

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

9. Abschnitt. Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

9. Abschnitt.

Salate.

1. Blumentohlsalat.

Nachdem die Blumentohlrösen mit kochendem Wasser weich gekocht sind, nimmt man sie heraus, schwenkt sie mit kaltem Wasser ab, läßt sie gut abtropfen und macht sie mit Salz, Essig und Öl an.

2. Bohnensalat.

Koche ganz junge Brechbohnen in Salzwasser, gieße sie ab, mische sie mit fein gewiegtem Pfefferkraut, Petersilie, etwas Pfeffer, gebe Öl und Essig daran und gieße gebratenen Speck darüber.

3. Brunnenkressensalat.

Nachdem dieselbe sauber verlesen und gewaschen, wird sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl und feingehackten Zwiebeln angemacht; auch kann man gekochte Kartoffelscheiben darunter mischen. Man giebt ihn zu Braten, Mehl- und Eierpeisen zc.

4. Endiviensalat.

Die lichtgrünen und hellgelben Stauden sind dazu die geeignetsten. Die Blätter werden, nachdem man die Rippen sorgfältig abgezogen, übereinander gelegt und zu langen, dünnen Streifen fein geschnitten, gewaschen, abtropfen lassen, mit Salz, etwas Zwiebel, Essig und Öl angemacht.

5. Fischsalat.

Siehe Abschnitt 5, bei Fische.

6. Fleischsalat.

Reste von übrig gebliebenem Fleisch, Kalbs- oder zartem Rinderbraten schneidet man in längliche, schmale, dünne Streifen, giebt

einige Kapern, fein gewiegte Sardellen, fein geschnittene Gurkenscheibchen von Salz- oder Pfeffergurken, etwas fein gehackte Zwiebeln dazu. Dann bereitet man eine Sauce von 2 Eßlöffeln saurem Rahm, 2 Eßlöffeln Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack, welche man gut mit dem Ganzen vermischt.

7. Gelbe Rübensalat.

Die gelben Rüben werden länglich, klein geschnitten; dann dünste man sie mit Wein, Zucker und etwas fein gehackter Petersilie, bis sie weich sind, schütte sie heraus und gieb sie erkaltet zu Wildpret.

8. Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, Kerne und Mark herausgenommen und fein gehobelt, Salz darüber gestreut, ein Brettchen darüber gelegt und so $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen; dann läßt man das Salzwasser ablaufen, giebt Öl, Essig, Salz und Pfeffer daran und, wer es liebt, giebt einige Löffel Senf darunter. Viele Liebhaber essen denselben auch ohne Essig und Öl und mischen ihn mit saurem Rahm an.

9. Heringsalat.

Einige Heringe werden gepuht, der Länge nach auseinander gerissen, gegrätet, gewürfelt; schneide kalten Kalbsbraten dazu, hacke Zwiebeln, koche 3 Eier hart, das Weiße und Gelbe allein, und etwas Kapern dazu. Nun lege von allem zierlich einen Stern oder dergleichen auf die Schüssel und gieße Öl und Essig darüber; man kann auch die Heringsmilch mit Essig gut verrühren, nebst dem Eigelb, und dieses dann mit der Masse gut vermischen.

10. Warmer Hopfensalat.

Die Hopfen werden sauber gepuht, gewaschen, in Salzwasser gesotten, mit frischem Wasser abgewaschen, dann mit Butter, Pfeffer, Salz, etwas Essig weich gekocht und zuletzt mit ein paar Eiern abgezogen.

11. Italienischer Salat.

Zu diesem Salat kann man alle Reste von weißem Fleisch und Geflügel verwenden.

Man schneide das Fleisch in Würfel, ebenso Perlwiebeln, Sardellen, Pfeffergurken, Neunaugen, Kartoffeln, Apfel, Senfgurken, gekochter Schinken, ein Löffel Kapern und Oliven. Rote Rüben schmecken ebenfalls sehr gut darunter. Man nehme ungefähr 2

Teile der oben angegebenen Ingredienzen zu 1 Teil Fleisch. Einige rohe Gelbeier gebe man in eine Schüssel, rühre sie mit einer Messerspitze voll Salz tüchtig durch und rühre langsam, tropfenweise, feines Öl, Essig und 2 Löffel Senf dazu, etwas Pfeffer und rühre diese Sauce mit dem Fleisch zusammen, gebe den Salat in eine Schüssel und verziere ihn mit Meinaugen, Schnittlauch, gewiegtem harten Eiweiß und Eigelb, Pfeffergurken, Perlzwiebeln und roten Rüben.

12. Kartoffelsalat.

Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, Salz, Pfeffer, geschnittene Zwiebeln, etwas warme Bouillon oder Wasser darüber, dann untereinander geschwenkt, zuletzt Essig und Öl daran. Man kann auch Hering oder Sardellen darunter schneiden.

13. Kopfsalat.

Der Kopfsalat wird, wie alle grünen Salate, sorgfältig verlesen, alles schlechte abgerupft, ganz rein gewaschen, $\frac{2}{3}$ Öl, $\frac{1}{3}$ Essig, Salz und Pfeffer darüber gestreut, wer es liebt kann etwas fein geschnittenen Schnittlauch noch dazu nehmen und gut untereinander mengen; oder man gießt eine fein zubereitete Salatsauce darüber, wie sie in Abschnitt 6 angegeben ist.

Auf erstere Weise wird der Lattich-, Endivien-, Kresse- und Ackerj Salat bereitet. Fein geschnittene, gebratene Speckwürfelchen darunter gemischt, schmeckt ebenfalls gut dazu.

14. Krautj Salat.

Die äußeren Blätter von Rot- oder Weißkraut werden entfernt, die Köpfe in 4—8 Teile geschnitten, der Strunk und die starken Rippen ausgelöst, der Kohl in feine, nudelartige Streifen geschnitten, in frischem Wasser gewaschen, abtropfen lassen, 5 Minuten in Salzwasser aufgequellst und gut abtropfen lassen. Dann schneidet man Speck in feine Würfel, welche man mit Essig heiß werden läßt und über den Salat gießt. Dann mischt man alles leicht mit Pfeffer und Salz untereinander und serviert ihn.

15. Ohnenmaul-Salat.*)

Nachdem das gekochte Ohnenmaul erkaltet ist, wird es in feine Scheiben geschnitten, Öl, Essig, Pfeffer, fein geschnittene Zwiebeln und Salz beigelegt und gut vermengt, als Salat zu Tische gegeben.

*) Eine gute Bezugsquelle von echtem „Nürnberger Ohnenmaulsalat“ ist die Firma Friedrich Heydolph in Nürnberg.

16. Rettigsalat.

Die Rettige werden gewaschen, geschält, gehobelt und wie Gurkensalat behandelt. Man kann auch die Rettige auf dem Reibeisen fein reiben und mit Salz, Essig und Öl angemacht servieren. Monatrettige und Radieschen werden auch auf die erste Art zubereitet.

17. Rote Rahnen oder Rüben.

Diese werden sauber gepuht, gewaschen, weich gefotten, warm geschält, in hübsche dünne Scheiben geschnitten, in einen Steintopf gethan, noch warm guter Weinessig darüber geschüttet, nebst etwas Rümme, würfelig geschnittene Meerrettigstückchen darunter gemengt, bei Gebrauch mit Öl, Pfeffer und Salz angemacht und serviert. Man bewahrt sie an kühlem Ort auf.

18. Salat à la Bismarck.

Weißer Sellerie wird schön weich gekocht, desgleichen Kartoffeln, welche sich nicht mehlig kochen; in einer Schüssel feines Öl, Essig, Pfeffer, Salz und fein geschnittene Zwiebel vermengt, den Sellerie warm, die Kartoffeln desgleichen warm und in feine Scheiben geschnitten, sodann entsprechend Radieschen in Scheiben und etwas frische Estragonblätter fein geschnitten, alles zusammen untereinander geschwungen, nicht gerührt und zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen lassen; dieser Salat muß sich durch Eleganz und feinen, zarten Geschmack auszeichnen, nicht etwa daß der Sellerie- oder die Kartoffelscheiben zerbrochen sind. Man giebt ihn mit Vorliebe als Beilage zu einem fein saftig gekochten Stück Ochsenfleisch.

19. Sardellensalat.

Bereite sie wie den Haring zu, gebe etwas geschnittene Äpfel, auch Kartoffeln, Oliven, gehackte Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig und Öl, gut zusammen vermengt, dazu.

20. Schneckensalat.

Die Schnecken werden weich gekocht, sauber gepuht, mit Sardellen, hart gefottene Eiern und Zwiebeln fein zerschnitten, mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer gut untereinander gemengt.

21. Schnittlauch mit Eierkalt.

Etliche hartgefottene Eier werden geschält, das Weiße davon fein verwiegt, das Gelbe mit Salatöl fein verrührt, gießt Essig daran, giebt eine handvoll fein geschnittenen Schnittlauch dazu,

nebst dem gewiegten Eiweiß; man giebt dies kalt als Beilage zu Rindfleisch.

22. Selleriesalat.

Der Sellerie wird in Salzwasser nicht zu weich gekocht und abgeschält. Wenn er kalt ist, in Scheiben geschnitten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Öl daran. Ungekochtes Rotkraut darunter geschnitten, schmeckt gut und sieht gut aus.

23. Spargelsalat.

Die Spargeln werden abgeputzt, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, abkühlen lassen, angerichtet, mit Salz, Pfeffer, Öl zusammengerührt und gehackte Zwiebeln darüber gegeben.

24. Tomaten-Salat.

Die schönen, roten und weichen Tomaten werden in heißes Wasser gehalten und die Schale abgezogen, sodann quer durchgespalten und vorsichtig der Schleim und die Körner ausgedrückt, dann mit einem sehr scharfen Messer in feine, längliche Stücke geschnitten; in einer Schüssel feines Öl, Essig, etwas Pfeffer, Salz und fein gewiegte Petersilie vermengt, die geschnittenen Tomaten darunter geschwungen und sofort serviert.