

13. Spargel mit Mohrrüben.

Die Mohrrüben werden geschabt, in feine, lange Stückchen geschnitten, gewaschen und in einer Kasserolle mit einem Stück Butter und Salz in Brühe weich gekocht. ½ Pfund Spargel wird gleichfalls geputzt, jede Stange drei bis vier Mal durchgeschnitten und in einem besonderem Topfe mit Wasser und Salz gekocht. Ist er, wie die Mohrrüben, weich, wird beides zusammen geschüttet und ein wenig Zucker nebst gehackter Petersilie daran gethan. Auch kann beides
5 zusammen gekocht werden, nur muß der Spargel etwas später zu den Rüben gethan werden. Um die Brühe sämig zu machen, rührt man zuletzt noch etwas klar gerührtes Mehl dazu, oder auch das Gelbe von einem Ei und streut beim Anrichten geriebene Semmel darüber.

Dies Gericht giebt man gern mit Kalbfleischklößchen.

(118 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap307.html>