Maria Ludolfs

50. Hafergrützsuppe.

Man rechnet einen Tassenkopf voll Grütze auf einen Liter Suppe, die man, wenn sie mit kochendem Wasser einigemal gut abgebrüht ist, recht weich und sämig in Wasser kocht, dann thut man einige fein gestoßene bittere Mandeln nebst Citronenschale daran und hütet die Suppe sorgfältig vor dem Ueberkochen, da sie sehr schnell steigt. Man rührt nun alles durch ein Sieb, gießt kochendes Wasser nach, um das Sämige völlig heraus zu bekommen, ohne jedoch die Suppe zu verdünnen, und gießt sie wieder in den Topf zurück.

Dann wird etwas Butter, Salz und Zucker hinzu gethan, auch kleine Rosinen, die vorher verlesen und in heißem Wasser gebrüht werden, und nachdem dies gekocht hat, die Suppe mit klein geschnittener und gebratener Semmel angerichtet.
(119 Wörter)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap059.html

classtests.com