

25. Kalte Täubchen in Majonnaise.

Die vorbereiteten Tauben werden in ein mit Schinken-, Speck- und Wurzelscheiben belegtes Gefäß gegeben, mit Bouillon halb bedeckt und langsam gar gedämpft. Indem die Tauben, die man zerlegte, völlig erkalten, bereitet man die Mayonnaise. Man rührt 4 Eigelb mit Salz, Pfeffer und wenig Senf glatt, fügt dann 1/8 Liter feinstes Oel tropfenweise nebst einigen Tropfen Citronensaft hinzu und rührt dies alles bis das Oel sich völlig mit den Eiern
5 verbunden. Dann gießt man 2 Löffel guten Aspik, der schnell aus Liebig's Fleisch-Extrakt, Wasser, Gelatine, Wein und Essig hergestellt werden kann, und so viel Essig hinzu, daß die Mayonnaise von richtigem Geschmack ist, und verziert die Schüssel mit Eiervierteln und Kopfsalatherzen.

(110 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap290.html>