

59. Tomatenreis.

100 Gramm Reis kocht man rasch dreimal ab, giebt 40 Gramm Butter, $\frac{3}{4}$ Liter Bouillon, Salz und eine ganze Zwiebel daran und dämpft den Reis in 25 Minuten dick und weich. – Die Zwiebel wird entfernt und nun $\frac{1}{4}$ Pfund eingemachtes Tomatenpurée unter den Reis gerührt.

(44 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap353.html>