

66. Hollunderbeersuppe.

Den reifen Hollunder beert man ab und wäscht ihn, dann thut man ihn in einen Topf mit Wasser und läßt ihn, 1 Liter Beeren aus 1 Liter Wasser, eine Stunde kochen. Nun wird er zerquirlt, durch einen Durchschlag gestrichen, wieder in den Topf gethan und dieser mit Wein oder Wasser voll gegossen. Wenn die Suppe nun wieder kocht, wird sie mit Kartoffelmehl abgezogen und Zucker, Butter, Zimmet und Salz hineingethan.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap075.html>