

Maria Ludolfs

46. Champignons.

Feste Champignons putzt man, zerschneidet sie und schüttet sie in Butter, in der man sie beinahe weich dämpft. Kurz vor dem Anrichten fügt man Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Citronensaft, 2 Löffel Brühe, 1 Theelöffel gewiegte Petersilie und geriebene Semmel hinzu und dünstet sie fertig.

(45 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap340.html>