Maria Ludolfs

53. Artischockenböden mit Käse.

(In Büchsen.)

Man erhitzt die Artischockenböden aus einer 1 Pfundbüchse rasch in siedendem Salzwasser, thut sie in eine irdene Kasserolle, in der man 50 Gramm Butter zerließ und schmort sie hiermit 10 Minuten. – Dann giebt man 50 Gramm geriebenen Käse und 2 Löffel kräftige Bouillon daran und schmort sie hiermit noch 10 Minuten langsam.
(55 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap347.html

classtests.com