

## **64. Braunes Gurkengemüse.**

Zwei große Gurken schält man, entfernt aus den durchgeteilten Früchten die Kerne und schneidet die Gurken in gleichmäßige Stücke, die man 40 Minuten in mit Salz, Essig und etwas Zucker versetzte Brühe legt. – Man läßt 30 Gramm Butter bräunlich werden, thut die Gurkenstücke aus dem Wasser hinein, giebt etwas Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker, sowie einen Theelöffel Citronensaft daran, dünstet die Gurken zehn Minuten, bestreut sie mit etwas  
5 Mehl, damit die Sauce sich leicht bindet, und dämpft sie noch zehn Minuten langsam.

*(84 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap358.html>*