

12. Gebackene Kälberfüße.

Bevor man diese kocht, schneidet man sie zwischen den Klauen und dann von beiden Seiten an dem Knochen entlang auf und nimmt den dicken Knochen heraus. Dann kocht man sie in Wasser; sobald sie gar sind, werden einige Gramm feingeschnittene Zwiebeln in Butter oder Fleischbrühfett geschwitz, dann kommen die Kalbsfüße, nach Geschmack gehackte Petersilie, Pfeffer, Essig und Salz dazu und so läßt man dies eine Zeit lang schmoren und thut einen Eßlöffel
5 voll geriebene Semmel daran.

(76 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap183.html>