

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Salat zu den Braten von weißem und wildem Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

600. Fischotterbraten.

Wenn die Otter gestreift, d. h. das Fell weggenommen ist, wird sie rein gemacht und in Essig gelegt; nach Verlauf von 2—3 Tagen, je nachdem sie jung oder alt ist, wird sie herausgenommen und auf dieselbe Weise gar gemacht, wie der Rothwildbraten Nr. 593. Gut ist es, wenn man sie, ehe sie in Essig kommt, einen Tag in frisches Wasser legt, um ihr ihren thranigen Geschmack zu nehmen.

Salat zu den Braten von weißem und wildem Geflügel.

601. Lattig-Salat.

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

602. Brunnenkressen-Salat.

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

603. Rapunzel-Salat.

Wie Nr. 129.

604. Salat von wildem Eichorie oder Löwenzahn.

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

605. Endivien mit Rothrüben.

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

606. Endivien-Salat.

Für 8—12 Personen können 5 Stück genommen werden. Ist er rein gewaschen, so wird er in die Quere geschnitten und mit 4 Löffel voll Del, 2 Löffel voll Essig nebst Salz angemacht.

607. Kopf-Salat.

Wenn er rein gemacht ist, werden für 8 Personen 4 harte Eier gelb genommen, durch ein Haarsieb gedrückt und mit 3 Löffel voll Del, 2 Löffel voll Essig und Salz angemacht.

Salat zu Hammels-, Kalbs- und Wildbraten.

608. Salat à l'Italienne.

Nehme 2 Stück Häringe, $\frac{1}{2}$ Pfund Sardellen, 2 Braten; reinige dieselben und schneide sie in Filets, dazu gebe $\frac{1}{4}$ Pfund Kapern, 6 hart gekochte und fein gehackte Eier, mit Del und Essig angemacht, angerichtet und mit Oliven garnirt.

609. Salat à l'Italienne anderer Art.

Mache einen guten Kartoffel-Salat, zu diesem gebe Häringe, Sardellen, Kapern, Rothrüben und harte Eier, fein gehackt und mit Oliven garnirt.