

gossen und in zwei Kannen kräftige hellbraune Brühe gegeben. Nach Belieben kann Parmesankäse daneben gegeben werden.

Suppe mit Reisklößchen. Potage aux quenelles de riz.

Eine reichliche halbe Kanne Milch wird mit sechs Loth recht süßer Butter aufgekocht, zwölf Loth gewällter Reis (m. s. Reissuppe) darein gethan, ein wenig gesalzen, zugedeckt und recht langsam, oben und unten wenig Kohlengluth, ausgequollen; wenn der Reis weich und recht dicke ist, wird er zurückgenommen; und nachdem er halb verköhlt ist, werden sechs Eierdotter nach und nach darunter gerührt und dieser Teig dann ganz kalt gestellt; davon werden, vermittelst etwas Mehls, Eierdottergroße Klößchen geformt, wie die Nocken, zehn Minuten gekocht, dann mit dem Schaumlöffel in einen Durchschlag zum Ablaufen gethan, in zwei Kannen recht kräftige hellbraune Brühe gelegt und nach Belieben geriebener Parmesankäse daneben gegeben.

Suppe mit Geflügelklößchen. Potage aux quenelles de volaille.

Klößchenfülle von Geflügel wird vermittelst etwas Mehl zu Eierdottergroßen Klößchen geformt; diese werden dann in kochende und gesalzene leichte Brühe gethan, zugedeckt und in ohngefähr sechs Minuten, indem die Brühe mehr zittert als kocht, gar gemacht; wenn sie durch und durch gar sind, werden sie mit dem Schaumlöffel heraus auf ein Sieb gehoben und in kräftige Consommee, gelbbraune Kalbsbrühe oder Weißrübenessenz gegeben.

Auch kann man Daumstarke Würstchen von der Fülle ausrollen, gar kochen, auf eine flache Schüssel herausheben und wenn sie recht kalt sind, in Scheibchen schneiden und so in die Suppe geben.

Suppe mit Leberklößchen. Potage aux quenelles de foie.

Dreiviertel Pfund Gans- oder Kalbsleber wird von allen Fasern geschabt, fein geschnitten und durch ein Sieb gestrichen; zwölf Loth Butter wird zu Schaum gerührt, mit der Leber, einem Ei, zwei Eierdottern und zwölf Loth geriebener weißer Semmel nebst Salz und etwas Pfeffer vermengt und an einen kalten Ort gestellt. Darauf werden Wallnußgroße Klößchen mit dem Eßlöffel in drei Kannen kochende, hellbraune Brühe eingelegt, eine Viertelstunde langsam gekocht, die Suppe abgeschäumt, rein abgefettet und so angerichtet.

Suppe mit Leberpfannzel. Potage au pain de foie.

Ein halbes Pfund Butter nebst sechs Eierdottern werden flau-