Maria Ludolfs

48. Selleriesuppe.

Zwei mittlere oder eine größere geschälte Sellerieknolle werden in Viertel geschnitten, nebst einem Teller voll roher, zerschnittener Kartoffeln mit 1 ½ Liter Wasser überfüllt, gesalzen und langsam eine Stunde gekocht. Man reibt die Suppe durch, gibt 10 Gramm Fleischextrakt, 20 Gramm frische Butter, eine Prise Pfeffer und etwas gewiegtes Selleriekraut daran, kocht sie noch eben durch und richtet sie über gerösteten Brotwürfeln an.
(62 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap057.html

classtests.com