

3. Aepfel zu schmoren.

1 Liter große Aepfel schält man, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie in Viertel; ganz kleine Aepfel kann man auch schälen und ganz lassen, muß aber dann die Blüte herausschneiden. Man setzt sie darauf mit etwas Wasser auf und thut etwa 50 Gramm Zucker und ein Stückchen Zitronenschale daran. Haben sie ein Weilchen geschmort, so gießt man ein Glas Wein hinzu, läßt sie vollständig weich werden und macht die Sauce mit ½ Theelöffel voll
5 Kartoffelmehl sämig. Beim Anrichten kann man sie mit kleinen Rosinen bestreuen. Sie schmecken zu jeder Art Braten sehr gut.

(93 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap624.html>