

63. Geschmorte Gurken.

Zwei große Gurken werden abgeschält und gekostet, ob eine bittere dabei ist; diese muß zurückgelassen werden, weil sie sonst dem ganzen Gericht einen bitteren Geschmack verleiht. Dann schneidet man die Gurken der Länge nach durch, macht mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus und schneidet das übrige in kleine Stückchen. Hat man 30 Gramm fein geschnittenen Speck in einer Kasserolle zergehen lassen, so schüttet man die Gurken hinein, salzt sie und
5 gießt einige Löffel Essig darüber. Auch ein gutes Teil Zucker, etwa 20 Gramm, muß man daran geben, oder, wenn man will, Syrup, zuletzt wird klar gequirktes Mehl hinzugegossen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
(107 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap357.html>