

17. Kalbfleisch zu schmoren.

1 ½ Pfund Kalbfleisch wird gehörig gesalzen und mit 80 Gramm Butter aufgesetzt. Nachdem es eine halbe Stunde in der Butter, wohl zugedeckt, braun geschmort hat, gießt man 1 Tassenkopf Wasser hinzu und läßt es damit kurz einschmoren. Wenn das Fleisch nach zwei Stunden weich ist, kann man einige Löffel Sahne, oder in Ermangelung dieser, Milch angießen und diese noch eine halbe Stunde mit verkochen. Wenn die Sauce dann noch nicht sämig
5 genug ist, quirlt man etwas Kartoffelmehl daran.

(78 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap188.html>