

fein gehackt. 3—4 trockene Wecken, eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, werden mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie in 30 g Fett gedämpft und zu der Leber gethan. Man schlägt 1 Ei an die Masse, mengt alles gut durcheinander, fügt Salz und ein wenig Pfeffer hinzu und einige Löffel Mehl, wenn der Teig zu weich sein sollte. Mit einem Löffel, der jedesmal in heißes Wasser getaucht wird, sticht man längliche Klöße heraus, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie in zugedektem Topf 10 Minuten. Auf einer warmen Platte angerichtet, werden sie mit in Butter geröstetem Weckmehl geschmälzt. Es ist ratsam, erst ein Probeklößchen zu kochen, um zu sehen, ob der Teig die richtige Festigkeit hat. Die Brühe läßt sich sehr gut zu einer Brot- und Kartoffelsuppe verwenden.

Leber 50 Pf., Wecken 10 Pf., Ei 5 Pf., Fett 15 Pf., Mehl 3 Pf., Grünes und Gewürz 5 Pf. = 88 Pf.

7. Schupfnudeln.

1 Kilo kalte abgekochte Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit 125 g Mehl, 2 Eiern, etwas Salz zu einem glatten Teig geschafft. Auf dem Nudelbrett formt man daraus fingerlange Nudeln, kocht sie in Salzwasser ab, legt sie zum Abtropfen auf einen Seiber und bäckt sie in heißem Fett schön gelb.

Kartoffeln 1 Kilo 4 Pf., 2 Eier 10 Pf., 125 g Mehl 6 Pf., Fett 10 Pf. = 30 Pf.

8. Käspätzle.

5 Stück weißer Käse werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, glatt verrührt, nach und nach 2 Eier, 5 Eßlöffel Mehl, etwas feines Salz dazu gegeben, mit dem Löffel runde Klöße herausgestochen und in kochendem Salzwasser abgekocht. Zum Abschmälzen röstet man 1 Löffel Weckmehl in 30 Gramm Butter.

5 Stück Käse 30 Pf., 2 Eier 10 Pf., 125 g Mehl 6 Pf., Butter 7 Pf., Weckmehl 2 Pf. = 55 Pf.