

16. Kalbfleisch zu kochen.

1 ½ Pfund Kalbfleisch werden ein paar Minuten in heißes Wasser gelegt, dann herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen und abgeputzt und mit 1 ½ Liter Wasser aufgesetzt. Wenn das Wasser kocht, fügt man eine Hand voll verschiedenes Suppengrün bei. Nachdem es geschäumt, thut man ein Stückchen Butter daran und läßt es zwei Stunden kochen. Man giebt gern 30 Gramm Reis oder Nudeln in die Suppe.

(63 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap187.html>