

34. Speckklöße.

Ein gutes Stück Speck wird in kleine Würfel geschnitten und ausgebraten, mehrere fein geschnittene Zwiebeln hinzu
gethan und nachdem dies eine kleine Weile gekocht hat, noch zwei geriebene Milchbrote daran gethan. Sobald dies
braun geworden ist, reibt man 80 Gramm Butter zur Sahne, thut drei ganze Eier daran, rührt den gebratenen Teig
hinein, auch etwas Muskatnuß und so viel Mehl, daß die Masse recht fest wird, dann macht man runde Klöße daraus
5 und läßt sie in Wasser gar kochen. Mit einer Obstsauce schmecken sie sehr gut.

(86 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap518.html>