Maria Ludolfs

96. Kartoffeln mit Aepfeln.

Die geschälten und rein gewaschenen Kartoffeln kocht man mit etwas Salz weich. Dann schält man Aepfel, schneidet sie in Viertel und nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie mit Butter und etwas Zucker, so wie 1/8 Liter Wasser auf gelindes Feuer und läßt sie weich kochen, hierauf mischt man die Kartoffeln mit den Aepfeln zusammen, giebt noch 1/8 Liter süße Sahne dazu und läßt alles noch einmal aufkochen. Zu 1 Pfund Kartoffeln nimmt man ½ Liter Aepfel. *(75 words)*

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap390.html

classtests.com