Maria Ludolfs

55. Knollen-Ziest.

Die Knöllchen dieses neuen Gemüses werden mit Sodawasser übergossen, gut gewaschen, in kaltes Wasser geworfen und dann in 15 Minuten gar gekocht. Dann röstet man 20 Gramm Mehl in 40 Gramm Butter, verkocht dies mit so viel Ziestwasser, bis man eine dicke Sauce hat, welche man mit Liebig's Fleisch-Extrakt, Citronensaft und Cayennepfeffer würzt. In ihr dämpft man die Knollen einige Minuten und zieht sie mit einigen Eidottern ab.
(68 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap349.html

classtests.com