

14. Mohrrüben.

Man putzt die jungen Mohrrüben ab, wäscht sie und schneidet sie in beliebige Stücke, für 3 Personen rechnet man 1 Liter Rüben. Man setzt sie mit einen halben Liter Wasser oder Brühe, einer Prise Salz und 10 Gramm Butter oder Fett auf und läßt sie etwa 2 Stunden kochen. Scheinen sie von Natur nicht süß genug zu schmecken, thut man noch etwas Zucker daran. Sind sie weich, kommt noch ein Theelöffel voll fein gehackter Petersilie hinzu, etwas klar gerührtes
5 Mehl und geriebene Semmel.

Auch giebt man die Mohrrüben gern mit Hammelfleisch als zusammengekochtes Gericht.

(94 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap308.html>