

10. Schmorbraten.

Ein gut abgelegenes Keulenstück von 1 ½ bis 2 Pfund wird ringsum mit dicken Speckstücken gespickt, mit Salz, gestoßenen Nelken und Pfeffer eingerieben und in Mehl gewendet. In dem Schmortopf, in den das Fleisch gelegt werden soll, läßt man einen Eßlöffel voll Butter zergehen, legt dann das Fleisch hinein und läßt es 10 Minuten in Butter dämpfen. Dann gießt man soviel Wasser darauf, daß es mit dem Fleisch gleichsteht, fügt eine

- 5 Schwarzbrotsscheibe, 20 Gramm zerschnittene Suppenwurzeln, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und eine Messerspitze voll Fleisch-Extrakt daran und dünstet es 2 ½ Stunden. Die Sauce wird durchgerührt, mit einem Theelöffel Kartoffelmehl sämig gemacht, und nebst Klößen zu dem Braten gegeben.

(109 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap149.html>