Maria Ludolfs

10. Rhabarber zu schmoren.

½ Pfund Rhabarberstiele wäscht und schält man und schneidet sie in beliebige Stücke. Man schmort den Rhabarber darauf mit etwas Wasser übergossen, unter Zusatz von 120 Gramm Zucker, etwas Zitronensaft und einem Scheibchen Zitronenschale in einer geschlossenen Kasserolle weich und färbt den Saft, wenn man will, mit einigen Tropfen Cochenille. Man kann den Saft, wenn gewünscht, mit etwas in Wasser verquirltem Kartoffelmehl sämig machen.
(63 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap631.html

classtests.com