

Maria Ludolfs

9. Kuh-Euter.

Dies kann man mit einer sauren Sauce oder gebraten zu Gemüse geben. Wenn 1 Pfund Kuh-Euter rein ausgewässert ist, wird es mit 15 Gramm Salz, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und kleinen Zwiebeln in Wasser gut weich gekocht. Dann läßt man es kalt werden, schneidet es in Scheiben, wälzt diese in Ei, geriebener Semmel und etwas Pfeffer und bratet sie mit Butter in einem Tiegel gelbbraun.

(65 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap148.html>