

12. Kerbelsuppe

Nachdem man den Kerbel, eine kleine Handvoll auf 1 Liter für 3 Personen gerechnet, gewaschen und grob gehackt hat, läßt man ihn mit einigen Scheiben rohen Schinken und Butter auf langsamem Feuer schwitzen, dann thut man ihn in die mit 1 Theelöffel Weizenmehl verkochte Fleischbrühe, zieht dieselbe mit einem Ei ab, salzt sie nach Geschmack und richtet sie mit gerösteten Semmelscheiben an.

(62 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap021.html>