

Maria Ludolfs

9. Bunter Salat.

Man mischt diesen Salat aus Kopfsalatblättchen, Brechböhnchen, Perlzwiebeln, Radieschen, gekochten Kartoffeln, Frühäpfeln, sauren Gurken, nicht zu weichem Blumenkohl. Alle Zuthaten werden zerschnitten und jedes für sich mit Oel, Essig, einigen Löffeln Fleischbrühe Salz, Pfeffer und etwas geriebener Schalotte vermischt. Man ordnet die Zuthaten in Kranzform nach ihren Farben oder man mischt sie bunt durcheinander.

(54 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap402.html>