

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Salat zum Rindfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

103. Filet de boeuf mit Trüffeln.

Filet Nr. 90, von der braunen Sauce Nr. 44 genommen und mit Trüffeln versetzt. Die Trüffel werden, wenn sie geschält sind, mit einem guten Glas weißen Wein gekocht und dann von der braunen Sauce daran gegossen und mit dieser aufgekocht.

104. Gesottenes Rindfleisch mit Zwiebel-Sauce.

Wenn das Rindfleisch angerichtet ist, wird die Sauce Nr. 54 darüber angerichtet und servirt.

105. Saucen, welche zum gesottene[n] Rindfleisch gegeben werden können.

Sauce tomate Nr. 45, 47, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 60.

Salat, welcher als Beilage zum Rindfleisch gegeben werden kann.

106. Gelberübensalat.

Nehme zwei bis drei große Gelberüben und koche sie in der Bouillon weich; wenn dieselben verkühlt sind, werden sie in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig, Del, Salz, Pfeffer nebst etwas feingeschnittenen Zwiebeln angemacht.

107. Kartoffelsalat.

Es werden gekochte Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben, und mit Del, Essig und Salz angemacht, auch können etwas feingeschnittene Sardellen darunter gethan werden.

108. Zwiebelsalat.

Nehme weiße Zwiebeln, schneide sie fein würflicht und mache sie mit Del, Essig, Salz und Pfeffer an, auch kann etwas Häring dazu genommen werden. Dieser Zwiebelsalat wird, wenn er angerichtet ist, mit hartgekochten und feingehacktem Eiergelb garnirt.

109. Salat von Ulmensaamen.

Der Ulmensaamen wird genommen wenn er noch ganz jung und grün ist, dann rein gewaschen und mit Del, Essig, Salz und Pfeffer angemacht; dieser Saamen schmeckt sehr angenehm und gewürzhaft; wenn man will, kann man Kressen oder Monatrettige dazu thun; die Rettige werden in feine Blättchen geschnitten.

110. Kressensalat.

Nehme Kresse und reinige sie; beim Anrichten wird der Saft einer Zitrone, etwas Zucker und Salz daran gethan und servirt.

111. Spargelsalat.

Spargelköpfe werden im Salzwasser abgekocht; wenn sie erkühlt sind, werden sie mit dem Gelben von einem hartgefotenen Ei, wovon man mit Del, Essig, Salz und Pfeffer eine Sauce macht, angemacht und servirt; auch kann man etwas guten Senf dazu geben.

112. Monat-Rettig-Salat.

Reinige Monatrettige, schneide sie in feine Blättchen, salze dieselben und lasse sie eine halbe Stunde stehen, dann nehme sie in eine Serviette, drücke dieselben aus, mache sie mit Del, Essig und etwas feinem Pfeffer an und so servirt. Auch von schwarzen Rettigen kann ein solcher Salat gemacht werden, diese werden entweder auf dem Reibeisen gerieben oder in Blättchen geschnitten und behandelt wie die Monatrettige.

113. Salat von Rapunzel.

Die Wurzeln der Rapunzel werden im Salzwasser gut weich abgekocht, dann mit Del, Essig und Salz angemacht und servirt.

114. Häringssalat.

Zwei oder drei Häringe werden gereinigt und in feine Filet geschnitten, ist ein Männchen dabei, so wird es durch ein Sieb gedrückt, davon mit dem Gelben eines hartgefotenen Eies nebst gutem Del, Essig und

etwas feingehackten Zwiebeln eine Sauce gemacht, die Haringe in die Sauce gethan und servirt.

115. Salat von grünen Bohnen.

Die Schoten werden, wenn die Fäden davon sind, fein von der Hand geschnitten und im Salzwasser weich gekocht, dann abgekühlt und mit Del, Essig, Salz, Pfeffer und etwas feinen Zwiebeln angemacht und servirt.

116. Salat von weissen durren Bohnen.

Die Bohnen werden im Wasser weich gekocht und wenn sie verköhlt sind mit Del, Essig, Salz, feinen Zwiebeln und etwas Pfeffer angemacht.

117. Salat von Kapuziner-Kresse.

Der noch grüne Saamen von dieser Zier-Pflanze wird im Salzwasser abgekocht, abgekühlt und dann mit Del, Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zwiebeln angemacht. Dieser Salat ist wegen seines angenehmen Geschmacks zu empfehlen.

118. Salat von Boretsch.

Nehme Boretsch, reinige denselben und schneide ihn fein wie Nudeln, darunter etwas Kopfsalat, mache denselben mit Del, Essig, Salz und Pfeffer an und servire ihn.

119. Salat von Blumenkohl.

Reinige Blumenkohl, so viel nöthig ist, koche ihn in Salzwasser weich, nehme ihn dann heraus und bereite dazu eine Sauce von Eiergelb, Del, Essig, Salz und Pfeffer; auch kann etwas Senf dazu gegeben werden; wenn der Blumenkohl angerichtet ist, wird die Sauce darüber gegossen und servirt.

120. Salat von Broccoli.

Wird gemacht wie der von Blumenkohl.

121. Schwarzwurzelsalat.

Reinige Schwarzwurzeln und koche dieselben in Salzwasser; wenn sie erkühlt sind werden sie in beliebige Stücke geschnitten und dann mit Del, Essig und Salz angemacht und servirt.

122. Gurkensalat.

Die Gurken werden, nachdem sie geschält und fein geschnitten sind, gesalzen $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, dann in einer Serviette ausgedrückt und mit Del, Essig und Pfeffer angemacht; auch können Zwiebeln dazu genommen werden.
