

15. Kalbfleischklößchen zu Frikassee oder Gemüsen.

Für diese werden $\frac{1}{2}$ Pfund derbes Kalbfleisch, das von Haut und Sehnen befreit wurde, fein gehackt, dann mischt man es mit 80 Gramm schaumig gerührter Butter, 2 Eidottern, einer Messerspitze aufgelöstem Liebig's Fleisch-Extrakt, 80 Gramm geweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, fügt Salz, Pfeffer, einen Eßlöffel Rahm und ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß hinzu, formt kleine runde Klöße und kocht sie in Salzwasser gar.

(61 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap186.html>