

5. Beefsteak mit Zwiebelsauce.

Aus der Kluft oder der Lende schneidet man von 1 Pfund Rindfleisch 2 Centimeter dicke Scheiben, die man gut klopft, in heiße Butter taucht, salzt und pfeffert und nun in Butter auf beiden Seiten rasch 3 bis 5 Minuten brät. Man belegt die Beefsteaks mit gebratenen Zwiebelscheiben und verkocht die Bratbutter mit siedendem Wasser und 3 Gramm Fleisch-Extrakt. – *Zu deutschem Beefsteak* nimmt man 1 Pfund gehacktes Rindfleisch, mischt es mit Salz, 5 Pfeffer und einigen Löffeln Wasser, formt runde Beefsteaks und verfährt wie oben angegeben.
(85 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap144.html>