

# **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 zu den Braten, zum weissen und wilden Geflügel.

**urn:nbn:de:bsz:31-56388**

## 477. Gebratene Schweinschlegel.

Dazu wird ein Schlegel von einem nicht zu starken Schwein genommen, dann mache man Finger breit von einander Einschnitte in die Schwarte und reibe sie mit Pfeffer und Salz ein; hierauf richte man denselben in eine Casserole mit Butter und Zwiebeln ein und dünste ihn weich. Beim Anrichten wird das Fett von der Sauce genommen und die Sauce durch ein Sieb über den Braten gegeben und servirt.

---

## 478. Schweinslummel-Braten.

Diese werden abgehäutet und mit Speck fein gespickt, dann am Spieß oder im Ofen mit Butter, Pfeffer und Salz gebraten und mit einer guten Jus servirt.

---

## Salat zu den Braten, zum weißen und wilden Geflügel.

## 479. Lattich-Salat.

Wenn er rein gemacht und gewaschen ist, wird er mit 4 Löffel Del, 3 Löffel Essig u. Salz angemacht und servirt.

---

## 480. Kopf-Salat.

Wenn er rein gemacht ist, werden für den Tisch von 8 Personen 4 harte Eiergelb genommen, durch ein Haarsieb gedrückt und mit 3 Eßlöffel voll Del, 2 Löffel Essig und Salz der Salat angemacht und servirt.

---

## 481. Endivie-Salat.

Für acht bis zwölf Personen können 5 Stück genommen werden. Ist er rein gemacht und gewaschen so wird er in die Quere geschnitten, mit 4 Löffel Del und 2 Löffel Essig nebst Salz angemacht und servirt.

## 482. Endivie mit Rothrüben.

Nehme 4 — 5 Stück Endivie und reinige ihn; dann schneide ihn der Länge nach wie Rüdeln; dazu schneide auch etwas eingemachte Rothrüben in derselben Form, gebe sie zu dem Salat, mache ihn mit Del, Essig und Salz an, dann servirt.

## 483. Rapunzel-Salat.

Wie Nr. 113.

## 484. Brunnenkressen-Salat.

Wenn derselbe gereinigt ist, wird er nur mit Salz, Zitronensaft und Zucker angemacht und servirt.

## 485. Wilde Cigorie oder Löwenzahn.

Dieser wird im Frühjahr, wo er noch ganz zart und weich ist, gesammelt, gereinigt, mit Essig und Del nebst Salz angemacht und servirt.

Salat zu Hammels-, Kalbs- und  
Wildbraten.

## 486. Blumenkohl-Salat.

Wenn derselbe rein gemacht ist, wird er im Wasser mit Salz abgekocht, herausgezogen und angerichtet;