

Maria Ludolfs

14. Sparsame Suppe

Ein Liter Wasser wird mit 10 Gramm Salz ins Kochen gebracht. Indeß quirlt man $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne mit drei Löffel Mehl glatt, thut einen Löffel kaltes Wasser dazu und schüttet sie unter beständigem Rühren nebst 10 Gramm Fleischextrakt in das kochende Wasser. Man fügt einen Löffel gereinigten Kümmel und einen Theelöffel gehackten Kerbel an die Suppe und richtet sie sofort über Röstbrot an. Zeit der Bereitung 35 Minuten.

(68 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap023.html>