

52. Artischocken.

Die Artischocken, man rechnet für 3 Personen 2 große Köpfe, werden in einem Topf siedenden Salzwassers, dem man ein Stückchen Butter und den Saft einer halben Citrone zufügt gar gekocht. Dann schneidet man oben die Spitzen ab, und nimmt die Fäden aus dem Innern heraus. Hierauf richtet man sie auf einer gekniffen Serviette stehend schnell an. Man giebt zur Sahne gerührte Butter oder Béarnaiser Sauce dazu.

(66 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap346.html>