

Maria Ludolfs

56. Zwiebeln, gedämpft.

Zehn geschälte, mittelgroße Zwiebeln legt man in eine Kasserolle und dämpft sie mit einem Eßlöffel Fleischbrühe und etwas frischer Butter weich. Sodann rührt man in Butter gelb geröstetes Mehl daran und läßt alles aufkochen.

Vor dem Anrichten beträufelt man das Gericht mit Citronensaft.

(43 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap350.html>