

7. Eier mit Mostrichsauce.

Man kocht harte Eier, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, schält sie ab und richtet eine Mostrichsauce (siehe Abteilung Saucen) darüber an. Man kann auch Setzeier dazu nehmen.

(28 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap471.html>