

Maria Ludolfs

5. Gänseklein

Zum Gänseklein werden Hals, Flügel, Herz und Magen, auch die abgezogenen Beine genommen. Man kocht es in 1 Liter Wasser mit Wurzelwerk, Salz und Gewürz weich und nimmt es nun aus der Brühe, welche durchgegeben wird. – In 50 Gramm Butter schwitzt man 40 Gramm Mehl nebst einer gehackten Zwiebel gelb, verrührt dies mit der Brühe, fügt eine Prise Pfeffer, etwas gehackte Petersilie, auch wohl etwas Citronensaft daran und kocht das Fleisch in der
5 Sauce durch, bevor man es mit Mehklößchen oder Kartoffeln reicht.

(84 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap270.html>