

10. Gebratene Hammelnieren.

2 rohe Hammelnieren werden in dünne Scheiben geschnitten, gesalzt und gepfeffert, mit etwas Citronensaft beträufelt, worauf man sie 15 Minuten stehen läßt. Man brät die Nierenscheiben rasch in brauner Butter 2 Minuten, stellt sie in kochendes Wasser, damit sie nicht hart werden, röstet in der Butter etwas Mehl, thut kochendes Wasser, 1 Messerspitze Fleisch-Extrakt und gewiegt seine Kräuter daran und giebt dies über die Nieren.

(65 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap231.html>