

20. Lungenhachée.

Eine Kalbslunge samt Herz kocht man in siedendem Salzwasser mit Suppenkraut, 2 Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und Gewürz weich und läßt es abkühlen. Ein hellbraunes Buttermehl wird mit der durchgegebenen Lungenbrühe zu dicklicher Sauce verkocht, etwas Essig hinzugefügt und hierin die gröblich gehackte Lunge und das nudelig geschnittene Herz langsam 10 Minuten erhitzt, ohne daß es kocht. Nach Belieben kann man die Sauce auch mit etwas
5 Apfelkraut verkochen. Kartoffelklöße giebt man dazu.

(71 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap191.html>