Maria Ludolfs

92. Majorankartoffeln.

Man läßt würfelig geschnittenen Speck und Zwiebeln in einer Pfanne braun werden, thut Salz, einen Eßlöffel voll Majoran und einen halben Liter Brühe oder Wasser daran, läßt die Sauce kochen, bis man 1 Pfund gekochte Kartoffeln abgeschält und in Stücke geschnitten hat, schüttet diese dann hinzu und läßt sie mit der Sauce auskochen. *(53 words)*

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap386.html

classtests.com