

7. Hammelrücken zu braten.

5 bis 6 Pfund Hammelrücken klopft und häutet man und kürzt die Rippen, dann legt man ihn in die Pfanne und übergießt ihn mit einem Tassenkopf kochenden Wassers und salzt ihn. 1 kleine Zwiebel und 1 Eßlöffel Suppengrün legt man mit in die Pfanne und brät den Rücken 1 Stunde unter häufigem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser gar. Die Sauce wird mit 1 Theelöffel Kartoffelmehl sämig gemacht.

(68 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap228.html>