

Maria Ludolfs

32. Kräutersuppe.

In 1 ½ Liter Wasser kocht man eine Petersilienwurzel und wenig Porree nebst 10 Gramm Salz und 10 Gramm Rindermark 10 Minuten, streicht die Brühe durch, thut 70 Gramm Gries hinein, quillt ihn darin aus, fügt 3 Löffel voll gehackte gemischte Kräuter an die Suppe, giebt 10 Gramm Fleisch-Extrakt und eine Prise Pfeffer dazu und rührt die Suppe mit einem Eigelb ab. Zeit der Bereitung 30 Minuten.

(66 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap041.html>