

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1833

Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

372 Gelees, Cremes und Compotes.

reibt eine Zitrone am Zucker ab, und stoßt ein Quint Zimmet. Wenn die durchgetriebenen Erdbeeren in dem Saladier sind, rührt man das an der Zitrone Abgeriebene, den Zimmet und noch so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat, und stellt es in den Keller, damit es recht kalt wird.

Von frischen Himbeeren kann man auch eine solche Schale machen. — Diese kalten Schalen können mit Biscuits oder mit geröstetem Milchbrod belegt werden.

Gewöhnliche Kalte Schale von Erdbeeren.

Die zuvor verlesenen und gewaschenen Erdbeeren thut man in eine Porzellan-Platte, streut auf eine halbe Maaß (2 Schoppen) Erdbeeren gerechnet, 2 Hände voll gestoßenen Zucker nebst einem Zuckerlöffelein Zimmet darüber, gießt einen Schoppen guten Wein daran, läßt sie eine Zeitlang stehen, und stellt sie auf.

Man kann auch statt des Weins süßen Rahm darüber gießen, und in diesem Falle etwas weniger Zucker und Zimmet dazu nehmen.

S a l a t e.

Kräuter-Salat.

Zu diesem gehören Pimpernell, Körbel, Sauerampfer, Weegwarten, junge Brennesseln, Eichorien, Leber-Pfeffer-Kraut, die zarten Blätter von den jungen Gänseblumen, Rabunzel-Kraut und Esdragon. Dieß Alles wird unter einander geschnitten, und mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Essig und Del gut angemacht.

Salat von Weegwarten-Wurzeln.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt, im Salzwasser weich gesotten, dann wieder abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, in einer Serviette recht ausgeschlenkert, auf ein Porzellan-Geschirr gelegt, mit einer Hand voll gewaschener kleiner Rosinen bestreut, und mit Essig und Del angemacht. Kann der Salat eine Zeitlang angemacht stehen bleiben, so ist es desto besser.

Salat von Selleri-Wurzeln.

Es werden 3 bis 4 schöne Selleri-Wurzeln gepugt, im Salzwasser halb weich gesotten, mit kaltem Wasser abgekühlt, zu feinen Rädlein geschnitten, Pfeffer, Salz und klein gehackte Zwiebeln darüber gestreut, und mit Essig und Del angemacht. Von ungesottenen Selleri-Wurzeln wird der Salat auf die nehmliche Art angemacht.

Salat von Hopfen.

Sind die Hopfen schon grün und doch noch zart, so werden sie gewaschen, in Büschlein gebunden und im Salzwasser gesotten. Wenn sie wieder abgegossen, und mit kaltem Wasser abgekühlt sind, drückt man sie zwischen der flachen Hand ein wenig aus, rührt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eiern mit klein geschnittenem Schnittlauch oder Peterillie, Salz, Pfeffer, Essig und Del recht unter einander, legt die Hopfen der Ordnung nach auf eine kleine Platte, und gießt das Angerührte darüber.

Salat von Spargeln.

Die Spargeln werden, so weit sie gut sind, abgebrochen, gewaschen, in Büschlein gebunden, und im Salzwasser weich gesotten, dann gießt man dieses ab, und kaltes darüber, läßt die Spargeln auf einem reinen Tuch ablaufen, legt sie in der Ordnung

auf einen Saladier oder auf ein Plättlein, verrührt ein wenig geschnittenen Schnittlauch, das zuvor mit einem Eßlöffel zerdrückte Gelbe von 3 hartgesottenen Eiern, ein wenig Pfeffer und Salz mit Essig und Baumöl, und gießt dieß über die Spargeln. Die Eier können auch wegbleiben.

Bohnen-Salat.

Zu diesem gehdren ganz kleine Bohnen. Sind sie aber groß, und noch ohne Kerne, so werden sie der Länge nach zart geschnitten, in siedendem Salzwasser schnell gesotten, hierauf abgegossen, mit kaltem Wasser abgeseigt, auf einem Tuch ein wenig abgetrocknet, in einen Saladier gethan, klein geschnittene Zwiebeln mit Pfeffer, Salz, Essig und Del unter einander gemacht, und über die Bohnen gegossen.

Salat von Römischen Kohl- (Mangold-) Stielen.

Die Stiele müssen von dem breiten Schweizer-Kohl seyn, welche schön weiß sind. Diese zieht man ab, schneidet sie der Länge nach ganz zart wie Endivien (Antive), siedet sie im Salzwasser weich, doch aber nicht zu weich, gießt das Salzwasser ab, und kaltes darüber. Erlaubt es die Zeit nicht, sie ablaufen zu lassen, so nimmt man sie in eine Serviette und schlenkert sie aus, zerdrückt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eiern, gießt etliche Eßlöffel voll gutes Del und eben so viel oder noch mehr guten Essig daran. Wenn dieß wie eine Creme recht untereinander gerührt ist, werden die Stiele damit an gemacht.

Salat von Braun-Kohl-Geschoßen im Frühjahr.

Diese sind schon bey dem Rindfleisch angeführt. Weil sie aber auch als Salat gegeben werden kön-

nen, so muß man sie abbrechen, wie Salatsköcklein puzen, und nur die äußeren Blätter davon thun. Wenn sie nun gewaschen, im siedenden Salzwasser ganz schnell, und nur so lange als ein paar weiche Eyer gesotten, wieder abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült, und recht abgelaufen sind, werden sie mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Del gut angemacht.

Kraut-Salat mit Weintrauben.

Man schneidet ein Krauthaupt fein, überstreut das Geschnittene mit Salz und ein wenig Kümmel, mengt es unter einander, deckt es zu und läßt es bey gelinder Wärme stehen, schneidet ein Viertelsfund Speck klein, macht ihn in einem Kächelein oder Fußtippen heiß, gießt ein Glas, auch etwas mehr guten Essig daran, zopft 2 schwarze und 2 weiße Trauben ab, zerdrückt die Beeren mit einem Esldöfel ein wenig auf einem Teller, nimmt sie sammt dem Saft zu dem Essig, läßt es ein wenig aufkochen, drückt den Salat indessen aus, legt ihn in das bestimmte Geschirr, gießt den Essig mit den Trauben darüber, macht ihn wohl unter einander, und gibt ihn gleich warm zu Tische.

Polnischer Salat.

Dieser Salat ist eine Art Gefülltes. Ein Kalbskopf wird sammt der Haut gebrüht, im Salzwasser recht weich gesotten, hierauf in's kalte Wasser gelegt, das Fleisch rein davon und klein gewürfelt geschnitten. Das Geschnittene thut man in eine Kachel oder Kastrol, ein wenig ganz klein geschnittene Zitronenschale, etliche Blätter Rosmarin und Basilikum, ein wenig Pfeffer nebst dem nöthigen Salz dazu, schüttet einen halben Schoppen guten Wein, und von dem Wasser, worin der Kopf gesotten worden ist, auch einen halben Schoppen dar-

über, läßt dieß Alles auf Kohlen kurz einkochen, dann ein wenig kalt werden, legt von rothen Rüben schöne runde Scheiben auf eine kleine Porzellan-Platte, thut den abgekühlten Salat darauf, belegt ihn wieder mit ausgeschnittenen rothen Rüben, und läßt ihn in der Kühle stehen. Ehe er auf die Tafel kommt, wird er mit Grünem und Laubwerk geziert, und Essig und Del besonders dazu aufgestellt. Es kann auch in eine blecherne Anisform ein zartes leinenes Tuch gelegt, mit ausgeschnittenen rothen Rüben belegt, der gekochte Salat darauf gethan, und oben wieder mit Rüben belegt werden. Wenn er kalt ist, wird er auf eine Platte gestürzt, das Tuch davon gethan, und ebenfalls mit Laubwerk geziert.

Salat von Schnecken.

Die Schnecken werden im Salzwasser stark gesotten, ausgezogen, sauber gepuzt, aus etlichen Salzwässern geschleimt, fest ausgedrückt, der Länge nach von einander geschnitten, auf einen Teller gethan, und mit ziemlich klein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig und Del unter einander gemacht.

Salat von einem Ochsenmaul.

Man puzt dieses sauber, siedet es im Salzwasser recht weich, nimmt es auf eine Schüssel, und thut, so lange es noch warm ist, die Beine heraus. Wenn es kalt ist, und man davon brauchen will, wird es ganz zart geschnitten, und mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Del gut angemacht.

Härings-Salat.

Man puzt 2 bis 3 Häringe; reißt sie in der Mitte von einander, schneidet den Kopf ganz ab, steckt ihm den ebenfalls abgeschnittenen Schwanz

in das Maul, schneidet aus einem Häring 6 lange Theile, rollt sie über den Finger auf, setzt sie in der Ordnung auf eine kleine Platte, hackt von 2 hartgekochten Eiern das Gelbe und Weiße jedes besonders, etwas Petersilie, Zwiebeln und rothe Rüben auch jedes allein, füllt die aufgerollten Häringstücklein nach der Schattirung damit, zerdrückt die Milch von den Häringen mit einem Löffel, streut etwas Pfeffer und klein geschnittene Zwiebeln darüber, macht es mit Essig und Del unter einander, thut es zwischen die Häringe, und stellt die Köpfe dazwischen.

Häring-Salat auf andere Art mit Grundbirnen.

Es werden etliche Grundbirnen gekochet, geschält, und sobald sie kalt sind, zu Rädlein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 gepuzte Häringe, eine Zwiebel und etliche Aepfel zu Bröcklein, mengt dieß Alles unter einander, etwas Pfeffer und ein wenig Salz darunter, und macht sie mit Essig und Del gut an.

Salat von Bricken und Sardellen.

Man schabt die Bricken ein wenig ab, schneidet sie zu kleinen Bröcklein, wässert 4, auch 8 Loth schöne Sardellen, puzt sie sauber, nimmt den mittlern Grat heraus, rollt jede Sardelle auf, stellt sie auf einen Teller rings herum auf den Boden, legt vor den geschnittenen Bricken einen Ring an den Sardellen herum, dann wieder Sardellen, und schließt in der Mitte mit Bricken. Hierauf hackt man ein wenig Petersilie, etwas Kappern und eine Zwiebel, jedes besonders, füllt es in die aufgerollten Sardellen, macht ein wenig gutes Baumöl und Essig unter einander, und gießt es über den Salat.

