

23. Suppe mit Fleisch-Knödeln.

Man nimmt ein halbes Pfund weiß abgebratenes Kalbfleisch auf ein Bret, schneidet es recht klein zusammen, gibt zwei abgeriebene in Milch geweichte Semmel dazu, schneidet sie ebenfalls klein, gibt beides in einen Mörser, und stoßt es so lange, bis es recht fein ist; dann treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt zwei ganze Eyer, und einen Lotter darein, gibt die Fasch dazu, salzt es, und rührt es gut durcheinander; wenn es zu weich seyn sollte, so nimmt man noch ein wenig feine Semmelbröseln dazu, macht kleine Knödeln daraus, wälzt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelb aus frischem Rindschmalz, gießt siedende braune Suppe darüber, und gibt sie zur Tafel.

24. Suppe mit Gansel-Jungen.

Man nimmt in eine Rein ein Stück Butter, etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, sechs Champignons in Blätter geschnitten, stellt es auf Kohlenfeuer, und dünstet es eine Viertelstunde; dann stäubt man zwei Löffelvoll Mehl darauf, läßt es ein wenig dünsten, und gießt gute Brühe darauf, zuvor siedet man das Gansel-junge in der Suppe, und wenn es weich genug ist, schneidet man es in gehörige Stücke, den Magen aber länglicht, gibt etwas klein gehackte Muskatblütthe dazu, läßt es noch ein wenig auffieden, und richtet sie über gebähte länglicht geschnittene Semmel an. Die Leber wird gebacken und in Stücke geschnitten dazu gegeben. Man kann diese Suppe auch ohne Champignons geben.