

20. Gemüsesuppe

Dazu werden die Gemüse, wie die Jahreszeit sie bietet, benutzt und zwei gehäufte Suppenteller davon gerechnet. Man putzt die Gemüse und schneidet sie in Streifen, Würfel oder kleine Blättchen. In 20 Gramm Fett röstet man die Gemüse an, überfüllt sie mit 1 Liter Wasser, giebt 7 Gramm Salz daran und kocht die Gemüse weich, ohne daß sie zerfallen dürfen. Dann fügt man 5 Gramm Fleischextrakt an die Suppe, giebt eine Prise Pfeffer daran und würzt sie mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gehackter Petersilie. Geröstete Brotwürfel werden dazu gereicht.

(85 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap029.html>