

## 2. Züricher Kalbsbraten.

Man klopft ein Kalbskeulenstück wie oben gut mürbe, löst behutsam die Haut der oberen Keulenseite ab und bereitet dann folgende Farce; Man rührt 100 Gramm Butter zu Schaum, fügt 40 Gramm gehackten Speck, ebensoviel gewiegte Petersilie, 4 Eigelb und 1 ganzes Ei, Muskatnuß, Salz, ¼ Pfund gewiegtes Fleisch und 1 Eßlöffel geweichtes Reibbrod hinzu, so daß man eine geschmeidige Farce erhält. Man streicht diese gleichmäßig mit langem breiten Messer unter  
5 der Haut auf das Fleisch, zieht die Haut wieder über die Keule und näht sie fest. Dann salzt man das Fleisch, legt es in gelbbraun gebratene Butter wie oben und brät es im Ofen gar und saftig. Der Bratensatz wird mit etwas siedendem Wasser und saurer Sahne verkocht, mit Kartoffelmehl bündig gemacht und mit 1 Messerspitze von Liebig's Fleisch-Extrakt abgeschmeckt.

*(129 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap173.html>*