

24. Bouletten von rohem Fleisch.

$\frac{3}{4}$ Pfund Rind- und $\frac{1}{4}$ Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch läßt man kleingeschnitten durch die Fleischmaschine gehen, oder kauft gleich gehacktes Fleisch. Man mischt es mit einer gehackten Zwiebel, 1 Ei, Salz, Citronenschale und geriebener Semmel zu einem festen Teig, formt platte Klöße daraus und bratet die Bouletten mit Butter in einer Pfanne, nachdem sie in Eiern und Semmel gewälzt sind, auf beiden Seiten braun. Auch kann man dieselben in Bier
5 schmoren.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap163.html>