

Maria Ludolfs

4. Reisbrühe.

Den Reis, 30-40 Gramm, auf 1 Liter Brühe laßt man, nachdem er mit heißem Wasser gehörig abgebrüht ist, in einem besonderen, kleinen Topfe mit etwas von der Fleischbrühe weich kochen, rührt ihn dann mit einem Stückchen Butter, etwa 15 Gramm, durch und gießt die Fleischbrühe durch ein Sieb in kleinen Portionen nach und nach hinzu.

(55 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap013.html>