

7. Schwarzsauer.

Indem die Gans geschlachtet wird, muß man das Blut auffangen, mit etwas Essig rühren und tüchtig quirlen; dann nehme man das Gänseklein, aus Kopf, Hals, Flügeln, Magen und Füßen der Gans bestehend, koche dies in Wasser, mit Wurzelwerk, Salz und Pfeffer weich, gieße die Brühe ab und koche 2 Liter Backobst damit. Ist dies ganz weich gekocht, so gieße man unter beständigem Rühren das Gänseblut hinein, welches darin unter fortgesetztem Rühren gar
5 werden muß, dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel und füllt das Backobst darüber; ist die Brühe nicht dick genug, macht man sie mit etwas Kartoffelmehl sämig. Man kann auch noch Semmel- oder Kartoffelklöße dazu geben.

Man kann auch statt des Backobstes nur etwas geriebenen Pfefferkuchen, Citronenschale und Nelken zu dem in der Brühe verrührten Blut geben und mit aufkochen lassen.

(134 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap272.html>