

37. Junge große Bohnen mit Sahne.

Die wie oben in der Pfundbüchse erhitzten, großen Bohnen schüttet man in die folgende Sahnensauce: Man schwitzt zu letzterer 20 Gramm Mehl in 20 Gramm Butter gar und hellgelb, giebt soviel kochend heiße Sahne daran, daß man eine dickliche Sauce erhält und würzt diese mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatblüte. Wenn die Bohnen in dieser Sauce heiß geworden, richtet man sie sofort an.

(63 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap331.html>