

Spinatsuppe von Marie Petersen um 1940



Zutaten:

500 g Spinat
1 $\frac{3}{4}$ L Fleischbrühe
1 EL Butter
1 EL Mehl
1/8 L Milch
Salz
Pfeffer
Muskat
4 hartgekochte Eier

Zubereitung:

Spinat gründlich waschen und hacken, in der Fleischbrühe ungefähr 5 Minuten kochen lassen.
Mit Butter und Mehl eine Einbrenne bereiten und mit der Milch ablöschen. Spinatsuppe zugießen und mit Schneebesen verquirlen.
Die Suppe noch einmal aufkochen lassen und die Gewürze hinzugeben. Die hartgekochten Eier schneiden und auf die Suppe legen.