

fem alle braune Haut abgelöst, und das Fleisch im Mörser klein gestossen, wie auch vier hart gesottene Eyer dazu. Wenn dieses alles klein gestossen ist, legt man ein wenig Butter in eine Rein, läßt ihn warm werden, gibt ein Löffelvoll feines Mehl dazu, wenn es ein wenig angelaufen ist, gibt man das Gestossene hinein, rührt es einigemal um, füllt die Rein mit guter Fleischsuppe auf, und läßt es eine gute Stunde verkochen. Man kann auch ein wenig Muskatnuß hinein geben, und sie über Hirnwandeln anrichten.

17. Suppe mit Griesnockerln.

Es werden vier Loth Butter, oder Abschöpf fett gut abgetrieben, drei ganze Eyer und zwei Dötter darein verrührt, dann ein Seitel Gries hineingegeben, etwas gesalzen; nachdem dieses alles gut vermengt, werden die Nockerln nach Belieben mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe eingelegt.

18. Suppe mit Butter-Nockerln.

Man nimmt vier Loth Butter, treibt ihn recht pflaumig ab, rührt dann vier Eyerdötter, einen nach dem andern daran; gibt von vier Eyerklar den Schnee, etwas Salz, und acht Löffelvoll feines Mehl dazu. Zur Vorsorge kann ein Nockerl probirt und in siedende Fleischsuppe eingekocht werden; wenn es zerfällt, nimmt man noch ein wenig Mehl dazu; legt dann die Nockerln mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, deckt sie zu, läßt sie eine halbe Viertelstunde sieden, gibt sie einzeln dann in Suppentopf und gute Kaulisuppen darüber.