

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

11. Saure Sülz.

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

10. Saure Leber oder Nieren.

Für 4 Personen: 1¼ Pfd. Kalbsleber oder Nieren, 3 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßl. Mehl, etwas Essig oder Wein, schwach ½ l Wasser, 1 Bouillonwürfel.

Die Leber wird 10 Min. in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und in feine Scheibchen geschnitten. Die Nieren werden 1—2 Stdn. in kaltes Wasser gelegt und ebenfalls in Scheibchen geschnitten. In das heiße Fett gibt man die feingeschnittene Zwiebel, sowie Leber oder Nieren und läßt sie auf gutem Feuer unter öfterem Ummwenden einige Min. braten. Dann streut man das Mehl darüber und gibt die aus einem Bouillonwürfel und ½ l kochendem Wasser hergestellte Fleischbrühe sowie Salz, Pfeffer und Wein zu und richtet die Speise sofort an.

11. Saure Sülz.

Für 4 Personen: 2 Pfd. gekochte Sülz, 3 Eßl. Fett, 6—8 Eßl. Mehl, etwa 1 l Wasser, Zwiebel, 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, etwas Essig oder Wein.

Man läßt das Fett heiß werden, gibt das Mehl zu und röstet es unter Umrühren hellbraun. Dann gibt man langsam unter ständigem Rühren ¼ l kaltes und ¾ l kochendes Wasser zu, fügt die angegebenen Gewürze bei und kocht den Beiguß 1—3 Stdn. gut durch. Der gut gereinigte, zuvor weichgekochte Magen (Sülz) wird in Streifen geschnitten, dem durchgekochten Beiguß zugegeben und noch 20 Min. mitgekocht. Beim Anrichten gibt man etwas Essig oder Wein zu.