

10. Gehackte Kälberkeule.

Diese schmeckt sehr gut, obgleich sie etwas mühsam zu bereiten ist. Man wählt sich ein Stück Keule von 3 Pfund dazu, löst das Fleisch von dem Knochen und hackt es fein nebst $\frac{3}{4}$ Pfund fettem Schweinefleisch. Diese Fleischmasse wird mit 3 geriebenen Milchbrotten vermischt und nebst 5 Eiern, $\frac{1}{8}$ Pfund geschmolzener Butter, einer Prise geriebener Muskatnuß, Salz, 1 geschnittenen Zwiebel, zu einer festen Masse geknetet, sodann um die während der
5 Zeit gekochten Knochen in Form einer natürlichen Keule gedrückt und in einer mit Butter ausgeschmierten Bratpfanne gebraten. Die Knochenbrühe ist zur Sauce oder zu legierten Suppen zu verwenden.

(97 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap181.html>