

Maria Ludolfs

23. Linsensuppe.

250 Gramm Linsen verlesen, gewaschen und in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weich gekocht, dann werden sie, wenn das Wasser abgegossen ist, einigemal mit der Kelle zerdrückt, Brühe darauf gegossen und ein Stück Butter nebst Grünem daran gethan. Hierauf schlägt man die Linsen durch, daß die Hülsen zurückbleiben, und gießt die Brühe darauf. Man kann zu dieser Suppe gleichfalls Schweinsohren geben.

(58 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap034.html>