Maria Ludolfs

3. Schoten mit Speck.

Während man den Inhalt einer 1 Pfundbüchse junger Erbsen erhitzt, brät man 150 Gramm feinen Speck, den man in Würfel schnitt, bräunlich, nimmt die Speckstückchen heraus, rührt einen Löffel Mehl in dem Fett gar, giebt soviel gute Bouillon daran, daß man eine sämige Sauce erhält und würzt diese mit einer viertel geriebenen Zwiebel, einer Prise Pfeffer und etwas gewiegter Petersilie. In dieser Sauce kocht man die Erbsen eben auf und richtet sie dann sofort an.

(75 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap297.html

classtests.com