

14. Nester von Schweinebraten.

Diese sind gut zu Sülze zu verwenden und werden dazu in kleine Stücke geschnitten. Die Bratenknochen zerschlägt man und kocht sie mit ½ Liter Wasser auf 1 Pfund Fleisch aus, Gewürz und Zwiebeln nach Geschmack werden daran gethan. Die so gewonnene Brühe gießt man durch, setzt 3–4 Blatt weiße Gelatine in warmem Wasser aufgelöst dazu, schmeckt die Brühe mit einigen Eßlöffeln Weißwein und Citronensaft ab und gießt sie über das in einer Schüssel
5 sauber mit Pfeffergurken aufgeschichtete Fleisch.

(77 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap215.html>