

### **38. Pommersche Entensuppe.**

Eine mittelgroße Ente wird in den Suppentopf gelegt, mit dem nötigen Wasser überfüllt, mit Salz, Suppengrün, Petersilie, etwas Majoran und einem Lorbeerblatt gewürzt und weich gekocht. Man gibt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und stellt sie wieder aufs Feuer. So wie sie kocht, legt man 40 ausgebohrte, abgebrühte Kartoffelkugeln in die Suppe, läßt diese gar werden, fügt 1 Glas Weißwein an und richtet die Suppe über dem zerschnittenen

5 Entenfleisch an.

(72 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap047.html>