

13. Rindfleisch mit Aepfeln.

Man schneidet 1 Liter Aepfel in Scheiben, die man in 20 Gramm Butter und ebensoviel Bouillonfett schmoren läßt und gießt 1 Tassenkopf voll Brühe, 1 Eßlöffel Wein und 8 Gramm gereinigte Korinthen dazu, dann schneidet man 1 Pfund gekochtes Rindfleisch in kleine Stückchen, thut es in die Apfelsauce und läßt es einmal damit aufkochen. Man kann auch Bratenreste hierzu nehmen.

(60 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap152.html>