Maria Ludolfs

7. Brühe mit Schichtkuchen.

Bereitungszeit ¾–1 Stunde. Man röstet 30 Gramm Gries oder Buchweizengrütze unter beständigem Rühren in einer Kasserolle mit reichlicher Butter gar, läßt den Brei erkalten und mischt ihn mit Salz und ein wenig feingehacktem Dill oder Schnittlauch. Inzwischen backt man von 1/8 Liter Sahne, einer Messerspitze aufgelösten Liebig's Fleischextrakt, 1 Ei, etwas Salz und Mehl dünne Kuchen, bestreicht eine vertiefte Schüssel mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und füllt sie mit abwechselnden Schichten von Eierkuchen und Griesbrei, backt alles eine halbe Stunde im Ofen und serviert den gestürzten Kuchen zur Suppe.
(91 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap016.html

classtests.com