

37. Crecy-Suppe.

Aus einer Lösung Fleisch-Extrakt und mit Wurzelgrün gewürzter Knochenbrühe bereitet man eine Bouillon. Dann putzt man Mohrrüben, zerschneidet sie und brät sie mit zerschnittenem Schinken, etwas Petersilie und einer Zwiebel in Butter 10 Minuten. Man gießt genügend siedendes Wasser an, fügt etwa 100 Gramm geriebene Semmel hinzu und dünstet die Mohrrüben weich, reibt sie durch und mischt die Masse unter die fertige Bouillon, in der man sie noch 15
5 Minuten kocht. Indes hat man 50 Gramm Reis in Bouillon ausgequollen, in eine Randform gedrückt und warmgestellt. 200 Gramm Pökeltzunge wiegt man und schwitzt sie mit Butter durch. Die Suppe wird mit 1 Glas Madeira versetzt. Der Reis wird gestürzt, in die Mitte die gedünstete Pökeltzunge gefüllt und dieses nebenher gereicht.

(120 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap046.html>