

Butter in der Größe eines Eies flaumig ab, etwas klein geschnittene grüne Petersilie hinein, ein ganzes Ei und drei Dotter, alles gut verrührt, die Erdäpfel auch dazu sammt etwas Salz, macht dann Knödeln wie eine Nuß groß, walzt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie in Schmalz schön gelblich aus, richtet sie in den Suppentopf an und gießt Erdäpfelsuppe darüber.

31. Mehlichöberl.

Man nimmt 7 Deka (4 Loth) Butter und treibt ihn flaumig ab, schlägt ein ganzes Ei und zwei Dotter eines nach dem andern gut verrührt hinein, gibt so viel Mehl darein, daß ein leichter Teig wird. Von den zwei Eierklaren wird ein Schnee geschlagen und mit etwas Salz leicht darunter gerührt.

32. Hirnwandeln.

Zwei Semmeln werden abgerieben, in Milch geweicht, dann gut ausgedrückt, in ein Keindel gegeben, $\frac{1}{2}$ Liter (1 Seidel) Milch darauf gegossen. Unter beständigem Rühren läßt man es zu einem Koch kochen, gibt es vom Feuer weg und läßt es auskühlen. Unterdessen treibt man ein Stückel Butter flaumig ab, schlägt nach und nach ein ganzes Ei und drei Dotter hinein, gibt zu dem Koch etwas Salz, und treibt es eine halbe Stunde ab. Zuletzt gibt man den festgeschlagenen Schnee von den drei Eierklaren dazu, bestreicht die Wandeln mit Butter, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, gibt etwas von dem Abgetriebenen hinein, in der Mitte füllt man sie mit dem schon Zubereiteten, gibt wieder von dem Abgetriebenen darauf, doch dürfen die Wandeln nicht ganz voll werden. Das Hirn wird vorher in Salzwasser gekocht, abgehäutelt und mit einem Stück Butter und grüner klein geschnittener Petersilie abgedünstet; etwas Salz und Pfeffer kömmt auch dazu. Die Wandeln gibt man in den Dunst, wie in Nr. 15 beschrieben ist, läßt sie eine halbe Stunde dünsten, stürzt sie dann heraus, gibt sie in den Suppentopf und nun braune Suppe darauf.