

Maria Ludolfs

5. Kalbsmilch-Suppe für Kranke.

Für 1 Person.

Man gebraucht eine kleine Kalbsmilch, brüht und häutet sie, brät sie in 10 Gramm Butter einige Minuten an, falzt sie und giebt 1/8 Liter Wasser darauf. Man dünstet die Kalbmilch 25 Minuten, nimmt sie aus der Brühe, die man durch ein feines Tuch sieht und in der man nun 15 Gramm Perlsago kocht. Ist dieser klar, thut man 2 Tassen Sahne, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Pepton und die würfelig geschnittene Kalbsmilch hinein und zieht dann die sehr
5 wohlschmeckende, leicht verträgliche Suppe mit einem Eigelb ab.

(87 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap638.html>