

Maria Ludolfs

2. Junges Schotengemüse

In Büchsen.

Eine ½ Pfund- oder 1 Pfund-Büchse junger Erbsen stellt man, nachdem man eine Prise Salz daran gethan, 15 Minuten in der Büchse in kochendes Wasser. Indeß bereitet man die Sauce: Man schwitzt einen Löffel Mehl in Butter gar, verkocht dies mit einigen Löffeln guter Bouillon oder etwas von dem Schotenwasser, giebt eine Prise Zucker und Pfeffer und einen Theelöffel voll gewiegte Petersilie an die Sauce und schwenkt hierin die auf einem Durchschlag
5 abgetropften Erbsen gut durch.

(77 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap296.html>