Maria Ludolfs

11. Krautsalat.

Man schneidet 1 Kopf Rotkraut sehr fein, brüht das Kraut mit siedendem Wasser und Essig ab, vermischt es mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und einigen Weinbeeren und stellt es mehrere Stunden zur Seite, damit es durchzieht und gehörig mürbe wird. Inzwischen kocht man 1 Kopf Sellerie nicht zu weich, zerschneidet ihn in Scheiben und mischt sie mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer und 2 Löffel kräftiger Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt. Mit diesen Selleriescheiben umkränzt man den Krautsalat beim Anrichten.
(79 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap404.html

classtests.com