

Maria Ludolfs

8. Wurzelsalat.

Man nimmt verschiedene Wurzelarten, wie rote, weiße und gelbe Rüben, Rapontika, Schwarzwurzeln, Möhren, was man gerade bekommen kann, und zwar etwa 1 Pfund davon. Man putzt die Wurzeln, kocht sie ganz in Salzwasser und schneidet sie nun in Scheiben oder auch feine Streifen. – Man mischt 3 Löffel Oel, 2 Löffel Essig, etwas feinen Pfeffer und Salz und 1 Eßlöffel Bouillon zu einer Sauce und vermenget hiermit die zerschnittenen Sachen.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap401.html>