

Selleriekopf in Scheiben geschnitten, zum Feuer gesetzt, mit 1 Quart Fleischbrühe übergossen und 10 Minuten lang gekocht. Ist Alles gehörig weich geworden, so streicht man das Ganze durch ein Haarsieb, füllt das Durchgestrichene mit noch 3 Quart kräftiger weißer Fleischbrühe auf, läßt die Suppe unter einigem Aufrühren noch 3 Minuten kochen und richtet sie alsdann über in Würfel geschnittene und in Butter gelb geröstete Semmeln an.

(Rüben mit Klopps.) Die weißen Rüben kocht man, länglich geschnitten, in fetter Fleischbrühe mit etwas fein gestoßenem Kümmel weich, schwitzt einige Löffel Mehl und Semmelkrume nebst geschnittenen Zwiebeln in Fett oder Butter goldgelb, läßt es mit der abgegossenen Rübenbrühe aufkochen, schüttet die Rüben dazu und richtet sie, nachdem man sie mehrmals hat aufkochen lassen, zu Rindfleischklopps an, welche auf nachstehende Weise dargestellt werden:

3 Pfund schönes, derbes Rindfleisch nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch, werden fein geschabt, die Hälfte von einem ausgegräteten Häring und 4 bis 6 Loth geschabter Speck darunter gehackt, 4 ganze Eier, eine tüchtige Hand voll geriebener Semmel, etwas geriebene Zwiebel, nebst einigen Löffeln voll geschmolzener Butter zu der Masse gerührt, mit Salz und Muscatblüthe abgeschmeckt und breitgedrückte Klöße davon geformt. Zur Sauce wird der Abgang des Fleisches, nebst Wurzeln, gehackten Zwiebeln und der zweiten Hälfte des Härings zu einer kurzen Bouillon eingekocht; Mehl in Butter hellgelb geröstet, die Brühe damit abgequirt, aufkochen lassen, durch ein Haarsieb getrieben, Citronenscheibchen hineingethan und die Klopps in dieser Sauce gahr gekocht. —