

Maria Ludolfs

## **85. Linsen.**

$\frac{3}{4}$  Pfund Linsen werden verlesen, im Topf gewaschen und mit weichem Wasser aufgesetzt, doch so, daß der Topf nur halb voll ist und das Wasser darüber steht. Während man sie recht weich kochen läßt, nimmt man Petersilienwurzeln, Sellerie und Porreebollen, reinigt alles wohl, schneidet es fein und läßt es, 1 Eßlöffel voll etwa in  $\frac{1}{4}$  Liter Brühe weich kochen. Alsdann rührt man 1 Theelöffel in Butter geröstetes Mehl daran, schüttet die Linsen, nachdem man das  
5 Wasser abgegossen hat, dazu und läßt sie damit durchkochen. Man muß sie jedoch nicht zu dünn machen.  
(90 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap379.html>