

9. Geschmortes Schweinefleisch.

Hierzu nimmt man am besten 1 ½ – 2 Pfund Blumenstück oder ein Stück aus der Oberschale. Man setzt es mit einem Tassenkopf voll Wasser oder Weißbier mit Salz auf und läßt es anderthalb Stunden in einer zugedeckten Kasserolle kochen. Darauf thut man geriebenen, braunen Pfefferkuchen hinzu, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel und in Wasser angefeuchteten und dann gebrannten Zucker. Nachdem das Fleisch so noch eine Stunde geschmort hat, macht man die
5 Sauce mit einem Theelöffel Kartoffelmehl recht sämig und richtet es an.

(81 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap210.html>