

43. Frische Morcheln.

Zuerst werden die Stiele aus den Morcheln herausgemacht, und dann wäscht man sie sehr sorgfältig in kaltem Wasser, daß keine Spur von Sand daran bleibt; hierauf werden sie fein gehackt, mit Butter und Salz in Brühe weich gekocht und zuletzt gehackte Petersilie und geriebene Semmel, auch etwas Muskatblume und gestoßener Pfeffer dazu gethan. Auch kann man die geriebene Semmel mit etwas Butter braun rösten.

(64 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap337.html>