

17. Italienischer Salat.

½ Pfund kalten Kalbsbraten, 50 Gramm Pökeltzunge, oder auch länglich geschnittene Wurststreifchen, mehrere Aepfel, eine rote Rübe, 1 Essiggurke, 1 weichgekochte Sellerieknolle und einige Kartoffeln schneidet man in feine Scheiben. Dann rührt man 2 hartgekochte Eigelbe mit 1 rohen Eidotter glatt, fügt Salz, Pfeffer, Mostrich, Oel, Essig und 2 Löffel kräftige Bouillon hinzu und mischt die oben genannten Zuthaten damit. Man verziert den Salat mit 5 Eiervierteln, Perlzwiebeln, kleinen Champignons, Kapern und Essigkirschen.

(71 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap410.html>