

Zwiebel = Suppe.

Man schneidet eine große Hand voll Zwiebeln klein, thut ein Stücklein Butter in einen Stoll, Hafen oder eine Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebeln darin, gießt Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nöthig hat, thut etwas Muskatblüthe darein, und läßt es wohl kochen, alsdann treibt man es durch, richtet es über ganz fein geschnittene Schnittlein an, läßt die Suppe noch ein wenig auf der Kohle anziehen, zieht 2 Eyer gelb damit ab, und gießt sie darüber.

Suppenknöpflein oder Suppenklöße.Butter = Knöpflein.

Ein Viertelpfund Butter wird weiß gerührt, nach diesem schlägt man 3 Eyer darein, thut 3 Kochlöffel voll feines Mehl, Salz, ein wenig Muskatnuß daran, legt die Knöpflein in gute Fleischbrühe ein, und deckt sie zu. Sie können auf jede Suppe gegeben werden. Ehe man die Knöpflein in die Fleischbrühe legt, macht man zuvörderst mit Einem derselben eine Probe. Wenn es zerfällt, muß noch ein Kochlöffel Mehl in den Teig gerührt werden.

Zu Fleisch = Knöpflein

wird ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Nachbraten genommen, rein gehäutelt (von der Haut gesäubert), zu kleinen Bröcklein geschnitten, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Loth frisches Ochsenmark oder ein Stücklein ungeräucher-