

26. Ragout von schon gebratenem oder gekochtem Fleisch.

Man bereitet aus 20 Gramm Mehl und 20 Gramm Butter eine Mehlschwitze, fügt 1/8 Liter Wasser und eine Messerspitze Fleisch-Extrakt hinzu und schärft die Sauce durch Essig oder Wein. Das feingeschnittene Fleisch wird nun in der Sauce heißgemacht oder, falls es hart ist, 1–2 Stunden darin langsam gekocht. Kartoffeln reicht man daneben.

(52 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap165.html>