

25. Kalbsgehirn, mariniert

Man reinigt 2 Gehirne, kocht sie dann in 2/3 Liter Wasser und Liter Essig mit geschnittener Zwiebel, Wurzelwerk, Citronenschale, ganzem Gewürz, Lorbeerblatt, Thymian und Salz, eine reichliche viertel Stunde und stellt sie mit der Marinade kalt. Am nächsten Tage nimmt man sie heraus, schneidet sie in hübsche Stücken und richtet sie hoch auf einer Schüssel an, überzieht sie mit Mayonnaisensauce (siehe Abteilung Saucen) und garniert sie mit gehacktem

5 Aspik.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap196.html>