

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

7. Schnitzel oder Kotletten.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

### 7. Schnitzel oder Koteletten.

Schnitzel oder Koteletten werden geklopft, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer eingerieben, in verrührtem Ei und Mehl oder Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun gebraten. (6—8 Min.)

### 8. Braunmehl.

Das Mehl wird in einer eisernen Pfanne oder auf einem Blech auf dem Herd oder im Backofen unter öfterem Umdrehen ohne Fett gelb geröstet, noch heiß durch ein Sieb gestrichen und beliebig verwendet.

### 9. Sauereisen von Kalbslunge, Herz und Leber.

Ein Kalbsgeschlinge, wozu Lunge, Herz und Leber gehören, reicht für 10—12 Personen.

Hierzu braucht man: 6 l Wasser, 4—5 Eßl. Salz, Suppengrün, 1 Pfd. Braunmehl, 2 große Zwiebeln, 10 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 Messerspitze Pfeffer, etwas Essig oder Wein.

Lunge und Herz werden gewaschen, in dem kochenden Salzwasser mit Suppengrün weichgekocht und in Würfel geschnitten. In die durchgeseigte Brühe läßt man das zu einem dünnen Teig angerührte Braunmehl einlaufen, gibt Zwiebel, Nelken, Lorbeerblätter und Fleisch zu und läßt dies  $\frac{1}{2}$  Stde. kochen.  $\frac{1}{4}$  Stde. vor Gebrauch gibt man die gewaschene, in Scheibchen geschnittene Leber zu. Vor dem Essen würzt man mit Salz, Essig oder Wein.