

16. Heringssalat.

Man wässert 1–2 Heringe gut, schneidet sie in möglichst feine Würfel, zerschneidet auf gleiche Weise auch ½ Pfund Kalbsbraten, ¼ Untertasse saure rote Beeren, 2 gekochte Kartoffeln, 1 saure Gurke, 1 sauren Apfel, 2 hartgekochte Eier und 1 Zwiebel. Man vermischt alles miteinander und thut es in einen großen Napf, streut gestoßenen, weißen Pfeffer und wenig feinen Zucker darüber, füllt ¼ Tasse feines Oel und 1 Löffel kaltes Wasser zu und vermengt alles mit einander. Nun rührt man noch 1 Löffel Oel, ½ Löffel Mostrich, ½ Löffel Kräuteressig, 1 rohes Eigelb und 2 Löffel kräftige Bouillon zusammen, mischt auch dieses unter den Salat und stellt ihn dann 3–4 Stunden kühl, bevor man ihn probiert, da er erst dann so weit durchgezogen ist, um den richtigen Geschmack erkennen zu lassen. Alsdann wird etwa fehlende Säure noch zugesetzt und der Salat in Glasschalen gefüllt, in denen man ihn mit hartgekochten Eiern, Sardellen, Kapern, Perlzwiebeln, Neunaugen und Zungenstückchen garniert.

(151 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap409.html>