Maria Ludolfs

28. Butterklöße.

70 Gramm frische Butter, die nicht viel Salz hat, rührt man in einem Reibenapf zu Sahne, schlägt 1 Eidotter und 1 ganzes Ei zu Schaum, reibt 100 Gramm Semmel recht fein und macht aus dem Ganzen einen festen Teig. Von diesem macht man kleine Klößchen und zwar aus der angegebenen Masse ungefähr dreißig, läßt sie in heißer Fleischbrühe kochen und trägt sie gleich auf, sobald sie gut sind.
(68 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap512.html

classtests.com