

## **47. Pfefferlinge.**

2 Liter Pfefferlinge werden geputzt und gewaschen. Dann wellt man sie in kochendem Salzwasser schnell ab und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen. Man zerläßt nun in einer Kasserolle 30 Gramm Butter, schüttet die Pilze hinein und dünstet sie mit Mehl bestäubt und reichlich Pfeffer und Salz durch. 1 Theelöffel voll gehackter Petersilie giebt man darüber.

*(56 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap341.html>*