

Maria Ludolfs

## **7. Petersilien-Sauce.**

1 Eßlöffel Mehl läßt man in 1 Eßlöffel Butter durchschwitzen, thut dann eine Hand voll fein gehackter Petersilie hinzu, schneidet 1 Zwiebel daran und läßt dies miteinander gut durchziehen, dann gießt man kochendes Wasser oder Brühe zu, salzt sie und kocht eine sämige Sauce davon.

*(45 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap423.html>*