Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

legt ihn in eine Schüssel oder längliche irdene Kasserolle, gibt 1/4 Liter Essig und 1/4 Liter Wein, Zitronenscheiben, ganzen Pfeffer, Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben, Esdragon darüber und läßt das Fleisch 4 Tage darin liegen, während es täglich gewendet wird. Man gießt dann etwas Wasser zu, kocht das Fleisch damit weich und läßt es darin wieder erkalten. Dann schneidet man dasselbe in gleichmäßige Scheiben und fügt diese wieder zusammen. Von feinverwiegter Petersilie, Kapern, Sardellen, geriebener Zwiebel und Olivenöl wird eine dicke Sauce angerührt und 1/2 Stunde vor dem Servieren darübergestrichen.

21. **Hasensalmi** (= ragout). Hasenpfeffer, auch die Läufe, werden recht weichgedämpft mit Speck und Zwiebeln, dann mit einem eingeweichten Weck verwiegt und durch ein Sieb gestrichen. 30 g Butter rührt man schaumig, gibt 1 Ei und 2 Eigelb und die Masse löffelweise dazu. Eine gut verschließbare Form wird mit Speckscheiben ausgelegt, die Masse hineingefüllt, gut verschlossen und 2 Stunden im Wasser gekocht und auch darin verkühlt. Die Form wird gestürzt und der Hase serviert, wenn die Speckscheiben weggenommen.

Salate.

Bei der Herrichtung des Salates ist das Öl einer der Bestandteile, die dem Salate seinen Wohlgeschmack geben müssen. Es sollte daher nur gutes Öl verwendet werden und ebenso nur guter Weinessig. Grüner Salat muß gut gelesen und rasch gewaschen werden, darf nicht im Wasser liegenbleiben und muß nach dem Waschen gut abtropfen. Als Gewürz gibt man ihm außer Salz und Pfeffer verschiedene feinverwiegte Salatkräuter bei, wie Esdragon, Pimpinelle, Schnittlauch und Boretsch. Um den Salat zu bereiten, rührt man eine Salatsauce an, bestehend aus 2/3 Öl, 1/3 Essig und Ge-

würz, gibt diese über den Salat und vermengt ihn damit. Oder: man bestreut den Salat mit feinkörnigem Salz und Pfeffer, gießt zuerst das Öl und darnach den Essig darüber und mengt alles untereinander. Zum Anmachen des Salates wird auch, besonders für Kranke, statt Essig Zitronensaft verwendet.

Grüner Salat darf erst kurz vor Gebrauch angemacht werden. Kartoffel-, Fleisch- und Fischsalat dagegen gewinnen, wenn sie mehrere Stunden vor Gebrauch bereitet werden.

1. **Salatsauce.** 1 rohes und 1 gekochtes Eigelb werden mit 1 Löffel Senf und 6 Löffeln Öl zu einer sämigen Sauce gerührt. Dazu gibt man 3—4 Löffel Essig, Salz und Pfeffer und verwendet die Sauce zu grünem Salat.

2. **Kopfsalat.** Der Kopfsalat wird von den äußeren rauhen Blättern befreit; die innern, gelben, werden in der Mitte gespalten, die Herzchen geteilt; alles wird gewaschen und im Seiher gut abgetropft. Eine Salatsauce wird angerührt, mit feingeschnittenem Esdragon, Boretsch und Schnittlauch vermengt und der Salat damit angemacht. In einer Schüssel wird er hübsch angerichtet und mit geteilten, hartgekochten Eiern verziert.

3. **Endiviensalat.** Die gelben Endivienblätter werden der Länge nach recht fein geschnitten, gut gewaschen, einige Minuten in warmes Wasser gelegt, abgetropft und fertiggemacht wie Kopfsalat. Nach Belieben kann man auch etwas Knoblauch darangeben oder etwas Knoblauch an einer Brotrinde abreiben und diese auf den Boden der Salatschüssel legen. Vor dem Auftragen entfernt man die Rinde wieder.

4. **Kressesalat.** Kresse wird gut gelesen, die Stiele werden abgebrochen und die Blätter gewaschen. Man läßt den Salat gut abtropfen und vermengt ihn mit der Salatsauce.

Brunnenkressesalat wird ebenso zubereitet.

5. **Feldsalat (Lattich, Sonnenwirbele, Ackersalat).** Der Salat wird reinlich geputzt, mehrmals gewaschen und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

6. **Gurkensalat.** Frische Gurken werden geschält und nachdem Kerne und Mark herausgenommen, gehobelt oder in feine Rädchen geschnitten. Diese vermischt man mit feinem Salz, preßt sie unter einem Deckel und läßt sie etwa eine halbe Stunde ruhen. Das Wasser wird dann abgegossen und der Salat mit Essig, Öl, reichlich Pfeffer und einigen Löffeln saurem Rahm angemacht.

Oder: Nachdem die Gurken geschält und gehobelt sind vermengt man sie mit einer Salatsauce von Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf und serviert den Salat sofort.

7. **Rettichsalat.** Die Rettiche werden geschabt, gehobelt und zubereitet wie Gurkensalat. Man kann auch beide Salate mit einander vermengen.

8. **Geriebener Rettichsalat.** Die geschabten Rettiche werden gerieben, mit der Salatsauce und feingeschnittenem Schnittlauch vermengt und angerichtet.

9. **Radieschensalat.** Die Radieschen (kleine Monatsretttiche) werden ungeschält feingeschnitten, gesalzen und etwa $^1/_2$ Stunde stehengelassen. Dann vermengt man sie, wenn das Wasser abgegossen, mit Pfeffer, Essig, Öl und Schnittlauch.

10. **Kartoffelsalat.** Kleinere Kartoffeln werden in der Schale weichgekocht, geschält und in feine Scheibchen geschnitten. Eine Salatsauce von $^2/_3$ Öl, $^1/_3$ Essig, 1 geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas warmer Fleischbrühe oder Wasser wird bereitet, darübergegossen und damit vermengt. Der Salat wird noch warm serviert. Kartoffelsalat soll nicht trocken sein. Man kann auch gereinigte, in kleine Stücke geschnittene Heringe oder Sardellen oder verwiegte Roterüben unter die Kartoffeln mengen. Kartoffel- mit Gurkensalat vermengt, schmeckt ebenfalls gut.

Oder: Man rührt 2 rohe Eigelb mit einer Tasse süßem oder saurem Rahm an, gibt Öl, Essig, etwas warme Fleischbrühe, Salz und Pfeffer dazu und vermengt ihn wie vorhergehenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

11. **Geriebener Kartoffelsalat.** Kalte oder auch übriggebliebene Kartoffeln werden gerieben. Zur Sauce verrührt man Essig, Öl, Salz, Pfeffer, eine geriebene Zwiebel, einige Löffel Mayonnaise und etwas Fleischbrühe, gibt dieses über die Kartoffeln und verrührt sie gut damit.

12. **Italienischer Salat.** 5—6 gekochte und geschälte Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, ebenso eine Sellerie-wurzel, Braten, Schinken, Zunge, Äpfel, Essiggurken, Kapern, Heringe, Sardellen und Roterüben. $^3/_4$ dieser Zutaten werden mit den Kartoffeln, etwas Mayonnaise (siehe kalte Saucen), Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe zu Salat angemacht und in eine Schüssel angerichtet. Mit dem übrigen $^1/_4$ und mit verwiegten hartgekochten Eiern wird der Salat reihenweise verziert.

13. **Tomaten-Salat.** Schöne reife, aber nicht zu weiche Tomaten werden reingewaschen, abgetrocknet und in 6—8 Teile geschnitten. Das Wasser drückt man etwas aus, entfernt die Körner und legt die Schnitze in die Schüssel. Feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig, Öl werden zusammen verrührt und der Salat angemacht. Er wird serviert zu Hammelskotelettes, Beefsteaks und dergleichen.

14. **Rote Rüben (Rahnen).** Das Kraut wird abgeschnitten, die Rüben werden gut gewaschen und mit Wasser gut weichgekocht. Dann läßt man sie erkalten, schält und schneidet sie in feine Scheiben und legt sie in einen Steintopf, gibt Salz, Zucker, Pfefferkörner, Koriander, Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblätter und gekochten heißen Weinessig darüber, läßt sie verkühlen und bewahrt sie zugebunden an einem kühlen Orte auf. Man gibt sie als Beilage zu Rindfleisch.

15. **Blumenkohlsalat.** Ein kleiner Blumenkohl wird reingeputzt, gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Die Röschen werden zerlegt und nach dem Erkalten mit der Salatsauce vermengt.

16. **Spargelsalat.** Suppenspargeln werden geschält, in Büschel gebunden und in Salzwasser weichgekocht. 2—3

hartgesottene Eigelb werden fein zerdrückt, das Weiße verwiegt und beides mit Öl zu einer Sauce verrührt; dann gibt man den nötigen Essig, Salz und Pfeffer dazu und gießt die Sauce über die abgetropften, in eine Schüssel geordneten Spargeln.

17. **Gemüsesalat.** Karotten, junge Bohnen, Brockelerbsen, Bruchspargeln und Blumenkohlröschen werden geputzt, gewaschen, in Salzwasser abgekocht und in kleine Würfel geschnitten; ebenso auch Kartoffeln. $^2/_3$ davon werden mit einer guten Salatsauce vermengt und hübsch in eine Schüssel angerichtet. Die übrigen Gemüse werden jedes für sich angemacht und damit der angerichtete Salat garniert.

18. **Krautsalat.** Nachdem die äußeren harten Blätter entfernt sind, wird der Weißkrautkopf geteilt, der Strunk herausgeschnitten und das Kraut gehobelt oder fein geschnitten. Alsdann werden kleinwürflig geschnittener Speck und eine feingeschnittene Zwiebel gelbgeröstet, Essig, Salz, Pfeffer und das Kraut dazugegeben, eine Weile mitgedämpft und der Salat warm angerichtet. Man kann ihn auch mit einigen in Scheiben geschnittenen warmen Kartoffeln vermengen.

19. **Gelberübensalat.** Die Gelberüben werden geschält, alles Grüne entfernt, in 4 Teile geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann schneidet man sie in kleine Würfel und vermengt sie mit feinverwiegter Petersilie und der Salatsauce und richtet sie an. Oder man kocht sie ganz mit etwas Fleischbrühe und schneidet sie wie Kartoffeln in Scheiben und verfährt weiter wie oben.

20. **Selleriesalat.** Selleriewurzeln werden geschält, in Salzwasser abgekocht und zubereitet wie Gelberübensalat, unter Weglassung der Petersilie. Man kann auch die Selleriestückchen, solange sie noch heiß sind, mit etwas Essig übergießen, wodurch der Salat zarter wird.

21. **Bohnensalat.** Grüne Bohnen werden wie zum Gemüse gehobelt, der Länge nach durchschnitten, in Salzwasser abgekocht und gut abgetropft. Alsdann vermengt man sie mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

der Salatsauce nebst etwas Esdragon und geriebener Zwiebel und richtet sie an.

22. **Salat von weißen Bohnen.** Die Bohnen werden eingeweicht und in Wasser abgekocht wie zu Gemüse (siehe Hülsenfrüchte). Sind sie weich, so schüttet man das Wasser ab, läßt die Bohnen gut abtropfen und vermengt sie mit der Salatsauce.

23. **Eiersalat.** Hartgekochte Eier werden entweder in Rädchen oder in Schnitze geschnitten und mit einer Ölsauce vermengt.

24. **Fleischsalat.** Allerlei Fleisch- und Bratenreste werden in feine Streifen oder Blättchen geschnitten, mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, kleingeschnittenen Essiggurken und Senf vermengt und angerichtet. Man kann auch etwas Mayonnaise daruntermengen.

25. **Ochsenmaulsalat.** Das Ochsenmaul wird rein gewaschen, in Salzwasser gut weichgekocht und solange es noch warm ist ausgebeint. Ist es erkaltet, so schneidet man es in feine Streifen, vermengt es mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf, läßt den Salat einige Stunden stehen und serviert ihn. Man kann ihn auch, nachdem er geschnitten ist, in einen Topf legen, mit Essig übergießen und aufbewahren, 6—8 Tage. Beim Gebrauch wird er mit den übrigen Zutaten vermengt.

Salat von Kalbsfüßen kann auf dieselbe Weise zubereitet werden.

26. **Heringsalat.** 1—2 Heringe werden einige Stunden gewässert, dann gehäutet, gereinigt, entgrätet und in Würfel geschnitten. Das Hautige wird von der Milch entfernt und diese mit Öl gut verrührt. Man gibt dann den nötigen Essig, Salz, Pfeffer, eine in Würfel geschnittene Kartoffel und 1 Eßlöffel sauren Rahm dazu und macht alles gut durcheinander.

27. **Fischsalat.** Reste von abgesottenen Fischen jeglicher Art kann man dazu verwenden; sie werden sorgfältig von allen Gräten befreit, in kleine Stücke geschnitten und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Kapern und feinverwiegten Zwiebeln

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

vermengt. Nachdem der Salat einige Zeit gestanden, wird er serviert.

28. **Schneckensalat.** Die Schnecken werden zuerst reingewaschen und in kochendem Salzwasser gekocht, bis sich die Deckel am Häuschen entfernen lassen. Dann nimmt man die Schnecken heraus, löst die Schweife und Galle ab und wäscht sie mit Salz und warmem Wasser recht rein. Alsdann macht man sie mit der Salatsauce und feingeschnittenen Zwiebeln gut an.

Obst.

Man teilt das Obst ein in: Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobst. Das Obst hat keinen großen Nährwert; es ist daher mehr Genuß- als Nahrungsmittel. Es besteht größtenteils aus Wasser; außerdem enthält es noch etwas Eiweiß und Stärkemehl, Säuren und Zucker, Zellstoffe, Pflanzenleim und flüchtige Öle. Am meisten Wasser enthält das Beerenobst, weshalb diesem bei der Zubereitung zu Kompott nur wenig Wasser beigegeben wird. Zu Kompott lassen sich fast ausnahmslos alle Früchte verwenden. Man versteht unter Kompott jede Art frisches oder gedörrtes Obst, das mit Wasser oder Wein und Zucker, Zimt oder Zitronenschale weichgekocht ist. Zum Kochen des Obstes soll kein eisernes Geschirr genommen werden, da dieses sowohl die Farbe als auch den Geschmack verdirbt. Am Besten eignet sich hiezu gut glasiertes irdenes; auch gut verzinntes oder Messinggeschirr wird dazu verwendet; doch darf Obst in letzterem nicht erkalten, da sich auf Messing Grünspan entwickelt, der gesundheitsschädlich wirkt. Obst wird meistens kalt serviert als Beigabe zu Milch- und Mehlspeisen und Braten, oder auch als Nachtisch.

1. **Apfelkompott.** Die Äpfel werden geschält, geteilt und das Kernhaus herausgeschnitten. Mit ganzem Zucker, Zimt oder Zitronenschale und wenig Wasser stellt man sie auf,