

3. Gebratene Gänseleber.

Die Gänseleber wird 15 Minuten in Milch gelegt. Man häutet sie behutsam, trocknet sie, salzt sie und dreht sie in Eiweiß, dann in mit Mehl vermischter Semmel und brät sie in steigender Butter etwa 10 Minuten, bis sie innen nicht mehr rot ist. Alsdann werden einige Löffel kochendes Wasser an die Sauce gegeben und eine Messerspitze Fleischextrakt, und die Sauce über die Leber gegossen.

(64 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap268.html>