

Maria Ludolfs

34. Junge Perlbohnen.

(In Büchsen.)

In gutem Bouillon- oder Bratenfett schwitzt man einen Löffel Mehl nebst einer geriebenen Zwiebel gar, verkocht dies mit soviel siedender Bouillon, bis man eine sämige Sauce hat, salzt und pfeffert sie und kocht den in Salzwasser vorher erhitzten Inhalt einer Pfundbüchse Brechbohnen in der Sauce durch. Man streut zuletzt einen halben Theelöffel gehackte Petersilie und ebensoviel Bohnenkraut über das Gemüse und mischt nach Gefallen noch kleine rund
5 ausgestochene Kartoffeln beim Anrichten darunter. – Perlbohnen können auch wie Brech- und Wachsbohnen als Salat zubereitet werden.

(86 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap328.html>