

20. Teltower Rübchen.

1 Pfund Rüben werden geputzt, in lauwarmem Wasser gewaschen, in siedendes Salzwasser geschüttet, in das man eine Prise Natron thut, und in diesem erhitzt, um dann auf einem Siebe abzutropfen. – Indeß röstet man 10 Gramm Zucker in 30 Gramm Butter dunkelbraun, giebt 20 Gramm Mehl dazu und rührt dies behutsam, um das Anbrennen zu vermeiden, in der Butter gar. Dann giebt man soviel kochende Brühe an die Einbrenne, daß eine dickliche Sauce
5 entsteht, die man durchkochen läßt, salzt und pfeffert und schmort die Rübchen in ihr recht langsam weich. Sie müssen mehrere Stunden schmoren.

Man giebt die Rübchen gern mit Bratwurst oder Saucischen.

(104 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap314.html>