

12. Schweinefleischcurry.

Man wiegt 3 Zwiebeln, schneidet 1 ½ Pfund Schweinefleisch in Würfel, brät beides in 40 Gramm Schweineschmalz an, giebt 1 ½ Löffel Mehl und ½ Löffel Currypulver dazu, fügt etwas Majoran, und Thymian an, gießt Liter Bouillon dazu und kocht das Fleisch weich. Man gießt die Sauce durch ein Sieb, fügt 1 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer daran, zieht sie mit 1 Eigelb ab und gießt sie über das Fleisch.

(68 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap213.html>