

26. Sülze von Kalbfleisch.

Man nimmt 1 Pfund derbes Kalbfleisch, 1 Kalbsfuß, ein gutes Stück Schweinefleisch vom Kopf, (ungefähr ½ Pfund), 10 Gewürz-, 10 Pfefferkörner, einige Zwiebeln und 10 Gramm weiße Gelatine. Das Fleisch läßt man in 1 Liter Wasser mit Gewürz und Zwiebeln weich kochen, nimmt es heraus, schneidet es in kleine Würfel, siebt die Brühe durch und
5
thut sie dann nebst dem Fleisch und nach Belieben Essig wieder in die Kasserolle. Dann löst man die Gelatine in einem Tassenkopf lauwarmen Wassers auf und läßt sie mit dem Fleische noch recht durchkochen, worauf alles in eine Form gegossen wird, welche vorher in kaltem Wasser gelegen hat.

(102 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap197.html>