

6. Wintersalat.

Am besten sind kleine, weiße Bohnen dazu, die man dreimal abkocht und dann in weichem Wasser mit Salz zu drei Vierteln gar kocht, um danach die Schalen abzustreifen und die Bohnen nun vollends weich zu kochen. – Zu 500 Gramm dieser Bohnen brät man 60 Gramm Speck aus, röstet in ihm eine geriebene Zwiebel, thut 3 Löffel kochende Bouillon, eine Prise Pfeffer und 3 Löffel Essig dazu und mischt hiermit die heißen Bohnen. – Man kann den Salat
5 warm oder kalt geben.

(82 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap399.html>