

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

VI. Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

10. Kartoffelpudding. Man reibe 20—30 geschwellte Kartoffeln, lasse 125 Gram. (ein Viertelpfund) Butter zergehen, rühre Pfeffer, Salz, Muskatnuß, gehackte Petersilie und 6 Eigelb hinein, setze die geriebenen Kartoffeln dazu und endlich die zu Schnee geschlagenen Eiweiß. Sodann schmiert man eine Puddingform dick mit Butter und etwas geriebenen Brojamen, schüttet die Masse hinein, und backt sie in einem nicht allzuheißen Ofenlein. Zeit des Backens 20—30 Minuten. Zu diesem Pudding macht man eine Butterauce nach IV. Nr. 9, und garnirt die Platte mit Fleisch- oder Markknöpflein nach Zusatz zu den Suppen, oder noch besser mit Milchlein nach II. B. Nr. 9.

VI. Salate.

1. Anchois-Salat. Man wasche 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Sardellen oder Anchois, schneide sie der Länge nach entzwei, nehme die Gräten heraus, und jeden Theil noch einmal entzwei, nehme eine flache Salatiere oder Platte, auf welcher man den Salat serviren will, und lege die zerschnittenen Anchois in der Form einer Blume oder sonst einer artigen Verzierung auf die Platte. Man zerhacke das Weiße und das Gelbe von 4 hartgefotenen Eiern, Schalotten, Röhren und Petersilie und noch ein wenig Anchois alles besonders. Man fülle dann die Oeffnungen auf der Platte mit dem Gehackten, und gebe sie auf den Tisch. Es wird mit Essig und Baumöl, Pfeffer und Salz auf dem Tisch angemacht.

2. Häring-Salat. Der Häring muß während zwei Stunden in kaltem Wasser liegen. Hernach häute man ihn ab, mache die Gräten daraus, zerschneide ihn in kleine Stücke, und thue ihn auf einen Teller, zerschneide ein Zwiebelchen

länglich, zwei Aepfel, wenn man es liebt, oder kalten Braten, und rühre es mit Pfeffer und Salz, Essig und Baumöl durcheinander.

3. Ohnenmaulsalat. Das Maul wird mehreremal in warmem Wasser gewaschen und in gesalzenem Wasser so lange gekocht, bis die Knochen herausfallen, dann, so lange es noch warm ist, ausgebeint, kalt geworden in seine Streifchen geschnitten, in einen Steintopf gelegt, Essig darüber gegossen und zugebunden an einen kalten Ort gestellt, wo es lange aufgehoben werden kann. Beim Gebrauch mengt man das Fleisch mit einer Sauce von feingehackten Zwiebeln, Del, Pfeffer, Senf, Salz und etwas Essig.

4. Bohnen-Salat. Man schneide kleine junge Bohnen der Länge nach entzwei, lasse sie in gesalzenem Wasser weich kochen und dann ablaufen, schütte sie durch ein Seihebecken und lasse sie wohl vertropfen. Man lege sie in eine Salattiere, sprengre fein zerschnittene Petersilie darüber und rühre sie mit Pfeffer und Salz, Essig und Baumöl durcheinander.

5. Spargeln-Salat. Man koche die Spargeln, wie zu Saucen, nur weniger weich, und lasse sie auf einer Platte ein wenig kalt werden. Man thue in ein kleines Geschirr Pfeffer, Salz und ein wenig fein zerschnittene Schnittzwiebeln, gieße Essig und Baumöl hinzu, rühre es eine Zeit lang mit einem Löffel wohl durcheinander, schütte alles Wasser von den Spargeln sauber ab, gieße die Sauce darüber, und trage sie zu Tische.

6. Zwiebel-Salat. Man lasse eine gute Hand voll kleine Zwiebeln in gesalzenem Wasser ganz weich kochen, nehme sie dann daraus und lasse sie kalt werden. Man zerblättere sie ganz, thue Pfeffer und Salz, Essig und Baumöl darüber, mache sie an und gebe sie zu Tische.

7. Gurken-(Kukummern-) Salat. Wenn die Kukummern geschält und gereinigt sind, zerschneide man sie so fein als möglich, streue Salz darüber, rühre sie einige Mal um, und lasse sie eine Stunde stehen. Man drücke sie sodann recht aus, thue Essig, Baumöl und Pfeffer daran, und rühre sie durcheinander. Wenn man will, kann man auch Rettige darunter schneiden.

8. Kartoffel-Salat mit Anchois. Wenn die Kartoffeln abgeschwemmt und geschält sind, lege man sie in eine Salatiere. Wenn sie noch ein wenig warm sind, so sind sie besser, man muß alsdann einen Theil Baumöl mehr dazu nehmen, als wenn sie kalt sind. Hernach nehme man Anchois, Sardellen oder Häringe, nach Belieben, wasche sie recht, mache alle Gräten daraus, zerschneide sie in kleine Stückchen und streue sie über die Kartoffeln, nehme 4 hartgefottene Eier, zerschneide jedes in 8 Theile, lege sie schön auf die Kartoffeln herum, thue Pfeffer, Salz, Essig und Baumöl dazu, und mache den Salat an. Man muß aber das Baumöl an diesem Salat nicht sparen, wenn er gut sein soll.

9. Kopfsalat. Nachdem der Salat wie vorstehend vorgerichtet, nehme man für einige Personen 3 Eßlöffel seines Baumöl, mische dies mit dem Salat, nehme dann 2 Löffel guten Weinessig, menge unter diesen ein wenig Salz, auch nach Belieben etwas Pfeffer, gebe dieses zu dem geölten Salat, so, daß man keinen Tropfen Flüssigkeit darunter findet.

Durch das Beseuchten des Salats mit Del vor dem Anrühren des Essigs wird derselbe viel zarter und fetter.

10. Blumentohlsalat. Der Blumentohl wird wie zum Gemüse verlesen und in Wasser und Salz langsam gar gekocht, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt, so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, und mit einer gut gerührten Sauce von einigen hartgekochten Eiern, Essig, Del, Pfeffer und Salz löffelweise übergossen.

11. Rother Salat. Rother Kohl (Kappus, Kraut), welcher aber kein Winterkohl sein darf, weil dieser immer zähe ist, wird fein geschabt, mit reichlich Del durchmengt, dann mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt und nebst beliebiger Fleischbeilage mit abgekochten heißen Kartoffeln gegeben.

12. Weißer Kohl. Der Kohl wird sehr fein geschnitten, mit einer gut gekochten sauren Sahnesauce oder auch mit einer warmen Specksauce nebst Pfeffer und Salz gemischt, und warme Kartoffeln dazu gegeben.

Anmerk. Der Kohl ist nur im Herbst in vollem Saft zu Salat tauglich, späterhin ist er zähe.

13. Salat von in Essig eingemachten Salatbohnen. Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz angemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

14. Russischer Salat (zu Ochsenfleisch). Gutes Sauerkraut von Sommerkohl (Kappus) — das von einer Winterpflanzung eingemachte Sauerkraut ist zähe — wird, wie es aus dem Fasse kommt, in einem Tuche stark ausgedrückt, mit Del, Pfeffer und wenig Weinessig angemengt.

15. Tomaten bei der Fleischsuppe zu geben. Die Tomaten oder Liebesäpfel (eine neue Beilage zur Suppe) werden auseinander gebogen, mit etwas Fleischbrühe weich gekocht, durchgeschlagen und in einer Saucière servirt, damit man davon nach Belieben zur Suppe nehmen kann, wenn dieselbe angenehm säuerlich gewünscht wird.

16. Schnecken-Salat. Man reinige die Schnecken, wie bei den Suppen angegeben ist, und lege sie dann schön nebeneinander auf eine Platte. Man hacke Zwiebeln oder Schalotten ganz fein, nebst 4 bis 6 Anchois, mache aus diesem einen Kranz um die Schnecken, streue ein wenig Zitronensaale und ein wenig Kapern darüber, zerklöpfe in einem kleinen Geschirr Essig und Baumöl, nebst Pfeffer und Salz, gieße es über die Schnecken und trage sie zu Tische.

Es ist unnöthig die Kraut- und Kopfsalate, sowie auch andere Salate, die man täglich braucht, hier anzuführen.

VII. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Nudeln. Für 6 Personen verkloppe man 4 Eier und etwas Salz mit einer Gabel, bis sie schäumen, rühre Weizenmehl darein, bis der Teig so dick ist, daß man nicht mehr rühren kann, dann schneide man ihn auf dem Wirfbrett in 3 Theile,