

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

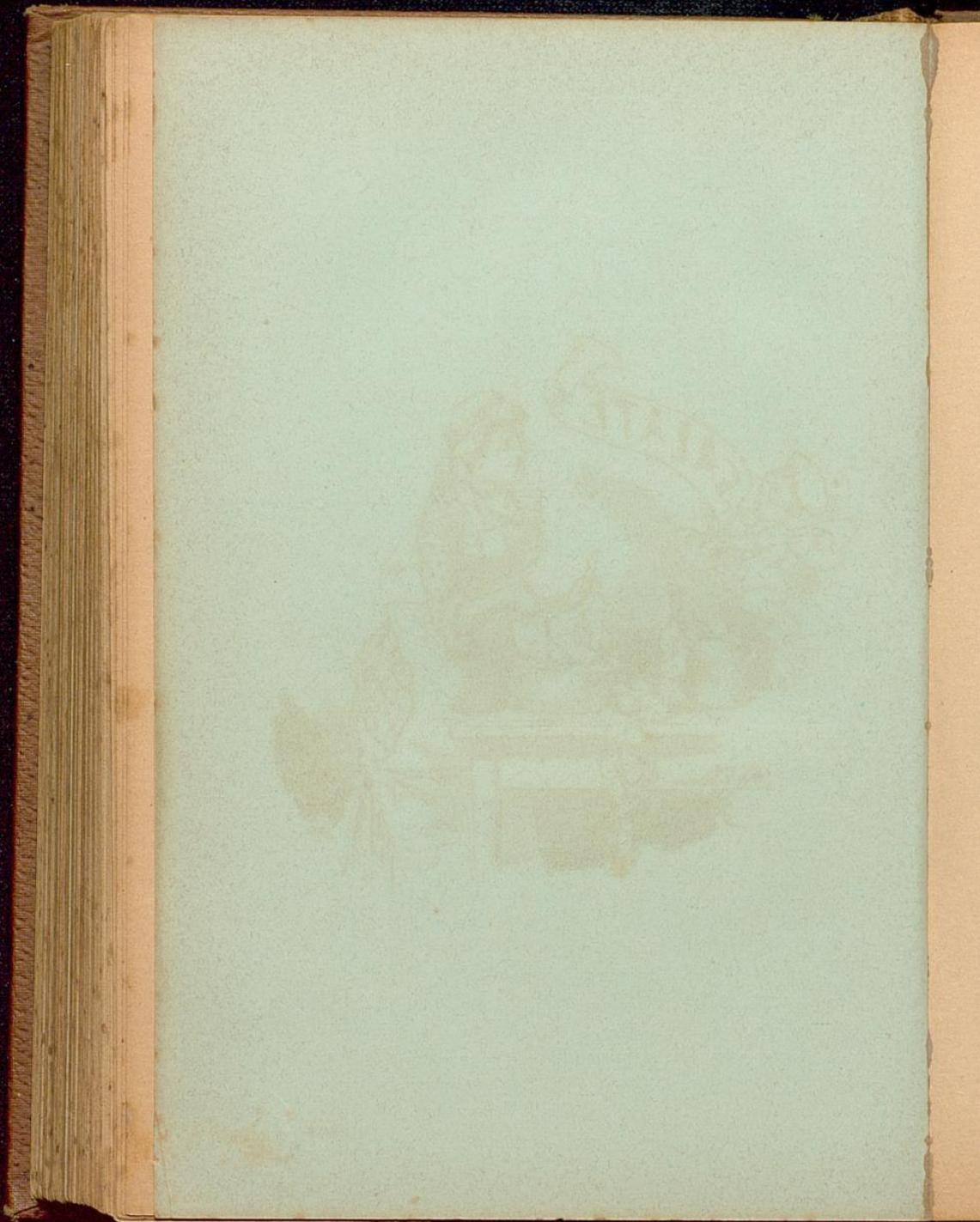
Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

I. Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-57335





I. Salate.

Geflügel, Fleisch und Braten
Die schmecken mit Salaten.
Doch wenn es wohl geraten soll,
Dann nimm nicht auf Geratewohl
Öl, Essig, Salz und Pfeffer.
Berechne und studiere,
Und schmecke und probiere,
Dann gibt's den besten Treffer.

715. Grüne Salate.

Die grünen Salate sind etwas so ungemein Erfrischendes und der Gesundheit Zuträgliches, daß man dieselben keinen Tag auf dem Küchensettel fehlen lassen sollte. Etwas grünen Salat gibt es auch im Winter immer, und kaum ist der Schnee geschmolzen und der Boden ein wenig aufgetaut, so erscheint der Feldsalat und bald darauf Kresse und Lattich. Von Mai an bis November gibt es Kopfsalat, im Winter Endivien und Feldsalat.

Es ist gut, Essig, Öl und Salz zuerst zu mischen und nicht zu viel Essig zu nehmen und in dieser Mischung den Salat anzumachen. Der Feldsalat braucht etwas mehr Öl als die Frühbeetkresse und der Lattich; die Endivien brauchen mehr Öl und mehr Essig als der Kopfsalat.

Harte Endivien legt man vor dem Anmachen kurz in laues Wasser, damit sie etwas weicher werden.

Kopfsalat und Endivien kann man verschieden zureichten; fein und dünn kann man die Endivien schneiden, man kann sie aber auch gleich dem Kopfsalat in kleinere Stücke teilen.

714. Kartoffelsalat

wird am besten von guten gelben, frischgekochten Kartoffeln. Ebenfogut sind die sog. „Mäuschen“. Man schält und schneidet die Kartoffeln, solange sie heiß sind, in dünne Scheibchen und läßt sie etwas abkühlen, streut feines Salz und feingehackte oder geriebene Zwiebeln darüber, feuchtet sie stark mit heißer Fleischbrühe oder heißem Wasser an und gibt dann je nach der Menge Essig und Öl dazu. Nur leicht darf die Masse aufgehoben werden, damit die Scheibchen nicht zerbröckeln und der Salat zu Brei wird. Auch einen gut gewässerten Hering kann man fein hacken und daruntermengen, dann darf man aber weniger Salz nehmen. Kalte Kartoffeln soll man nicht zu Salat nehmen, auch muß der Salat warm zu Tisch gegeben werden.

Ist der Salat für den Abend bestimmt, so kann er schon Vormittags zubereitet werden; doch gibt man in diesem Fall nur die Hälfte von Essig und Öl dazu, stellt ihn gegen Abend 1 Stunde in den warmen Backofen und mengt, ehe er zu Tisch gegeben wird, die andere Hälfte von Essig und Öl und auch noch etwas heißes Wasser darunter. Etwas gemahlener Pfeffer wird über das Ganze gestreut. Auch Rotrübensaft und feingeschnittene Essiggurken kann man unter den Salat mengen.

715. Geriebener Kartoffelsalat.

Gute gelbe Kartoffeln, am Tag vorher gekocht, werden geschält und gerieben. Dann wird feines Salz und feingehackte Zwiebeln darübergestreut und der Salat mit kochendem Wasser langsam, löffelweise angemacht. Sind die Kartoffeln gut durchdrungen vom Wasser, so kommt Essig und

Öl daran, aber an beidem darf nicht gespart werden. Der Salat muß recht leicht und lustig sich anfühlen, darf aber dennoch nicht flüssig sein.

Anstatt des gewöhnlichen Essigs kann man Essig von Rotrüben nehmen, wodurch der Salat eine schöne rosa Farbe bekommt.

716. Gurkensalat.

Der Gurkensalat ist im ganzen schwer verdaulich für Leute, die wenig Bewegung oder einen schwachen Magen haben. Er verdaut aber entschieden leichter, wenn man ihn folgendermaßen zubereitet: Die Gurken werden geschält und gehobelt kurz vor dem Anmachen und Essen. Sie werden nicht ausgedrückt, sondern einfach vom Hobel weg mit viel Öl, wenig Essig, Pfeffer und Salz angemacht und gegessen. Senf schmeckt und bekommt gut dazu. Der Gurkensalat hat zwar bei dieser Zubereitung viel Brühe und dadurch weniger Ansehen, aber das hat ja für den Kenner und den, der seinen Magen schonen will, nichts zu sagen.

717. Bohnensalat.

Die Bohnen werden wie zum Gemüse zugerichtet, in Salzwasser abgekocht, auf ein Sieb gelegt und warm, wie jeder andere Salat, angemacht. Gelbe Wachsbohnen oder grüne Speckbohnen sind die besten zu Salat.

718. Allerlei Salat.

Ebenso wie von Bohnen macht man Salat von gekochten Gelbrüben, Sellerie, Hopfenknospen, Spargeln oder frischgeschnittenem Kraut als Beilage zum Ochsenfleisch.

Große Rettiche hobelt oder reibt man auf dem Reibeisen, salzt sie, drückt die scharfe Brühe aus und vermischt den Rettich mit Öl, Essig und Pfeffer.

719. Italienischer Salat I.

4 gekochte Kartoffeln, Gelbrüben, Selleriewurzeln, Rotrüben, Gurken, 2 Äpfel, Kalbsbraten, Schinken, 6 Heringe

(Milchner), Zunge, Sardellen, Senf, weißer Pfeffer, 3 rohe Eigelb, 4 gekochte Eigelb, Kapern, Essig, Öl.

Die Kartoffeln werden warm geschält, in längliche Stücke geschnitten und etwas Essig und Salz darangetan. Das gekochte Eigelb wird zerrieben, das rohe Eigelb und die durch ein Haarsieb getriebenen Milchen der Heringe werden tüchtig verrührt und nach und nach Öl darangetan. Dann kommen Kapern, etwas Senf, Pfeffer, Rotrübenbrühe oder Essig dazu, damit es eine feine Tunke gibt. Das Fleisch, die Äpfel, Heringe u. s. w. werden in längliche, feine Stücke geschnitten und nebst den Kartoffeln gut mit der Brühe vermischt.

Diese Masse gibt 2 große Salatschüsseln voll. Man bereitet den Salat besser am Tag vor dem Gebrauch.

720. Italienischer Salat II.

Es wird ein guter Kartoffelsalat mit oder ohne Hering bereitet und warm auf eine passende Schüssel aufgeschichtet. Nun hackt man 2 harte Eiweiß und die Gelb, einige Essiggurken, einige Löffel Rotrüben, alles sehr fein, wässert einige Sardellen, zieht die Gräten aus und legt die einzelnen Riemen von denselben in Feldern über den Salat. In diese Felder legt man je die gehackten Weiß und Gelb der Eier, die gehackten Gurken und Rotrüben und zwar symmetrisch. Da, wo die Sardellenriemen zusammenlaufen, legt man ein halbes hartes Ei in Zacken geschnitten tulpenförmig auf die Mitte. Schön machen sich auch Kapern auf den Sardellenriemen. Anstatt Sardellen kann man auch Heringe nehmen und Riemen daraus schneiden. Diese Art der Verzierung sieht sehr hübsch aus und wird gerne Abendgästen vorgelegt. Die angegebene Verzierung reicht etwa für eine Schüssel Salat, die für 6—7 Personen genügt. Ein Kranz von Mayonnaise auf dem Schüsselrand macht sich sehr gut.

721. Eiersalat als Beilage.

2 hartgekochte Eier werden mit Esdragon, Pimpernell und Schnittlauch fein gewiegt und mit Senf, Essig und Öl angemacht.

722. Eierbeilage.

2 harte Eier werden in Scheiben geschnitten und mit einem Hering oder Sardellen und Kapern garniert.

723. Ochsenmaulsalat.

Kalbs- oder Schweinskopf oder -füße werden ganz weichgekocht, das Fleisch gepreßt, in Würfel geschnitten und als Salat angemacht.

724. Fischsalat.

Fischreste werden in kleine Stücke zerteilt, die Gräten vorsichtig entfernt und das Fischfleisch mit warmer Fleischbrühe und Senf, Essig und Öl angemacht.

725. Fleischsalat I.

Fleischreste aller Art werden fein mit 1 harten Ei, je nach der Menge Fleisch mit 2—3 Eiern fein geschnitten. Dazu etwas Salz und Pfeffer und Schnittlauch.

Man feuchtet nun das alles mit etwas heißem Wasser oder heißer Fleischbrühe an, gibt Essig und Öl dazu und mengt alles gut durcheinander.

726. Fleischsalat II.

Fleischreste werden in gleichartige glatte Stückchen geschnitten und folgende Tunke darübergegossen:

2 rohe Eigelb werden stark gerührt, dazu tropfenweise 2 Eßlöffel Salatöl weiter gerührt, 1 Löffel Essig, 2 Löffel Weißwein, Salz, Pfeffer und etwas feingehackte Zwiebel oder Schalotte. Auch 2 Teelöffel Senf machen sich gut dabei. Je länger die Tunke gerührt wird, je dicker und besser

wird sie. Grüner Salat, auch Kartoffelsalat schmeckt recht gut dazu.

Zum Abendessen eignet sich das Gericht sehr gut.

727. Heringsalat I.

Es wird ein guter Kartoffelsalat ohne Salz bereitet. Man wässert 1—2 Heringe, wiegt sie fein und mengt sie unter den Kartoffelsalat.

728. Heringsalat II.

2 große gute Äpfel, $\frac{1}{2}$ große Zwiebel, 6—8 Nüsse und 2 gewaschene, gehäutete und entgrätete Heringe werden fein gewiegt. Die Heringsmilchen verrührt man mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm und etwas Essig.

Alles wird gut miteinander vermengt und schmeckt zu Kartoffeln und Schmorbraten ganz vorzüglich.

729. Gemischter Salat I.

Man bereitet einen guten Kartoffelsalat, füllt damit die Salatschüssel über halb voll und legt darüber einen gut angemachten Feldsalat oder Salat von Endivien oder Brunnenkresse.

730. Gemischter Salat II.

Man nimmt die Suppenkräuter, die in der Fleischbrühe weichgekocht sind, Gelbrüben, Sellerie und eine warme Kartoffel dazu, schneidet sie fein und mischt Öl und Essig darunter.

Das ist eine angenehme Beilage zum Kochfleisch.