

## 5. Karbonade von Schweinefleisch.

Man nimmt zur Karbonade ein Stück aus der dicken Rippe, und zwar zu jeder Karbonade eine Rippe; für 3 Personen 3–5 Stück, etwa 1 ½ Pfund. Das Fleisch löst man mit einem Messer vom Knochen, ohne es jedoch von der Rippe abzulösen. Das Fett wird bis auf eine dünne Schicht abgeschnitten. Wenn das Fleisch geklopft, ganz mürbe und von allem Sehnigen befreit ist, wird es in einer zierlichen, länglichen Form fest an den Knochen herangedrückt, ungefähr 5 in der Dicke eines Fingers, gut gesalzen und gepfeffert, in Eiern und geriebener Semmel gewälzt und in 2 Eßlöffeln Butter und den abgeschnittenen Fettstücken saftig und hellbraun 5 bis 10 Minuten gebraten.

*(107 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap206.html>*