

Maria Ludolfs

## **2. Hafermehlsuppe für Kranke.**

Für 1 Person.

In einer halben Tasse Wasser rührt man 30 Gramm Hafermehl glatt, quirlt es in Liter kochendes Wasser und kocht die Suppe langsam 20 Minuten. Man giebt dann erst das fehlende Salz, eine Prise Zucker, 10 Gramm Fleisch-Pepton und 5 Gramm frische Sahnenbutter an die Suppe, läßt sie durchkochen und reicht geröstete Semmel dabei.

*(57 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap635.html>*