

87. Linsen-Purée.

$\frac{3}{4}$ Pfund Linsen wird verlesen, eingewässert, dann mit Wasser, 50 Gramm kleingeschnittenem Speck, 1 Mohrrübe, 1 Zwiebel, einem Bündchen Petersilie, einem Thymianstengel und einem Lorbeerblatt weich gekocht. Durch ein Sieb geschlagen und in die Kasserole zurückgegeben, füllt man ein wenig Brühe auf, kräftigt das Purée durch einen Zusatz von Fleischextrakt, verrührt es mit einem Stück frischer Butter, schmeckt es mit Pfeffer und Salz ab und giebt es recht
5 heiß mit Beilage von erwärmter Büchsen-Zunge auf den Tisch.

(76 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap381.html>