

21. Bettelmannssuppe

Man schneidet 125 Gramm rohe, verschiedene Fleischabfälle in Würfel, brüht einen halben Teller voll in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln, sowie ebensoviel würfelig geschnittene verschiedene Suppenwurzeln mit heißem Wasser, thut sie zu den Fleischabfällen, gibt 25 Gramm feine Graupen dazu, überfüllt alles mit 1 Liter Wasser, gibt Salz daran und kocht die Suppe langsam 2 Stunden. Man gibt zuletzt 5 Gramm Fleischextrakt daran, würzt sie mit
5 wenig Pfeffer und reicht die Suppe mit allen ihren Einlagen.

(75 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap030.html>