

## **7. Gebratene Kalbsnuß (Fricandeau).**

Es wird die Nuß aus der Kalbskeule gelöst – eine Kalbsnuß von 2 Pfund reicht für 4 Personen –, mit gesalzenen Speckstreifen gespickt, auf Speckscheiben in eine Kasserolle gelegt, mit brauner Butter, pro Pfund 30 Gramm, übergossen und alsdann 20 Minuten langsam gebraten. Dann gießt man 1 Tassenkopf kochendes Wasser daran, fügt nach Belieben 5 Gramm Fleischextrakt dazu und dünstet sie noch 15 Minuten. – Die Sauce wird durchgegeben, mit  
5 etwas Kartoffelmehl und, wenn man will, 1/8 Liter Sahne dicklich gerührt und zu der Kalbsnuß gereicht. – Man serviert sie gern mit gebackenen Schwarzwurzeln oder Spargelgemüse.

*(96 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap178.html>*