

19. Grüne Erbsensuppe

2 Liter starke grüne Schoten wird ausgepalt, in einem Topf mit Wasser weich gekocht, die Schoten alsdann durch einen Durchschlag abgegossen und klein gerieben und mit 1 Liter Fleischbrühe verdünnt. Dann thut man etwas Butter, Zucker und Salz daran, auch wird die Suppe nochmals aufgekocht und über gebratenen Semmelscheiben angerichtet.
(50 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap028.html>