

27. Grünkernsuppe.

Man bedeckt 60 Gramm Grünkern am Abend vor dem Gebrauch mit Wasser, dem man etwas Natrium zusetzte, gießt dies am anderen Morgen ab, röstet 15 Gramm Weißbrot trocken in eiserner Pfanne, thut es nebst dem Grünkern in 1 ½ Liter Wasser und kocht es beinahe zwei Stunden. Die Suppe wird durchgestrichen, 7 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 7 Gramm Salz, ein eidick frische Butter und ein Eßlöffel gehackte Petersilie dazu gethan, damit aufgeköcht und über
5 gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

(75 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap036.html>