Maria Ludolfs

13. Gedünstete Schweinsröllchen.

Man schneidet von dem Schlegel eines jungen, nicht zu fetten Schweines (1 Pfund) vier Centimeter breite und eben solche lange Stückchen ab, klopft und salzt und bestreut sie mit ¼ Pfund feingewiegter Kalbsleber. Dann rollt man die Stückchen zusammen, giebt 2 Eßlöffel Butter in eine Kasserolle, von einer Zwiebel die Scheiben und etwas gelbe Rübe, dünstet sie und gießt 1 Tassenkopf Fleischsuppe dazu. Wenn die Rollen unten gefärbt sind, werden sie umgewendet, und die Sauce kurz eingekocht.

(76 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap214.html

classtests.com