

26. Sagoklöße.

Man nimmt sie gewöhnlich zu Weinsuppen. Nachdem man etwa 180 Gramm gereinigten Sago in Fleischbrühe recht weich und dick hat quellen lassen, stellt man denselben in einen Napf zum Kaltwerden und sticht, sobald er gänzlich erkaltet ist, mit einem Löffel kleine runde Stückchen davon ab in die Suppe. Sie halten sehr gut zusammen, besonders wenn man sie mit dem Löffel einzeln in die Suppe gleiten läßt, und nicht etwa in die Terrine legt und die Suppe darauf
5 gießt.

(78 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap510.html>