

31. Zungenragout.

Man nimmt eine Büchse mit Fray-Bentos-Zunge, stellt sie 29 Minuten in kochendes Wasser, nimmt nun die Zunge heraus und schneidet sie in Würfel. – In Butter bräunt man Mehl, verkocht dies mit der in der Büchse befindlichen Brühe und kochendem Wasser zu dicker Sauce, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, eine Prise Cayennepfeffer, 2 Löffeln Kapern und 1 Löffel Perlzwiebeln daran und kocht dann in der Brühe rasch kleine Semmel- oder auch
5 Fleischklößchen gar. – Die Zungenwürfel werden in der Sauce erhitzt, ohne daß sie kochen dürfen, und das Ragout mit gerösteten Brotdreiecken besteckt und mit halbharten Eiervierteln belegt.

(98 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap170.html>