

Suppe von Hühnerbeinen.

Eine alte Henne wird wie gewöhnlich mit Wurzeln weich gesotten, und das beste Fleisch davon genommen. Dieses Fleisch kann entweder zu einem Ragout geschnitten und zugerichtet, oder mit Petersilie und ein wenig Charlottenzwiebeln fein gehackt, und zu kleinen Klößen auf die Suppe gebacken oder gesotten werden. Alsdann stoßt man die Beine, thut sie nach dem Stoßen mit 4 hartgesottenen Eyer gelb in eine Kastrol, einen zuvor in Milch eingeweichten Kreuzerweck dazu, und füllt es mit der Hühnerbrühe auf. Wenn die Suppe ein wenig zusammen gekocht hat, gießt man die Suppe durch ein feines Haarsieb, thut ein wenig Muskatn darein, und erhält sie auf Kohlen heiß, röstet hierauf Schnitten von Weck oder Milchbrod, zieht die Suppe mit 3 Eyer gelb ab, und richtet sie über die Schnitten an. — Die Klöße (Knöpflein) zu dieser Suppe werden auf folgende Art verfertigt: Wenn das oben gemeldte Hühnerfleisch gehackt ist, drückt man einen zuvor in Wasser eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in einem Stücklein Butter, thut ihn zu dem Gehackten, Salz und Muskatnblüthe, dazu, und rührt die Masse mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern an. Die Knöpflein (Klöße) können nun in Fleischbrühe eingelegt und gesotten, oder auch in Schmalz (Schmelzbutter) gebacken werden.

Kaiser = Suppe.

In einem hohen Topf oder Hafen verklopft man 5 Eyer, thut, nebst einem Stücklein Butter, Salz, Muskatblüthe einen Schoppen gute