Maria Ludolfs

36. Große Bohnen (Saubohnen).

(In Büchsen.)

Die Dose mit 1 Pfund jungen großen Bohnen darf erst kurz vor dem Gebrauch geöffnet werden, damit die Bohnen nicht dunkel anlaufen. – Man schüttet sie in siedendes Salzwasser, dem man 1 Tasse Milch zusetzte, läßt sie aufwallen und thut sie sofort in die fertige Sauce, in der sie durchgeschwenkt werden, worauf man sie sogleich anrichtet. – Zur Sauce nimmt man 1 Tassenkopf Brühe, brät 25 Gramm würfelig geschnittenen Speck hellgelb, thut eine geriebene Zwiebel und 20 Gramm Mehl hinein, schwitzt beides gar und rührt nun langsam die Bouillon dazu, daß eine sämige Sauce entsteht. Man würzt sie mit gewiegter Petersilie und nach Gefallen auch noch mit Bohnenkraut, sowie etwas Pfeffer.

(113 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap330.html

classtests.com