

19. Bielefelder Fleischsalat.

2 Heringe werden ausgewässert, 1 Sellerieknolle, 5 Kartoffeln und 1 Rotebeete gekocht. Außerdem braucht man 100 Gramm Sardellen, 2 Neunaugen, 50 Gramm Pökeltzunge, 200 Gramm Kalbsbraten, 1 Senfgurke und 5 saure Pflaumen. Alle Zuthaten werden vorgerichtet, in gleichmäßige, feine Streifen geschnitten und mit ½ Löffel Kapern und ½ Löffel Perlwiebeln vermischt. Dann kocht man 4 Eier hart, reibt die Dotter durch ein Sieb (das Eiweiß kann
5 den anderen Zuthaten zugesetzt werden) und verrührt sie mit 1/8 Liter feinstem Olivenöl, 1 Theelöffel Mostrich, 3 Gramm Fleisch-Extrakt, das mit ¼ Tasse Wasser aufgelöst wurde, 1 Theelöffel feinem Zucker, ¼ Glas Rotwein, Salz, Pfeffer und 1 geriebenen Zwiebel, sowie soviel Essig als zum Pikantschmecken nötig ist, bis man eine dickliche Sauce erhält. Mit ihr schichtet man alle Zuthaten lagenweise in eine Glasschale, streicht die Oberfläche, die aus Sauce gebildet sein muß, glatt und garniert sie reich und geschmackvoll.

(141 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap412.html>