Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

VIII. Verschiedene Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

chen Vanille und vier Loth Zucker eine Weile kochen, rührt einen Kaffeelöffel voll Mehl mit zwei bis drei Eßlöffel voll kaltem Rahm zart an, gibt vier Eiergelb dazu und rührt den kochenden Rahm vollends daran. Nimmt Alles wiederholt auf das Feuer, rührt sorgfältig darin bis die Sauce dick ist, läßt sie aber ja nicht kochen.

701. Rosinen-Sauce.

Man dämpft ein Ei groß Butter mit einem Löffelvoll Mehl gelb, rührt es mit etwas Wasser zart, läßt es hierauf mit einem Schoppen alten Wein, dem Safte einer Citrone, etwas Schaale, 1/4 Pfd. gewaschene Rosinen, 1/8 Pfd. Korinthen und eben soviel lang geschnittene Mandeln zu einer Sauce langsam kochen.

VIII. Verschiedene Salate.

702. Kartoffelsalat mit Häring.

Man siedet Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, thut sie in die Saladière, streut nach Gutfinden fein verwiegte Zwiebeln darüber. Ein Häring wird abgezogen, gut ausgegräthet, dann nicht so gar fein verwiegt, ein schönes Gitter davon über die Kartoffeln gemacht, dann auf dem Tisch mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht.

703. Kartoffelsalat mit Sonnenwirbel.

Die gesottenen Kartoffeln werden ebenfalls geschnitten und in die Schüssel gethan, dann ein Kreuz daraus gemacht, daß es vier Abtheilungen gibt, worein man gut erlesenen und gewaschenen Sonnenwirbel legt und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel anmacht.

704. Kartoffelsalat mit Majonnaise.

Es werden kleine Kartöffelchen ausgestochen, im Salzwasser abgesotten, daß sie weich, jedoch noch ganz sind, macht sie leicht mit gutem Oel und Essig an, thut sie hübsch in die bestimmte Salatschüssel, gibt Majonnaise darüber und macht mit Endiviensalat einen Kranz darum.

705. Kopfsalat.

Recht feste Salatköpfe werden, wenn sie gewaschen sind, in 4 Theile geschnitten, in die Salatschüssel gethan und mit hart gesottenen, in Schnitze geschnittenen Eiern belegt und verwiegtem Estragon bestreut, mit Essig und Oel, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht.

706. Erbsensalat.

Ganz junge Brockelerbsen werden in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht, dann in ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, ein hartgesottenes Eiergelb wird sehr fein mit gutem Mehl verrührt, etwas gestoßenen Zucker dazu, dann Essig und Oel über die Erbsen geschüttet, recht gut unter einander gemacht.

707. Petersilienwurzel-Salat.

Man nimmt große Petersilienwurzeln, putzt und kocht sie in gesalzenem Wasser ziemlich weich, läßt sie kalt werden, schneidet sie dann in dünne Scheiben, streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber und macht sie mit Essig und Oel an.

708. Fleischsalat.

Man schneidet gebratenes Kalbfleisch, eben so gekochten Schinken oder Zunge, Häring, eingemachte Gurken, wie Nudeln; Oliven werden vom Stein geschält, nebst Kapern dazu gethan, mit Senf, Essig, Oel und dem nöthigen Salz angemacht.

709. Spargeln-Salat.

Die Spargeln werden gut geputzt, dann in kleine Stückchen gebrochen, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann in einen Seiher geschüttet, wenn sie gut abgetropft sind mit ein wenig Pfeffer, Essig und Oel angemacht.

710. Polnischer Salat.

Man schneidet abgesottene Kartoffeln, Aepfel, eingemachte Gurken, Häring, rothe Rüben und etwas gebratenes Fleisch in Würfel, thut eine fein verwiegte Zwiebel dazu, verrührt hartgesottenes Eiergelb mit Essig und Oel und macht den Salat, wenn er gehörig gesalzen ist, damit an.

711. Salat mit Kräutern.

Man thut eine hinlängliche Quantität von beliebigem Sa-

lat in die Schüssel, verwiegt hartgesottenes Eiergelb, so wie auch das Weiße besonders, Körbelkraut, Estragon, Pimpernell wird auch verwiegt, so auch rothe Rüben und nach Gutfinden ausgegräthete Sardellen oder Häring, der Salat wird damit schön ausgeziert durch Kränze, Gitter oder Stern, dann auf dem Tisch mit Salz, Essig und Oel angemacht.

712. Champignons-Salat.

Die Champignons, wozu man frische nimmt, werden gut gereinigt, gewaschen, dann in Salzwasser abgekocht, heraus gethan, wenn sie gut abgelaufen sind noch ein wenig ausgedrückt: sind es große, so werden sie ein paar Mal durchgeschnitten, in die Schüssel gethan, fein verwiegte Petersilie und Schalotten darüber gestreut, dann mit Essig und Oel angemacht.

713. Bohnen-Salat.

Man nimmt ganz junge Bohnen, befreit sie recht gut von den Fäden, siedet sie dann in Salzwasser, thut sie heraus in frisches und läßt sie eine Weile darin liegen, weil sie dadurch ihre Farbe wieder erhalten, schüttet sie dann in einen Durchschlag; wenn sie recht sauber abgelaufen sind so werden sie in das Geschirr gethan, fein verwiegte Zwiebeln darauf, dann mit Pfeffer, Essig, Oel und Salz angemacht.

714. Weißebohnensalat.

Die Bohnen werden recht gut belesen und gewaschen, dann mit lauem Wasser zugesetzt und recht langsam gekocht, daß sie zwar recht weich, aber schön ganz bleiben, dann werden sie heraus genommen und kalt werden lassen. Vor dem Gebrauch ungefähr eine halbe Stunde mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel und ein wenig fein verwiegten Schalotten und Thymian angemacht.

715. Selleriesalat.

Man putzt junge Selleriewurzeln, schneidet sie in Scheibchen in der Größe eines Vierundzwanzig-Kreuzerstückes, kocht sie in Salzwasser, nimmt ein Stückchen frische Butter, läßt Mehl darin anziehen, schüttet dann Fleischbrühe dazu, daß die Sauce nicht zu dünn wird, thut die geschnittenen Wurzeln hinein, läßt sie darin einmal aufkochen und rührt Eier-

gelb mit saurem Rahm verrührt darunter, thut es dann vom Feuer und läßt es kalt werden. Unterdessen nimmt man schönen Kopfsalat, schneidet jeden Kopf in mehrere Theile, macht ihn, wenn er gut gewaschen und abgetropft ist, mit Essig, Salz und Oel an, thut den Salat in die Mitte der Salatschüssel und den Sellerie schön darum und gibt ihn zu Tisch.

716. Fischsalat.

Die Fische, von welcher Sorte man will, werden gut von den Gräthen befreit, in kleine Blättchen gebrochen. Von einem Häring, der gut ausgegräthet ist, werden ganz schmale längliche Stückchen geschnitten, so auch von Sardellen, Petersilie, Schalotten und Kapern werden fein verwiegt, ein hart gesottenes Eiergelb mit Provenceröl sehr fein verrührt, mit Salz, Essig und dem noch nöthigen Oel gut durch einander gerührt, über die Fische geschüttet und durch einander gemacht, mit Oliven und ganz jungem Brunnenkressig garnirt.

717. Blumenkohlsalat.

Wenn der Blumenkohl gut gereinigt ist, so wird er in Salzwasser weich gekocht, dann heraus gethan, wenn er kalt ist, in die Salatschüssel gelegt; etwas Buttersauce mit Senf, Essig, Oel und Salz unter einander gemacht und über den Blumenkohl gegeben.

718. Hopfensalat.

Die jungen Hopfen werden, wenn sie gereinigt sind, in Salzwasser gekocht, dann heraus genommen; wenn sie kalt sind mit Essig, Oel, Pfeffer und ganz fein geschnittenen Zwiebeln angemacht.

719. Hummersalat.

Das Fleisch des Hummers schneidet man in lange Streifen, hackt Petersilie und Schalotten ganz fein, zerreibt einige hart gekochte Eidotter mit Oel recht zart, rührt Essig dazu, sowie auch etwas Salz und Pfeffer, mengt Alles gut unter einander und garnirt die Assiette mit den Beinchen des Hummers.

720. Gelbe Rübensalat.

Man kocht ein paar große, geschälte gelbe Rüben in Salz-

wasser oder Fleischbrühe weich, schneidet sie, wenn sie erklaltet sind, in dünne Scheiben, thut fein verwiegte Petersilie und Zwiebeln darauf und macht es mit Salz, Essig und Oel an.

721. Rapunzelsalat.

Die Rapunzelwurzeln werden, nachdem sie geputzt sind, in Salzwasser weich gekocht, wenn sie wieder kalt geworden mit Essig und Oel angemacht.

722. Rettigsalat.

Diese werden entweder in ganz feine Blättchen geschnitten, oder auf dem Reibeisen gerieben, mit Salz vermischt und eine Stunde stehen lassen; dann ausgegrückt, mit Essig, Salz und Oel nebst etwas Pfeffer angemacht.

723. Schneckensalat.

Die Schnecken werden, nachdem sie gesotten sind, aus den Häuschen genommen, geputzt, in eine Schüssel gethan; Eiergelb mit Senf recht zart verrührt, das Weiße der Eier, so fein als möglich verwiegt, dazu gethan, wie auch ganz zart zerriebenen Majoran, mit Salz, Essig und Oel angemacht.

724. Morchelnsalat.

Die Morcheln werden recht vorsichtig gewaschen, damit kein Sand darin bleibt, dann in Salzwasser gekocht; wenn sie erkaltet sind in ganz dünne Scheiben geschnitten, fein verwiegte Petersilie dazu gethan und mit Essig und Oel angemacht.

725. Rothe Rübensalat.

Die Rüben werden, nachdem sie gut gewaschen sind, in Wasser weich gekocht, dann in feine Blättchen geschnitten, mit Essig, Salz, Koriander und einem Lorbeerblatt ein bis zwei Tage stehen gelassen, auch kann etwas Pfeffer dazu gethan werden.

726. Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, die Kerne herausgemacht und in Scheiben geschnitten, dann mit Salz durcheinander gemacht; wenn sie einige Zeit so gestanden, werden sie in einer Serviette ausgedrückt, dann in die Saladière gethan, ver-

wiegte Zwiebeln, Estragon und Pimpernell dazu gegeben, dann mit Essig, Oel und Pfeffer angemacht.

727. Brunnenkressigsalat.

Der Brunnenkressig wird, wenn er gut verlesen ist, rein gewaschen, dann in einer Serviette gut ausgeschwenkt und mit Essig und Oel angemacht.

728. Endiviensalat.

Der Endivie wird wie ganz feine Nudeln geschnitten, gewaschen in die Schüssel gethan, etwas ganz fein verwiegte Schalotten darüber, dann mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel angemacht.

729. Zwiebelsalat.

Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in Salzwasser gekocht und dann in ein Sieb geschüttet, wenn sie gut abgelaufen sind in die Saladière gethan, fein verwiegten Häring darüber und mit Essig und Oel angemacht.

730. Meerrettigsalat.

Der Meerrettig wird auf dem Reibeisen gerieben, dann mit Essig, Oel und Salz angemacht, oder mit Zucker und Essig.

731. Schwarzwurzelsalat.

Die Schwarzwurzeln werden gut geputzt, in beliebige Stücke geschnitten, dann in Wasser gekocht, heraus gethan, wenn sie erkaltet sind mit Salz, Essig und Oel angemacht.

732. Krautsalat.

Ein recht fester Krautkopf wird gut geputzt, dann auf einem Krauthobel, oder in dessen Ermangelung mit einem scharfen Messer recht fein geschnitten, dann etwas Salz darüber gestreut, kochendes Wasser darauf gegossen und zugedeckt, nach einiger Zeit wird das Kraut ausgedrückt. 1/4 Pfund nicht sehr fetter Speck wird schön gelb geröstet, zuvor aber in kleine Würfel geschnitten, dann Essig dazu gethan, so viel man zu brauchen glaubt, nebst Salz und Pfeffer und macht den Salat heiß damit an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

733. Reissalat.

Der gut erlesene Reis wird in ein Tuch gebunden und in Salzwasser schön ganz und weich gekocht, dann in die Schüssel gethan, mit Essig und Oel angemacht, dann mit Kapern, Sardellen und Eiern, auch etwas Schinken geziert.

734. Portulaksalat.

Der Portulak wird von den Stielen abgezupft und gewaschen; wenn er dann gut abgetropft ist mit Salz, Essig und Oel angemacht.

735. Rübensalat.

Wenn die Rüben Keime treiben, so werden diese abgeschnitten. Die Rüben werden geschält, in ganz feine Plättchen geschnitten, gesalzen und gut durch einander gemacht und so stehen lassen. Die Keime werden unterdessen gut erlesen und gewaschen; dann mit Salz, Essig und Oel angemacht. Die Rüben werden gut ausgedrückt und auch mit Essig, Oel und Pfeffer angemacht, in die Mitte der Salatschüssel gethan und die Keime schön darum arrangirt.

736. Cichoriensalat.

Wenn der Cichorie ganz jung ist, so wird er gut gereinigt und gewaschen, nachdem mit Essig, Oel und Salz angemacht.

737. Eiersalat.

Man siedet Eier hart, schneidet sie, wenn sie geschält und erkaltet sind, in Scheiben, thut sie in die Salatschüssel, legt in ganz feine Streifen geschnittene Häringe darüber, streut Kapern darauf, Salz und Pfeffer, auch etwas fein geschnittenen Schnittlauch, macht es mit Essig und Oel an.

738. Rosenkohlsalat.

Man nimmt schönen, fest geschlossenen Rosenkohl, siedet ihn, wenn er gut erlesen und gewaschen ist, in Salzwasser weich, dann wird er in ein Sieb zum Abtropfen gethan; nun wird hart gesottenes Eiergelb recht fein zerdrückt, mit Essig, Oel und Pfeffer angemacht, über den Rosenkohl gegossen und mit etwas Salz recht gut unter einander gemacht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

739. Gestürzter Salat.

Man siedet in Salzwasser gelbe Rüben, Selleriewurzeln, Blumenkohl, Spargeln, kleine Zwiebeln, rothe Rüben, läßt nun alles wieder gut abtropfen; auch ein paar Kartoffeln werden gesotten; alle diese Wurzeln werden in etwas saurem Gélée umgewendet, dann in einer Schüssel, welche kleiner ist, als die, wo auf den Tisch gegeben wird, schön geordnet. Wenn alles darin ist, gießt man noch ein wenig Gélée darüber und läßt es so gestehen. Wenn man den Salat bald brauchen will, so taucht man die Schüssel nur einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt den Salat auf die dazu bereitete Schüssel, gießt Essig und Oel, mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, darüber.

740. Rothkrautsalat.

Man schneidet festes rothes Kraut so fein als möglich, eben so auch Selleriewurzeln und Endivie, verwiegt Brunnenkressig, Estragon und Pimpernell, thut alles, wenn es zuvor gereinigt und gewaschen worden, in die Schüssel, thut noch etwas fein verwiegte rothe Rüben dazu, macht es dann mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel an.

741. Italienischer Salat.

Man kocht gute Kartoffeln, schneidet davon nach Gebrauch in dünne Plättchen, gibt dazu zwei gut geschälte in Würfel geschnittene Aepfel, ebenso zwei gereinigte aus den Gräthen ausgelöste in Würfel geschnittene Häringe, etwas gewiegte rothe Rüben, in feine Stückchen geschnittenen Schinken, Zunge oder kalten Braten, zwei bis drei Löffelvoll guten Senf, etwas gewiegte Gurken, einige Kapern, fein geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer, macht Alles gut an mit Olivenöl und Estragonessig, ordnet den Salat erhöht in eine Salatschüssel, macht von gewiegten rothen Rüben einen dünnen Kranz am Ort herum, schneidet Sardellen, die von den Gräthen befreit sind, in länglichte dünne Riemen, macht davon einen Stern oben auf den Salat, nimmt hart verwiegtes Eiergelb und Eierweiß, ebenfalls Gurken, füllt den Stern schön damit aus und ziert ihn fertig mit Kapern, Oliven, Trüffeln 2c.