

23. Leberküchlein.

1 Pfund Kalbsleber wird mit 1/8 Pfund Mark, etwas Citronenschale und Zwiebel feingewiegt; zwei eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, eine Handvoll geriebene Semmel, zwei ganze Eier, Salz, und Pfeffer werden dazu gerührt, zwei Kalbsnetze (die fetten Häute vom Darm) gewaschen, etwas gesalzen, gleichmäßige Stückchen geschnitten, und in jedes derselben ein großer Eßlöffel Füllung gebracht. Nun schlägt man den freien Teil des Netzes
5 um die Füllung, formt runde Plätzchen daraus, giebt Butter in die Bratpfanne, brät die Küchlein rasch schön gelb auf beiden Seiten und würzt sie mit etwas Citronensaft.

(90 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap194.html>