

Neunte Abteilung. Vom Gemüse

Anmerkung: Ein sehr guter Ersatz für das frische Gemüse ist im Winter das Gemüse in Büchsen und das noch billigere getrocknete Gemüse. Man thut gut, vor dem Gebrauch letzteres einige Stunden in kaltem Wasser weichen zu lassen. Alle Rezepte sind für einen kleinen Haushalt von 2 Personen berechnet.

*

Maria Ludolfs

1. Junge Schoten.

Die Schoten, man rechnet 3 Liter für 3 Personen, werden aus ihren grünen Schalen geschält, auf einem Durchschlag gewaschen, in 30 Gramm zerlassene Butter geschüttet, darin eben durchgeschmort, eine Prise Salz, 10 Gramm Zucker und ein Bündelchen Petersilie angefügt, und nun 20 Minuten unter öfterem Schütteln fast weich gedämpft. – In Tasse kochendem Wasser löst man 5 Gramm Fleischextrakt auf, schüttet diese Brühe an die Erbsen und kocht sie offen
5 vollends darin weich, wobei die Brühe fast ganz aufgesogen werden muß.

Mit ein wenig Mehl macht man das Gemüse sämig, entfernt das Bündelchen Petersilie und überstreut die Schoten kurz vor dem Anrichten mit einem Theelöffel gewiegter Petersilie.

(160 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap295.html>