

18. Kalbskopfragout.

Ein gut gereinigter Kalbskopf wird eine Stunde gewässert, dann knapp mit Wasser bedeckt, Salz, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Suppenwurzeln und ½ Tasse Essig daran gethan, und langsam gar gekocht. Von den Knochen löst man alles Fleisch, träufelt etwas Citronensaft darauf und schneidet auch die Kalbszunge in Würfel. – Man macht ein braunes Buttermehl, verkocht es mit der Brühe, giebt 1 Löffel Perlzwiebeln, eine gehackte, saure Gurke, eine Prise
5 Zucker daran, erhitzt das Fleisch darin und giebt das Ragout mit Kartoffeln zu Tisch. Dies Gericht reicht je nach der Größe des Kalbskopfs für 5–8 Personen.

(92 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap189.html>