

62. Kerbelrübchen.

Man kocht die kleinen, wohlschmeckenden Rübchen in Salzwasser, mit dem man sie kalt aufsetzt, 5 Minuten und zieht sie dann wie Mandeln ab. Dann schwitzt man Mehl in Butter, fügt $\frac{1}{4}$ Liter guter Bouillon hinzu, würzt die Sauce mit Pfeffer, schmort die Rübchen $\frac{1}{4}$ Stunde darin, richtet sie mit Petersilie an und belegt sie hin und wieder mit kleinen Butterstückchen.

(58 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap356.html>