

16. Mohrrüben mit Sahnensauce.

Bei dieser Zubereitung werden die Karotten nicht geputzt, sondern ungefähr 5 Minuten in kochendes Wasser gelegt, herausgenommen, abgetrocknet, in Scheiben geschnitten und mit wenig Bouillon, etwas gestoßenem weißen Pfeffer, Salz und 30 Gramm Butter auf ein Liter Mohrrüben in eine Kasserolle gethan. – Gut zugedeckt läßt man das Gemüse unter öfterem Umschütteln zwanzig Minuten lang dämpfen, zieht es dann vom Feuer, verquirlt 1 Eidotter und Löffel
5 voll gewiegter Petersilie mit $\frac{1}{2}$ Tassenkopf Sahne, verrührt dies mit der Karottenbrühe und richtet die Karotten, die nicht wieder kochen dürfen, an.

(87 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap310.html>