

Maria Ludolfs

## 45. Steinpilze.

Etwa 50 Gramm Butter zerläßt man, brät eine halbe geriebene Zwiebel darin durch, giebt einen halben Theelöffel voll Citronensaft in die kochende Butter und schüttet die gut geputzten zerteilten Steinpilze hinein. – Das Gemüse wird gesalzen, eine Prise Pfeffer, 2 Löffel des Pilzwassers, eine Messerspitze Fleisch-Extrakt und einige Löffel geriebener Semmel hinzugefügt und alles etwa 15 Minuten langsam gedünstet. Beim Anrichten streut man nach Belieben etwas gewiegte Petersilie über die Pilze.

(71 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap339.html>