

mig gerührt, ein halbes Pfund geschabte und durch ein Sieb gestrichene Leber, so wie ein halbes Pfund geriebene weiße Semmel und Salz und Pfeffer darunter gemengt; nachher die Eierweiße zu Schnee geschlagen und darunter gemischt; darauf wird in einem flachen Kasserol vier Loth klare Butter glühend heiß gemacht, die Masse darein gegossen und langsam gebacken. Bei dem Anrichten wird der Kuchen aus dem Kasserol gestürzt, in verschobene Würfel geschnitten, in die Suppenschale gethan und mit ohngefähr drei Kannen kochender, kräftiger, hellbrauner Brühe begossen.

Suppe mit Fleischpfannzel. Potage au pain de viande.

Zwölf Loth weiße Semmel wird in grobe Stücke geschnitten und in Milch geweicht, sobald sie weich ist, nur leicht ausgedrückt und in einem Kasserol auf dem Feuer zu einem Brei gerührt; nachher zwölf Loth Butter nach und nach und dann ein mittlerer Teller voll Fleischgehäck, sey es von Geflügel, Kalbs- oder Wildsbraten u. und fünf bis sechs Eier, eins nach dem andern, nebst nöthigem Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gewällter feingehackter Petersilie darunter gemischt. Darauf wird ein tiefer Kasseroldeckel mit klarer Butter Messerrückendicke ausgestrichen und mit Semmel bestreut, die Masse Quersfingerdicke darauf gethan und im Ofen schön gebacken. Beim Anrichten wird wie bei dem Leberpfannzel verfahren.

Das Eierweiß kann auch erst zu Schnee geschlagen und dann darunter gezogen werden.

Auch jedes Gehäck oder Mus, welches mit Sose saftig gemacht, mit Butter genährt und mit Eiern gebunden worden ist, giebt ein gutes Pfannzel.

Suppe mit Mehlpfannzel. Potage au soufflé de farine.

Ein halbes Pfund Butter wird mit sechs Eierdottern flaumig gerührt, nachher acht bis zehn Loth Mehl, Muskatnuß und Salz darunter gemengt und dann der Schnee von den Eierweißen darunter gezogen. Auch können die Eier ganz mit der Butter flaumig gerührt werden; darauf wird ein tiefer Kasseroldeckel dicke mit klarer Butter ausgestrichen; die Masse Quersfingerdicke darein gegeben und von oben und unten schön gelb gebacken; übrigens wird dieses so wie das Leberpfannzel gebraucht.

Auch kann man das geschnittene Mehlpfannzel in die kochende Brühe geben und überkochen; da es auf diese Weise aber sehr quillt, so braucht man weniger davon; da muß dann auch die aufgestiegene Butter rein abgeschöpft werden.

Suppe mit Reispfannzel. Potage au pain de riz.

Dreiviertelkanne Fleischbrühe wird mit zehn bis zwölf Loth