

29. Fleischklöße.

Hierzu kann man gebratenes, gekochtes oder auch frisches Fleisch benutzen. Das Fleisch wird von allen Sehnen befreit, sehr fein gehackt, mit etwas Butter, Zwiebeln, Salz, Eiern und geriebener Semmel vermengt, dann kleine Klöße daraus gemacht und in Butter hellbraun gebraten. Die Klöße können auch gekocht und zu Fricassée genommen werden.

(50 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap513.html>