

### **13. Champignon-Salat.**

Zum Salat nimmt man eine 2-Pfundbüchse kleinster Champignons, läßt sie abtropfen und rührt aus 2 Löffeln Oel, 1 Löffel Essig, 1 Löffel kräftiger Bouillon, einer Prise Pfeffer, Salz und ½ Theelöffel gewiegter Petersilie eine Sauce, mit der man die Pilze mischt. – Will man den Salat vereinfachen, nimmt man nur die Hälfte Champignons, schneidet sie in Scheiben, mengt sie und mischt sie mit fertigem Kartoffelsalat.

*(64 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap406.html>*