

Maria Ludolfs

15. Schweinefilet.

Man nimmt ein altschlachtenes Schweinefilet, wäscht und salzt es und setzt es im Schmortopf mit kochendem Wasser übergossen, 4 Gewürz-, 4 Pfefferkörnern und $\frac{1}{2}$ Zwiebel aufs Feuer. Unter häufigem Begießen und Nachgießen von siedendem Wasser wird es 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde langsam gar geschmort und die Sauce mit einem Theelöffel Kartoffelmehl sämig gemacht.

(52 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap216.html>