

Maria Ludolfs

33. Wachsbohnen.

Man zieht 2 Liter junge Wachsbohnen ab, bindet sie in Bündel zusammen und kocht sie in Salzwasser weich. Nachdem beim Anrichten die Fäden entfernt wurden, legt man die Bohnen auf eine heiße Schüssel, übergießt sie mit brauner Butter, die man mit zwei Löffeln des Bohnenwassers und einer Messerspitze Fleisch-Extrakt auskocht.
(50 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap327.html>