

30. Ochsenzunge mit Petersilie.

Eine Zunge wird in der geöffneten Büchse 20 Minuten in heißes Wasser gestellt, herausgenommen und in Scheiben geschnitten. – In 40 Gramm Butter werden 30 Gramm Mehl geschwitzt, mit der Zungenbrühe verkocht und mit reichlich gehackter Petersilie gewürzt, sodaß eine sämige Sauce entsteht, die man mit etwas Pfeffer kräftigt. – Die Zungenscheiben werden in der Sauce erhitzt und mit Salzkartoffeln gereicht.

(61 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap169.html>