Maria Ludolfs

86. Saure Linsen.

¾ Pfund Linsen weicht man über Nacht in weichem Wasser, kocht sie dreimal nach einander mit weichem Wasser ab und dann in Salzwasser gar. – Indeß schneidet man 50 Gramm Speck würfelig, entfernt die Grieben, schwitzt eine zerschnittene Zwiebel nebst 20 Gramm Mehl darin braun, giebt ¼ Liter kochende Brühe, 1 Theelöffel Essig, 1 Theelöffel Syrup und etwas Pfeffer dazu und kocht davon eine Sauce, in der man die weichen Linsen erhitzt. – Man bestreut sie beim Anrichten mit den zurückgestellten, heißgehaltenen Grieben.
(81 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap380.html

classtests.com