

27. Schnittbohnen mit Milch.

Die Bohnen werden ganz wie die vorigen behandelt, abgezogen, fein geschnitzt, gewaschen und in kochendes Wasser gethan, schnell darin abgekocht, rein abgegossen und ein Stück Butter nebst Salz und etwas Milch hinzugethan. Erst wenn sie weich sind, kommt die gehackte Petersilie nebst Pfefferkraut dazu, dann quirlt man noch $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Sahne mit einem guten Löffel Mehl daran und läßt die Bohnen damit auskochen.

(64 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap321.html>