

3. Schoten und Mohrrüben.

Man schabt $\frac{3}{4}$ Liter Mohrrüben und schneidet sie, wenn sie nicht mehr ganz klein sind, in feine, längliche Streifen, schält 3 Liter Schoten aus, wäscht sie mit den Mohrrüben zusammen und setzt beides mit 20 Gramm Butter, etwas Zucker und Salz in 1 Tassenkopf Wasser auf's Feuer. Man kann auch Fleischbrühe dazu nehmen. Wenn beides weich ist und die Brühe gut eingekocht, kommt eine Wenigkeit Mehl, 1 Theelöffel gehackte Petersilie daran, und wird die
5 Sauce damit sämig gemacht. Wenn die Schoten noch jung sind, so werden die Mohrrüben erst auf's Feuer zum Kochen gesetzt und dann erst die jungen Schoten hinzu gethan.

(101 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap298.html>