

6. Geschmorte Karbonade.

Am schönsten wird diese von Schweinefleisch, doch kann man auch Hammel- und Kalbfleisch dazu nehmen. Man klopft die geschnittenen Karbonaden, 1 ½ Pfund zusammen, mit einem Holzbeil, salzt und pfeffert sie und setzt sie dann mit ¼ Liter Wasser, Gewürzen und einer klein geschnittenen Zwiebel in einem Schmortopf oder einer Kasserolle auf. Den Topf deckt man fest zu und macht die Brühe mit einem Theelöffel Kartoffelmehl sämig. Die Bereitung
5 dauert etwa 1 Stunde.

(71 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap207.html>