

13. Bollenfleisch.

Man nimmt dazu nur Hammelfleisch. Auf 1 ½ Pfund rechnet man ½ Liter Zwiebeln, die abgeschält in der Hammelbrühe mit etwas Kümmel weich gekocht werden und zwar in einem aparten Gesäß, jedoch nicht mit zu vieler Brühe, damit sie gemüseartig bleiben und als solches zu dem Hammelfleisch gegessen werden. Wenn dies weich ist, wird es in die Zwiebeln hineingelegt und mit denselben durchgekocht. Die Sauce macht man mit Mehl sämig.
(68 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap234.html>