

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 Hammels-, Kalbs- und Wildbraten.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

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.

610. Spargel=Salat.

Wird behandelt wie Nr. 130.

611. Kartoffel=Salat.

Nehme abgefottene Kartoffeln, schneide sie in Scheiben, mache sie mit Del, Essig und Salz an und gebe oben darauf gehackte harte Eier und Rothrüben.

612. Blumenkohl=Salat.

Wenn derselbe rein gemacht ist, wird er im Salzwasser abgekocht, dann herausgenommen und angerichtet; dann nehme man harte Eiergelb, treibe sie durch ein Haarsieb, rühre sie mit Del, Essig, Salz und Pfeffer zu einer Sauce an und gebe diese über den Blumenkohl, giesse sie dann wieder ab und gebe sie wieder über den Kohl und so mehrere Male, weil man diesen Salat nicht unter einander machen darf, um nicht die Blumen zu brechen.

613. Salat von Broccoli.

Wie bei Nr. 612.

614. Rübenkeimen=Salat.

Wenn es gegen das Frühjahr geht und die weißen Rüben anfangen zu keimen, so nehme man die Keimen weg, mache davon mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und fein gehackten Zwiebeln einen Salat an. Dieser ist sehr angenehm und kömmt der Küche sehr gut in dieser Jahreszeit.

615. Kraut=Salat.

Nehme einen oder zwei schöne Krautköpfe und reinige sie; dann werden sie auf dem Krauthobel geschnitten, etwas gesalzen und so an einem heißen Ort gedünstet; ist er gut zusammengedämpft und weich, so wird das Wasser davon ausgedrückt; hierauf wird $\frac{1}{2}$ Pfund geräucherter Speck genommen, würflicht geschnitten und schön gelb geröstet; dann

gieße man den nöthigen Essig dazu nebst Salz und mache den Salat warm damit an mit etwas Pfeffer.

616. Rosenkohl-Salat.

Dazu nehme man schönen geschlossenen Rosenkohl, reinige ihn und koche ihn im Salzwasser ab; hierauf wird er auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser gut abläuft; dann nehme man 4 hartgefottene Eiergelb und drücke sie durch ein Sieb; davon mit 4 Eßlöffel voll Del, 2 Löffel voll Essig nebst Salz und Pfeffer eine Sauce gemacht und damit den Salat ange- macht; auch kann etwas Senf zu der Sauce genommen werden.

617. Kartoffel-Salat mit Gänsefchmalz.

Wenn die Kartoffeln abgefotten sind, werden sie in Walzen abgedreht und in Blättchen geschnitten; dann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Gänsefchmalz, mache es warm und gebe es an den Salat; dann mache man den dazu nöthigen Essig kochend und gebe ihn nebst Salz und feinem Pfeffer dazu; auch können, wenn man es liebt, fein geschnittene Zwiebeln dazu gethan werden.

Kalte Pasteten.

618. Kalte Pastete von Gansleber.

Zu einer mittelgroßen Pastete können 6—8 schöne Gans- lebern genommen werden, 2 Pfund frische Trüffel und $\frac{1}{2}$ Pfund geräucherter Speck, welche auf folgende Weise zuge- richtet werden. Von den Lebern werden die schönsten ganz gelassen und mit einem Theil der Trüffel, wenn sie rein ge- macht sind, gespiet, gesalzen und in Butter gar gemacht; der andere Theil der Trüffel wird fein gehackt und die übrige Leber fein geschaben, dieses und der Speck nebst Salz und