzenes Wasser ein. Ist die Suppe noch zu dick, so verdünnt man sie mit heissem Wasser. Man richtet sie mit Nudeln oder Nocken an.

Schinkenpfanzel.

Man schneidet gekochten Schinken recht fein, treibt dann Butter mit 3 Dottern ab, gibt Salz und einige Grahambrod-Brösel, sodann den fein geschnittenen Schinken und von 3 Klar den Schnee dazu, füllt es in eine gut ausgeschmierte Pfanne und bäckt es. Nach dem Erkalten schneidet man zierliche Stückchen und servirt sie mit klarer Suppe.

Schweinsnocken.

Zu rohem oder gebratenem Schweinefleisch, welches fein gestossen und passirt ist, gibt man in Fett angelaufene Petersilie und einige Grahambrod-Bröseln, sowie feingeschnittene Citronenschalen, Salz und 2 Dotter. Dieses siedet man im Dunst und sticht dann Nocken heraus.

Schwammsuppe.

Einige geputzte Schwämme schneidet man blätterig, dünstet sie mit Butter und Petersilie und verkocht sie mit klarer Suppe; vor dem Anrichten rührt man einen Löffel guten saueren Rahm mit einem Eidotter ab und legirt damit die Suppe.

Spargelsuppe.

Dünnen, grünen Spargel bricht man in Stücke und kocht ihn mit Suppe oder Wasser weich. Die Köpfe kocht man abgesondert, das Uebrige passirt man, gibt es in zerlassene Butter mit dem Sude und übergiesst es mit Suppe, kocht die Spargelköpfe damit auf und servirt die Suppe mit Frittatenwürstchen; vor dem Anrichten kann man sie mit einem Dotter legiren.

Spinatpfanzlsuppe.

Eine Handvoll feiner Spinat wird gut gereinigt und in Salzwasser gekocht, dann ausgedrückt und durch ein Haarsieb passirt; 2 Dg. Butter werden mit 2 Eidottern gut abgetrieben, den passirten Spinat und von 2 Klar den Schnee dazu rühren. Diese Masse bei mässiger Hitze, wie Schöberl, backen; nach dem Erkalten würfelig schneiden und mit klarer Suppe serviren. Das Pfanzl soll eine schöne grüne Farbe behalten und keine braune Rinde haben.

Tiroler Nocken.

Gekochten Schinken mit 2 hartgekochten Dottern stossen und passiren; dann Butter mit 3 rohen Dottern abtreiben. 2 Esslöffel guten sauren Rahm, einige Grahambrod-Brösel, sowie den gestossenen Schinken und von 3 Klar den Schnee dazu; selbes in Dunst sieden und dann zierliche Nocken herausstechen. Mit klarer Suppe serviren.

Wildpret-Consommé.

Gedünstetes oder gebratenes Fleisch von Reh oder Hasen wird mit Speck fein geschnitten, dann mit zwei hartgekochten Dottern und einigen Esslöffeln sauren Rahm fein gestossen und, wenn es recht zart ist, durch ein Sieb gestrichen. Das Passirte dann in Dunst geben, stürzen und zu viereckigen Stückchen schneiden, sodann mit klarer Suppe serviren.

Wiener Suppe.

Reste von gebratenem Kalbfleisch schneidet man fein zusammen, lässt Petersilie in Bratenfett anlaufen und gibt das Fleisch dazu; wenn es etwas gedünstet hat, übergiesst man es mit Suppe und sprudelt beim Anrichten ein Dotter damit ab.

