

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Erprobte Kochrezepte

Maggi GmbH <Berlin>

Berlin, [ca. 1935]

Salate

urn:nbn:de:bsz:31-57609



Salate

Kopffalat

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 2 feste, zarte Salatköpfe | 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer |
| 3 Eßlöffel Öl | etwas feingeschnittenen Schnitt- |
| 1 Eßlöffel Essig (je nach Schärfe) | lauch und Kerbel |
| 10 Tropfen Maggi's Würze | |

Die äußeren harten Blätter entfernen, die größeren Blätter durch die Rippe hindurch in zwei Teile schneiden, den Salat mehrmals in reinem Wasser waschen und abtropfen lassen. Nun in der Salatschüssel Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Schnittlauch, Kerbel und Maggi's Würze vermengen. — Erst kurz vor dem Essen den Salat vorsichtig mit der Soße verrühren, ohne die Blätter zu drücken.

Statt Öl kann auch dicke, saure oder süße Sahne (Rahm) genommen werden. Den Essig vorsichtig und nach Geschmack zuteilen.

Endivienfalat

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 2 Stauden breitblättrige oder | 1 Eßlöffel Essig (je nach Schärfe) |
| Krause Endivien | 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer |
| 3 Eßlöffel Öl | 1/2 Teelöffel Maggi's Würze |

Vorzugsweise die gebleichten, gelben Blätter verwenden, diese in Hälften oder kleinere Stücke teilen, waschen, abtropfen lassen und mit der Salatsoße gut vermengen.

Kartoffelsalat

- | | |
|--|--------------------------------|
| 3 Pfund Kartoffeln | 2—3 Eßlöffel Öl |
| $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's | 2—3 Eßlöffel Essig |
| Fleischbrühwürfel | Prise Zucker |
| 1 geriebene Zwiebel | Pfeffer u. Salz nach Geschmack |

Aus Fleischbrühe, Zwiebel, Öl, Essig, Zucker, Pfeffer und Salz eine kräftig schmeckende Salatsoße bereiten. Die in der Schale gekochten Kartoffeln noch warm schälen, in Scheiben schneiden, in die Soße geben und gut vermischen. — Der Salat darf nicht trocken sein, sonst muß noch etwas Fleischbrühe nachgegossen werden. Es hängt dies von der Art der Kartoffeln ab.

Gurkensalat

- | | |
|------------------------------------|---|
| 2 Gurken | 1 Eßlöffel feingeschnittenen Schnittlauch oder 1 kleine geriebene Zwiebel |
| 3 Eßlöffel Öl | |
| 1 Eßlöffel Essig (je nach Schärfe) | Salz, Pfeffer, etwas Zucker |
| 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie | $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze |

Erst kurz vor dem Auftragen den Gurkensalat anrichten, damit die Salatsoße der Gurke so wenig wie möglich von ihrem köstlichen Saft entzieht. Die Gurken nicht zu dünn schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und gut mit den angegebenen Gewürzen vermengen.

Rote-Rüben-Salat

Kann auch auf Vorrat gemacht werden

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 6 dunkelrote Rüben | 1 Eßlöffel feingeschnittenen Meerrettich |
| 3 Eßlöffel Öl | |
| 2 Eßlöffel Essig, je nach Schärfe | Salz, Pfeffer, etwas feinen Zucker |
| 1 Eßlöffel Kümmel | $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze |

Die Rüben waschen und weichkochen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Essig, Öl, Kümmel, Meerrettich, dem nötigen Salz und Pfeffer, etwas Zucker und Maggi's Würze vermengen.

Celleriesalat

2 Cellerieknollen	Salz, Pfeffer
2 Eßlöffel Öl	etwas feinen Zucker
1 Eßlöffel Essig	1/2 Teelöffel Maggi's Würze

Die Knollen waschen und in leichtgesalzenem Wasser weichkochen. Nach dem Abkühlen schälen, teilen und in schöne Scheiben schneiden. Nun Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und Maggi's Würze miteinander mischen und die Celleriescheiben daruntermengen. Wer es liebt, kann auch gehackte Petersilie beifügen.

Tomatensalat

6—8 große Tomaten	1 Eßlöffel Essig
1 kleine Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie	etwas Zucker
2 Eßlöffel Öl	1 Teelöffel Maggi's Würze

Die Tomaten waschen, trocknen und in feine Scheiben schneiden, die Körner entfernen, die geriebene Zwiebel, die Petersilie sowie Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Maggi's Würze dazugeben und alles gut vermengen.

Spargelsalat

2 Pfund Spargel	Salz, Pfeffer
1 Eßlöffel besten Weinessig	1 Prise feinen Zucker
2 Eßlöffel Speiseöl	10 Tropfen Maggi's Würze

Die Spargel schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden, in kochendem, schwachem Salzwasser aufsetzen, weichkochen und abtropfen lassen. Inzwischen in der Salatschüssel Essig, Öl, Salz, etwas Pfeffer, Zucker und Maggi's Würze zu einer schmackhaften Salatsoße mischen und

die Spargel daruntermengen. Wer es liebt, kann der SalatsöÙe feingehackte Petersilie, Kerbel oder Estragon beimischen.

Salat von grünen Bohnen

2 Pfund grüne Bohnen	1 EÙlöffel Essig
1 Stengel Pfefferkraut	Salz, Pfeffer
1 mittelgroÙe Zwiebel	etwas feinen Zucker
2 EÙlöffel Öl	$\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze
1 EÙlöffel feingehackte Petersilie	

Die Bohnen entfädeln, in 3—4 Stücke brechen, in leichtgesalzenem Wasser mit dem Pfefferkraut weichkochen und abtropfen lassen. Unterdessen in der Salatschüssel Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie, die feingeriebene Zwiebel und Maggi's Würze gut miteinander verrühren und mit dieser SoÙe die Bohnen vermengen.

Salat von weiÙen Bohnen

1 Pfund weiÙe Bohnen	Salz, Pfeffer
etwas Wurzelwerk	etwas feinen Zucker
2 EÙlöffel Öl	$\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze
1 EÙlöffel Essig, je nach Schärfe	1 mittelgroÙe Zwiebel
und Geschmack	1 EÙlöffel feingehackte Petersilie

Die Bohnen waschen, am Abend vorher in warmem Wasser einweichen. Im Einweichwasser unter Zugabe von etwas Salz und Wurzelwerk weichkochen, das Grünzeug entfernen und die Bohnen abtropfen lassen. Inzwischen in der Salatschüssel Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Maggi's Würze, die geriebene Zwiebel und die Petersilie vermengen und die Bohnen daruntergeben.

Deutscher Gemüse-Salat

- | | |
|------------------------------|--|
| 1 kleine Knolle Sellerie | $\frac{1}{2}$ Gewürzgurke |
| 1 mittlere Petersilienwurzel | $\frac{1}{4}$ Pfund eingemachte rote Rüben |
| 2 mittlere Mohrrüben | 1 Eßlöffel Essig |
| 1 Stange Porree | 1 Teelöffel Maggi's Würze |
| 1 Apfel | Pfeffer und Salz nach Geschmack |
- $\frac{1}{4}$ Pfund Mayonnaise

Das Gemüse putzen, raspeln oder kleinschneiden, waschen und in schwachem Salzwasser nicht zu weich kochen. Im Durchschlag gut abtropfen lassen und kaltstellen. Den Apfel schälen und nebst der Gewürzgurke sowie den roten Rüben kleinschneiden. Sobald das Gemüse abgekühlt ist, das Ganze mit Essig, Maggi's Würze sowie mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zuletzt die Mayonnaise gut daruntermischen und den Salat einige Stunden ziehen lassen.

Kohlsalat

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1 Pfund Mohrrüben | Saft von einer halben Zitrone |
| 1 mittelgroße Sellerieknolle | Prise Salz |
| 3 säuerliche Äpfel | 10 Tropfen Maggi's Würze |
- 1 Teelöffel Zucker

Mohrrüben (Gelbrüben), Sellerie und Äpfel nach dem Schälen waschen, gut abtropfen, dann fein raspeln, mit den angegebenen Zutaten gut mischen und einige Zeit durchziehen lassen.

