

Grieskuchen / Gâteau de semoule

3 Eier gut verschlagen, dann Salz und Gries bis er zum Backen recht ist, Schnittlauch odder Petesilie ; dann wird er in Butter schön durchbacken in Schnitten geteilt und in Fleischbrühe 1 Stunde gekocht.

Bien battre 3 œufs, ajouter du sel et la semoule, du persil ou de la ciboulette ; frire dans le beurre, couper en tranches et cuire pendant une heure dans un bouillon de viande.

Kartoffelpfannkuchen / Galettes de pommes de terre

1 Pfund rohe Kartoffeln reiben, 1/2 Pfund Mehl, 2 Eier, 1 grosse Zwiebel, Salz, halbschwimmend im Schmalz backen.

1 livre de pommes de terre crues râpées, 250 g de farine, 2 œufs, un gros oignon, sel, faire frire dans le saindoux.

Précision : le saindoux, autrefois très utilisé, est à remplacer par du beurre ou de l'huile.

Dampfnudeln / Soufflés

2 Pfund Mehl, 2 Eier, 1 Schopen Milch, 100 g Butter, Salz und eine handvoll Zucker, Hefe, Rosen- odder Kirschwasser. Sie werden in Wasser bis zur Hälfte und mit 1 Stückchen Butter und Zucker gekocht und gebacken zuletzt.

1 kg de farine, 2 œufs, un grand verre de lait, 100 g de beurre, sel, une poignée de sucre, levure, de l'eau de rose ou du kirsch. Plonger les boules dans l'eau jusqu'à mi-cuisson avec un morceau de beurre et du sucre et terminer la cuisson dans une poêle.