

Kindsmark oder wohlschmeckendem Fett vom Fleischkessel, oder auch eben so viel Butter aufgekocht, funfzehn Loth gewällter Reis (m. f. Reissuppe) dazu gethan, gesalzen, angekocht, zugedeckt, und auf einem Dreifuß, bei wenig Kohlengluth unten und oben, ganz langsam ausgequollen; wenn der Reis zwischen den Fingern sich leicht zerdrückt und die Brühe alle eingesogen ist, da wird er vom Feuer genommen, und nachdem er halb verköhlt ist, werden drei Eierdotter und drei ganze Eier darunter gerührt, so wie nachher der Schnee von den drei Eierweißen darunter gezogen; darauf wird ein flaches Kasserol oder ein tiefer Kasseroldeckel dick mit Butter ausgestrichen und mit Semmel bestreut, der Reis Quersfingerdicke darein gethan und eine gute halbe Stunde zu schöner Farbe gebacken; beim Anrichten wird dieses so wie die andern Pfannzeln geschnitten und eine kräftige braune Brühe darüber angerichtet.

Der Reis kann auch in Milch gekocht werden.

Ebenso wird ein Pfannzel von Gries bereitet.

Suppe mit Erdäpfelpfannzel. Potage au soufflé de pommes de terre.

Vier und zwanzig Loth Erdäpfelmark (man sehe Suppe mit Erdäpfelnocken) werden mit zwölf Loth Butter fein gerieben, zehn bis zwölf Eßlöffelvoll süßer Rahm nach und nach, und dann sechs Eierdotter darunter gerührt, mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzt, und die Eierweiße zu steifem Schnee geschlagen, darunter gezogen. Darauf wird in einem flachen Kasserol oder in einer eisernen Pfanne vier Eßlöffelvoll klare Butter heiß gemacht, die Masse darein gegossen und über dem Feuer (von unten) langsam zu schöner Farbe gebacken, nachher über einen mit Butter bestrichenen flachen Deckel gestürzt und davon wieder herunter in die Pfanne oder in das Kasserol gleiten gelassen, und auch von der andern Seite zu schöner Farbe und gar gebacken. Auf diese Weise werden gewöhnlich alle Pfannzeln gebacken, daher denn auch der plattteutsche Name Pfannzel (Pfannkuchen, in der Pfanne Gebacknes,) rühren mag. Uebrigens kann der Kuchen eben so wohl, nachdem man die Masse in einen, mit klarer Butter wohlausgeschmierten, tiefen Deckel giebt, im Ofen oder in der Röhre gebacken werden. Dieses Pfannzel wird, den Uebrigen gleich, geschnitten und mit kräftiger brauner Brühe gegeben.

Herzogin=Suppe. Potage à la Duchesse.

Vier ganze Eier und sechs Eierdotter, oder auch im Ganzen sechs Eier, werden in einen Topf ausgeschlagen, gesalzen, Muskatnuß und ein halber Eßlöffelvoll gewällte und feingeschnittene Petersilie dazu gethan und gut gequirt, nachher schön weiße, frisch ge-