Maria Ludolfs

27. Gesulzte Kalberfüße.

4 Kälberfüße werden gewaschen, mit Wasser aufgesetzt und langsam unter fortwährendem Abschäumen halbweich gekocht. Die Füße werden nun herausgenommen und von dem Knochen abgelöst und das Fleischige mit etwas Citrone und 1 Zwiebel gröblich etwa in der Größe von gebrochenen Erbsen gewiegt. Die inzwischen zurückgestellte Brühe wird durch eine angefeuchtete Serviette, nachdem alles Fett abgeschöpft wurde, durchgegossen, in einem Topf mit den Füßen, Salz, Pfeffer und Essig gemischt und das Ganze unter fleißigem Abschäumen so lange langsam gekocht, bis die Flüssigkeit ganz hell ist. Diese wird in halbtiefe Geschirre gegossen, zum Erkalten in den Keller gestellt und dann nach Bedarf hiervon Stückchen geschnitten, welche man mit Essig, Oel, Salz und Zwiebeln würzt. *(112 words)*

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap198.html

classtests.com