

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

mit einer guten Füllung von 125 Gr. zerlassener Butter, Weckmehl, entgräteten gewiegten Sardellen, gehackten Kapern, Citronenschale, Majoran, Petersilie und 3 ganzen Eiern wohl vermengt, aufgefüllt, fest nebeneinander gestellt, mit Butter beträufelt und $\frac{1}{4}$ Stunde im Backofen gebraten.

791. Schnecken in Sardellenauce.

Die gereinigten und wie angegeben gekochten Schnecken werden in einer guten Sardellenauce aufgekocht und recht warm angerichtet.

792. Froschschenkel in weißer Sauce.

Nimm in eine Kasserolle ein schönes Stück Butter, röste etwas Mehl darin gelb, gieße mit Fleischbrühe auf, lege die gewaschenen Froschschenkel hinein, würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und lasse sie unter öfterem Umschwingen $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit Eigelb und etwas Rahm ab und gibt die Speise mit feingehackter Petersilie zu Tisch.

793. Gebackene Froschschenkel.

Die Froschschenkel werden, nachdem sie sauber gewaschen sind, gut abgetrocknet, mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenem Schnittlauch bestreut, in Ei und Weckmehl gewendet und in Butter gebacken; oder man wendet sie in einem gebrühten oder in einem dicken Pfannkuchenteig um und bäckt sie in Schmalz goldgelb.

Salate.

794. Kopfsalat.

Der Kopfsalat wird von den äußern, rauhen Blättern befreit, die innern gelben Blätter werden in der Mitte gespalten, die Herzen in 4 Teile geteilt, rein gewaschen und in einen Salatkorb oder Seiber geschüttet, damit das Wasser abläuft. Dann werden sie in eine Schüssel gegeben, mit feingeschnittenem Estragon, Boretsch, Schnittlauch, Essig, Del, Salz und Pfeffer gut vermengt, in eine Salatschüssel gehäuft und mit Vierteln von hartgekochten Eiern belegt. Fein geschnittene Zwiebeln machen jeden Salat schmackhafter.

795. Kopfsalat anderer Art.

Der Salat wird dem vorhergehenden gleich vorbereitet, hierauf werden 2 Eidotter mit 2 Eßlöffel voll französischem Tafelsenf, nebst Salz und Pfeffer verrührt, 2 Eßlöffeln Essig und ebensoviel Del, feingeschnittener Estragon und Schnittlauch zugegeben, unter den Salat gemischt und angerichtet.

796. Endivien Salat.

Die schönen, gelben Endivien schneidet man der Länge nach recht fein und behandelt sie genau wie den Kopfsalat. Viele lieben geriebenen Knoblauch daran.

797. Brunnenkressen Salat.

Die Brunnenkresse wird von den Stielen befreit, gut belesen, rein gewaschen, etwas ausgedrückt und mit Essig und ziemlich viel Del, Salz und Pfeffer angemacht.

798. Lattich Salat.

Der Lattich muß besonders aufmerksam belesen, gepuzt und gewaschen werden; derselbe wird mit Essig und Del, Salz und Pfeffer, einer feingeschnittenen Zwiebel, Boretsch, Estragon und Schnittlauch leicht angemacht und zierlich angerichtet.

799. Feldsalat. Schafmännchen.

Der Salat wird sehr reinlich gepuzt, mehrmals gewaschen und mit Essig und Del, feingeschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer leicht angemacht.

800. Hopfen Salat.

Die jungen Hopfenprossen werden am untern Ende nur ein wenig abgesehritten, rein gewaschen und in Salzwasser abgekocht, auf einem Seiher mit frischem Wasser übergossen, in eine Schüssel gegeben, mit Essig und Del, einem Theelöffel voll Senf, mit Salz und Pfeffer vermischt, angemacht. Das Vermischen muß recht vorsichtig geschehen, damit die Köpfschen nicht abbrechen.

801. Blumenkohl Salat.

Ein kleiner Blumenkohl wird rein gepuzt, gewaschen und in Salzwasser mit einem Stückerchen Butter abgekocht, in Röschen zerlegt und nach dem Erkalten mit Essig und Del, Salz und Pfeffer angemacht.

802. Spargel Salat.

Man nimmt hierzu die grünen Suppenspargel, die geschält, gepuzt, in Salzwasser abgekocht, mit Essig und Del, Salz und Pfeffer angemacht werden. Oder man legt schöne, abgekochte und gepuzte Stangenspargel, die Köpfe nach innen, in eine Salatschüssel und übergießt sie mit einer Mischung von Essig, Del, Pfeffer und Salz.

803. Sellerie Salat.

Schöne Sellerieköpfe werden rein gepuzt, gewaschen, in Wasser

oder Fleischbrühe weich gekocht, mit kaltem Wasser übergossen und, wenn die Haut abgeschält ist, in feine Scheibchen geschnitten, noch warm in eine Salatschüssel gelegt und mit einer Mischung von Estragonessig, Salatöl, Salz und Pfeffer übergossen. Man gibt ihn auch mit Kopfsalat vermischt.

804. Radieschen Salat.

Schöne große Radieschen werden abgeschabt, gewaschen, in feine Plättchen geschnitten, in einer Schüssel eingesalzen, gut gemischt und nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, ausgedrückt und mit feingeschnittenem Schnittlauch, Essig, Del und Pfeffer vermengt.

805. Rettig Salat.

Nicht zu große, blaue Rettige schält man sauber ab, wäscht sie, hobelt sie auf dem Hobel in feine Plättchen und bereitet sie wie den Radieschen Salat.

806. Geriebener Rettig Salat.

Ein großer, blauer Rettig wird abgeschält, gewaschen, auf dem Reibeisen gerieben und mit Essig und Del, Salz und Pfeffer angemacht.

807. Bohnen Salat.

Nimm junge gelbe Wachsbohnen, ziehe ihnen die Fäden ab, schneide sie schön zierlich der Länge nach, gib sie in kochendes Salzwasser und lasse sie nicht zu weich werden. Sind sie weich, schüttet man sie in einen Seiher, gießt kaltes Wasser darüber, läßt es ablaufen und macht dann den Salat mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Essig, Del, Salz und Pfeffer an.

808. Schwarzwurzelsalat.

Etwa 2 Bündchen Schwarzwurzeln werden wie zum Gemüse vorbereitet und gekocht, mit kaltem Wasser abgeseiht und nach dem Abrinnen mit folgender Sauce angemacht: die Dotter von 8 hartgekochten Eiern werden mit 12 Eßlöffeln feinem Salatöl, 4 Eßlöffeln Zitronensaft gut abgerührt, hierauf wird eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer zugefügt und der Salat damit angemacht und, mit Endivien oder roten Rüben verziert, angerichtet.

809. Salat von Römischkohlstielen.

Die von den Blättern ausgeschnittenen Stiele, welche schön zart sein müssen, schneidet man, nachdem sie gewaschen sind, wie Endivien der Länge nach, siedet sie in Salzwasser weich, gießt dieses ab, kaltes Wasser darüber und läßt sie im Seiher abrinne. Inzwischen wird

das Dotter von 2 hartgekochten Eiern zerdrückt und mit einigen Eßlöffeln feinem Salatöl und ebensoviel oder noch mehr Essig gut verührt und der Salat damit angemacht.

810. Krautj Salat warm.

Von einem schönen, festen Weißkraut- oder Rotkrautkopf werden die äußern rauhen Blätter entfernt, der Strunk wird herausgenommen und das Kraut sodann mit dem Hobel klein geschnitten; oder die Blätter werden von den Rippen ausgelöst, gerollt und wie Rüdeln feingeschnitten, gut gejalzen und bleiben beschwert über Nacht stehen. Den andern Tag wird das Kraut ausgedrückt, etwas Gansfett mit 140 Gr. kleinwürflig geschnittenem Speck und einem Eßlöffel voll feingeschnittenen Zwiebeln gedämpft, bis beides anfängt, gelb zu werden; dann gießt man $\frac{1}{2}$ Piter Essig daran, würzt mit Salz und Pfeffer, läßt dieses zusammen anziehen, gibt das gut ausgedrückte Kraut hinein, läßt es noch kurz darin dämpfen und bringt dann den Salat, mit abgekochten Kartoffelrädchen vermischt, warm zu Tisch.

811. Rotkrautj Salat kalt.

Das gehobelte oder feingeschnittene Kraut wird gut mit Salz gemischt, ein Trinkglas Essig darüber gegossen und hingestellt, sodann wird es aus dem Essig ein wenig ausgedrückt und roh mit feinem Salatöl, gutem Weinessig, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln angemacht.

Soll ein garnierter Salat gemacht werden, macht man eine Hand voll Endivien und ebensoviel grünen Salat, jeden besonders, an, nimmt in die Salatschüssel einen Ring roten, dann einen Ring gelben, zuletzt den grünen Salat und legt in die Mitte als Salat angemachte Kartoffeln oder Schnitze von hartgekochten Eiern in der Form eines Sternes.

812. Kartoffelj Salat.

Schöne Salatkartoffeln werden gewaschen, weich gekocht, sogleich abgeschält, so lange sie noch warm sind, in schöne Scheibchen geschnitten, mit feingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig, Del und etwas Fleischbrühe recht vorsichtig, aber gut durcheinander gemischt und sogleich angerichtet.

813. Guter Kartoffelj Salat anderer Art.

Bereite die Kartoffeln wie zum gewöhnlichen Kartoffelj Salat vor; mache nun aus 2 rohen Eidottern, einigen Eßfeln Del, 5—6 Eßfeln voll Essig, etwas kalter Fleischbrühe und 5—6 Eßfeln voll süßem oder auch saurem Rahm eine Mayonnaisensauce und mische die Hälfte davon gut unter die Kartoffeln; fülle den Salat gehäuft in die Schüssel und bringe ihn mit dem Reste der Sauce übergossen zu Tisch.

814. Kartoffelsalat mit Endivien oder Feldsalat gemischt.

Mache jeden dieser Salate besonders an und vermische sie kurz vor dem Anrichten gut zusammen. Mit geröstetem Speck schmeckt dieser Salat besser als mit Del.

815. Geriebener Kartoffelsalat.

Reibe übrig gebliebene Kartoffeln, gib etwas Fleischbrühe, Salatöl, Essig, Salz, Pfeffer und gehackte Zwiebeln zu und stelle ihn, bevor Du ihn zu Tisch gibst, etwas warm.

816. Rotrübensalat.

Die Rüben werden, nachdem sie gesäubert, so lange in Wasser gekocht, bis sich die Haut abstreifen läßt und die Rüben weich sind. Dann schält man sie, schneidet sie in Scheibchen und legt sie bis zum Gebrauche mit Weinessig übergossen, mit ganzem Pfeffer, Nelken und Zwiebeln gewürzt, in einen steinernen Topf, der fest zugebunden im Keller, oder sonst an einem kühlen Ort, aufbewahrt wird.

817. Gurkensalat.

Schäle große, frische Gurken, nimm die Kerne und das Mark sorgfältig heraus und hoble oder schneide sie in feine Rädchen. Gib diese nun mit Salz vermischt in eine Schüssel, beschwere sie etwas und lasse die Gurken $\frac{1}{2}$ Stunde ruhig stehen, lasse dann, ohne die Gurken auszudrücken, das Salzwasser wieder ablaufen und mache den Salat mit Pfeffer, Del und Essig an.

818. Gurkensalat anderer Art.

Nachdem die Gurken geschält und gehobelt oder in kleine Rädchen geschnitten sind, salzt man sie gut, läßt das Salzwasser abrinnen und macht den Salat gut gemischt mit Essig, Del, etwas gutem Senf, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und einigen Eßeln voll saurem Rahm an.

819. Heringssalat.

3 schöne Heringe werden gut gewaschen, gepuht und mit einigen Zwiebeln recht fein verhackt, dann mischt man 3 Eßel sauren Rahm darunter, mengt so viel gekochte und in Rädchen geschnittene Kartoffeln zu, als zum Salat nötig sind macht diesen mit 2 Eßeln Salatöl, ebensoviele Essig und Fleischbrühe an und würzt noch mit Pfeffer. Nach Belieben kann man auch fein gehackte Roterüben und in Scheibchen geschnittene Äpfel und eingemachte klein geschnittene Gurken darunter geben. War der Hering ein milchner, so wird die Milch zuerst mit etwas Del gut zerdrückt, sodann mit Essig und Del vermengt und unter den Salat gemischt.

820. Heringsalat anderer Art.

Die Heringe werden einige Stunden gewässert; ist die Haut abgezogen, werden sie ausgegrätet und in kleine Würfel geschnitten. Dann schneidet man Bratenreste, sonstiges Fleisch oder Wurst ebenfalls würfelig und mischt Zwiebeln, eingemachte Perlzwiebeln, gefottene Kartoffeln, eingemachte Gurken und Rotrüben, alles recht fein geschnitten, darunter dieses dann unter die Heringe. Hierauf wird das Gelbe von 2 Eiern mit Salatöl glatt vermischt, der nötige Essig, die mit Essig klar verquirlte Heringsmilch dazugethan und der Salat recht gut vermengt. Zum Auftragen kann er noch mit hartgefottenen und geschnittenen Eiern, gepuzten und geschnittenen Sardellen, Kapern, in Scheibchen geschnittener Wurst und Gurken belegt werden.

821. Italienischer Salat.

Je nach der Personenzahl werden 10—15 Kartoffeln abgekocht, geschält und klein würfelig geschnitten. Dann nimmt man hierzu Reste von kaltem Braten, Geflügel, Schinken, Fleischwurst, Zunge, 8—10 Essiggurken, einige Rotrüben, 2 gereinigte und entgrätete Heringe und mehrere gewaschene und ausgegrätete Sardellen, schneidet dies alles kleinwürfelig, gibt es unter die Kartoffeln, gießt 3 Eßlöffel gutes Salatöl, Essig und etwas Fleischbrühe dazu, thut noch einen Löffel feinen Senf hinein, würzt mit Salz und Pfeffer und mischt alles gut durcheinander. Sodann wird die zum Auftragen bestimmte Schüssel mit dünn geschnittenen Salamischeibchen belegt, der Salat darauf gegeben und glatt gestrichen. Die Oberfläche wird nun abwechselnd mit harten Eiern, die eine Hälfte gelb und die andere weiß, eingemachten Rotrüben, frischer Petersilie, saurer Sülze, alles recht fein verhackt, in schöner Abwechslung verziert und außerdem mit Rosetten von gut gereinigten Sardellen und mit Sternen belegt, die man aus dem Weißen von hartgefottenen Eiern schneidet.

822. Polnischer Salat.

Man kann hierzu alle möglichen Ueberreste von Fleisch, Wurst, Geflügel oder auch Wild nehmen, am besten jedoch ist Kalbfleisch und die abgebrühte Haut vom Kalbskopf. Dies alles wird fein würfelig geschnitten. Dann verwiegt man einige Essiggurken, einige Rotrüben, 2 Äpfel, 2 hartgefottene Eier recht fein, verhackt 2 gut gereinigte und entgrätete Heringe und 3 schöne Sardellen, verrührt die Heringsmilch mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm und vermischt dies mit den zum Salat nötigen, abgefottenen und klein geschnittenen Kartoffeln, fügt noch Kapern, eine klein gehackte Zwiebel, Schnittlauch, eine Prise Pfeffer, Essig, Salatöl, so viel als nötig ist, zu und mischt alles recht

durcheinander. Ist der Salat recht trocken, so kann man noch etwas Fleischbrühe oder warmes Wasser daruntergeben. Dieser Salat wird wie der italienische Salat verziert, nur nicht so reich.

823. Ochsenmaulsalat. (Nürnberger Rezept).

Das Ochsenmaul wird rein gewaschen und in Salzwasser mit etwas Essig weich gesotten. Nach dem Erkalten wird es in feine Streifen geschnitten, diese werden in eine Schüssel gelegt und dann mit Essig, Del, Salz und Pfeffer gut vermengt.

824. Russischer Salat.

Schneide abgekochte, warm abgeschälte Kartoffeln in längliche feine Streifen; zerarbe dann $\frac{1}{2}$ Kilo feinen, wenig gesalzenen Kaviar recht kräftig und lange, stets nach einer Seite hin, bis die Masse grauweiß aussieht und treibe sie durch ein Sieb, vermische das Durchgetriebene nach und nach unter beständigem Rühren mit 3 Eßlöffeln voll feinstem Del, dem Saft von 3 Citronen, 4 feingewiegten Schalotten und 8—10 hartgekochten, fein gehackten Eiern, gib dies alles leicht unter die Kartoffeln, gieße die Sauce darüber und lasse den Salat, da er nicht viel gemischt sein darf, mehrere Stunden lang durchziehen und trage ihn mit gerösteten Weißbrotschnitten und frischer Butter auf.

825. Fischsalat.

Man schneidet schöne Fischreste in kleine Stücke, gibt feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Schalotten, ebenso 4 gewaschene kleine geschnittene Sardellen und 4—5 kleine Essiggurken daran, rührt dann 3 hartgekochene Eigelb mit einem Theelöffel voll Senf, Essig und Salatöl an, gießt dies unter die Fischstücke und vermengt es tüchtig. Gutes, im Hotel „Zum Schwanen“ oft erprobtes Katerfrühstück.

826. Geschälte grüne Zwetschgen als Salat.

Je nach der Personenzahl werden 30—40 grüne Zwetschgen abgebrüht, abgeschält, entkernt, in feine Streifen geschnitten und mit einem Trinkglas Weißwein, einem Stückchen Zucker und etwas ganzem Zimmt in einem gut zugedeckten Topfe weich gekocht. Gewöhnlich wird dieser Salat zu Kalbfleisch aufgetragen.

827. Apfelsalat.

Nimm 3 Teile Borsdorfer Aepfel, 2 Teile Zwiebeln und 1 Teil gut gewässerten Hering oder Sardellen, schneide dies alles in kleine Stückchen, gib etwas mehr Pfeffer als zu den gewöhnlichen Salaten, aber nur wenig Salz zu und mache den Salat wie gewöhnlich mit Essig und Del an.

828. Mirabellen als Salat zu Braten.

Koche schöne, entkernte Mirabellen in Weißwein mit Zucker weich, bestreue sie mit Puderzucker und Zimmt und gib sie zu Braten.

829. Süßer Rosinenalat.

500 Gr. Rosinen werden gewaschen und mit halb Weißwein und halb Wasser so lange gekocht, bis sie schön aufgegangen sind. Nun läßt man sie erkalten, macht sie mit fein geschnittenem Citronat, Zucker und Zimmt an und gibt den Salat zu Wildbraten.

830. Orangensalat à l'Italienne.

Schäle 5 schöne Orangen, brich sie in kleine Scheibchen, streue 250 Gr. Puderzucker darauf und lasse sie Brühe ziehen, gieße dann $\frac{1}{4}$ Liter Rum zu, zünde denselben an und trage diesen Salat in einer Krystallschale mit dem Braten auf.

Süße Saucen.

831. Weinsauce.

Bermische $\frac{1}{2}$ Liter Wein mit 125 Gr. geriebenem Zucker, dem Abgeriebenen und dem Saft einer Citrone, schlage 5 Eier darunter und schlage die Sauce so lange auf dem Feuer, bis es Schaum gibt.

832. Weinsauce anderer Art.

Setze guten, alten Weißwein auf's Feuer, nimm Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale einer Orange, etwas ganzen Zimmt und gewaschene Korinthen dazu und lasse die Sauce unter beständigem Schlagen mit dem Schneebejen kochen.

833. Rotweinsauce.

$\frac{1}{2}$ Liter Rotwein und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein werden mit 3 gerührten Eiern, einem Stückchen Butter, einem Stückchen Zimmt mit 250 Gr. Zucker und dem Saft einer Orange unter beständigem Schlagen zum Kochen gebracht und sogleich angerichtet.

834. Schaumsauce.

Schlage in einer Messingspfanne 6 ganze Eier und 4 Eidotter, gib 255 Gr. Zucker, das Abgeriebene und den Saft einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein dazu, schlage dies alles mit einer Draht- rute über gelindem Feuer so lange, bis es recht schaumig und leicht wird. Will man diese Sauce zu Plum-Pudding geben, so thut man gleich mit dem Wein einen guten Eßlöffel voll Rum in die Pfanne.