

Maria Ludolfs

6. Majoran-Sauce.

In 20 Gramm zerschmolzener Butter läßt man 20 Gramm Mehl braun werden, thut nach Geschmack fein gehackten Majoran hinzu und gießt dann kochendes Wasser oder Brühe daran; hierauf salzt man sie gut und läßt sie noch einige Mal aufkochen.

(39 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap422.html>