

19. Weiße Rüben.

Nachdem die Rüben rein geschabt sind, werden sie mit heißem Wasser gewaschen und in kochende Brühe und Butter
gethan. Hierin läßt man sie zugedeckt zwei bis drei Stunden kochen, thut ein klein wenig braunen Zucker daran, hütet
sich aber vor zu scharfem Salzen, weil die Rüben dadurch an angenehmem Geschmack verlieren, zuletzt werden sie
mit braun geröstetem Mehl sämig und bräunlich geschmort. Will man ihnen eine recht schöne braune Farbe geben, so
5 thut man beim Kochen einen Löffel voll gebranntem Zucker hinzu. Auch kann man die Rüben mit Kartoffeln
zusammen anrichten.

(91 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap313.html>