

5. Griesbrühe

Für 1 Liter Brühe nimmt man 40–50 Gramm Gries, schüttet unter fortwährendem Umrühren den, mit etwas Bouillon klar gequirkten Gries in den Suppentopf und läßt ihn gar kochen,
(28 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap014.html>