Maria Ludolfs

30. Junge Schnittbohnen mit Aepfeln.

Die jungen Schnittbohnen werden wie oben gekocht oder 1 Pfundbüchse eingemachter Bohnen im Wasserbade erhitzt. Hierauf kocht man 4 bis 5 säuerliche, geschälte und in Viertel geschnittene Aepfel mit wenig Zucker in Wasser weich. In etwa 2 Löffel voll Bratenfett röstet man einen Löffel voll Mehl gar, verkocht dies mit dem Aepfelsaft und wenig Essig sämig und erhitzt Bohnen und Aepfelstückchen in der Sauce.
(64 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap324.html

classtests.com