Maria Ludolfs

80. Weiße Bohnen.

Diese werden, wie alle Hülsengemüse, am besten mit Flußwasser weich. Man rechnet für 3 Personen ¾ Pfund. Nachdem sie verlesen und gewaschen sind, werden sie mit dem Flußwasser in einem Topf aufgesetzt und gesalzen, doch darf der Topf nur von Bohnen halb voll sein und das Wasser muß etwas darüber stehen. Sind sie weich, so werden sie abgegossen und beim Anrichten geschmolzene Butter mit gehackter Petersilie darüber gethan.
(67 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap374.html

classtests.com