

5. Bohnensalat.

1 Liter feine Brechbohnen oder Wachsbohnen zieht man ab, bricht sie durch und kocht sie in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet und dort mit kaltem Wasser überspült und dann gut abtropfen läßt. – Man mischt alsdann 1 Eßlöffel Bouillon sowie 2 Löffel Oel, 1 geriebene Schalotte, etwas Pfeffer und 1 ½ Löffel Essig und schwenkt nun die Bohnen mit der Sauce so lange, bis sie diese aufgesogen, worauf man den Salat 30 Minuten stehen
5 läßt, bergförmig anrichtet und mit einem Löffel gehackter Petersilie bestreut.

(87 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap398.html>