

## **8. Gebratene Kalbsleber.**

Von 1 Pfund Leber zieht man die Haut ab, schneidet die Leber roh in Scheiben, salzt und pfeffert sie und wälzt sie in geriebener Semmel mit etwas Mehl vermischt, dann schmilzt man in einer Pfanne Butter, doch muß es reichlich sein, etwa 60 Gramm, da die Leber mehr darin schmoren als braten muß und nicht hart werden darf. Sind die Scheiben schön gelbbraun, so legt man sie auf eine Schüssel, gießt die Butter darüber und streut dann erst das Salz darauf.

*(81 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap179.html>*