

## ZUBEREITUNGEN

### Eierstich / Royale

3 ganze Eier, 150 ccm Milch, Salz, Pfeffer, Aromate

Eier gut schlagen, würzen mit Milch verrühren, in gebutterte Förmchen oder in Darm füllen, im Wasserbad vorsichtig pochieren, erkalten lassen, stürzen, in Würfelchen schneiden. Erst in die abgefüllten Tassenportionen geben.

### Brotwürfel / Crouton

Hellbraune, in Butter knusprig geröstete Weißbrotwürfelchen im letzten Moment auf die dem Gast herausgeschöpfte Suppe geben oder à part servieren.

### Backerbsen

2 ganze Eier, 100 g Mehl, 1 Eßlöffel Öl, Salz Aromat

Eier zu einem glatten Teig rühren, (Mehl) durch ein Reibeisen in die heiße Fritüre tropfen. Ausbacken.

### Klößchen z.B. Grießklößchen

125 ccm Wasser/Brühe zum Kochen bringen

70 g Butter

100 g Grieß einlaufen lassen und abrühren wie Brandmasse, vom Feuer nehmen und sofort

2-3 Eier nach und nach unterrühren

Salz

Hauch Muskat würzen

gehackte Petersilie

von dieser Masse Nockerl formen und im Salzwasser abgedeckt garen, nach Hälfte der Garzeit kurz mit kaltem Wasser abschrecken und weiter kochen.

### Markklößchen

100 g Mark durch ein Sieb streichen und schaumig rühren

3 eingeweichte Brötchen darunter mischen

gehackte Petersilie

Salz, Muskat würzen

2 Eier durch unterziehen Bindung geben

100 g Mehl daruntermischen

50 g Panierbrot in Bouillon garen.

### Pfannkuchenstreifen / Celestine/ Frittatten *Frädle*

250 g Milch

125 g Mehl zu einem glatten Teig rühren

2 Eier

Salz

Hauch Muskat würzen

gehackte Petersilie

dünne Pfannkuchen backen und in feine Streifchen schneiden.