

12. Geschabtes Fleischsteak.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Sehnen- und fettfreies Fleisch – sei es nun Rind-, Kalb-, Lamm- oder Wildfleisch – giebt eine treffliche Krankenspeise. Man wiegt 200 Gramm davon sehr fein, streicht es durch und mischt dies mit einem Eigelb, einem Löffel kaltem Wasser und Salz, worauf man es zu einem etwa 2 Centimeter dicken Fleischkloß formt. Man gibt dies roh, was sehr gut schmeckt oder brät es unter mehrmaligem Wenden in 20 Gramm steigender Butter 4 Minuten. Indeß
5 hat man 1 Eigelb, 1 Löffel Sahne, 1 Löffel Wasser, 5 Gramm Fleisch-Pepton und einen Tropfen Zitronensaft miteinander verquirlt und im Wasserbade dick gerührt, worauf man das fertige Fleischsteak mit dieser Sauce übergießt. Die gebräunte Bratbutter darf nicht mitgegeben werden, da sie dem Magen beschwerlich fällt.
(124 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap645.html>