

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Salat zu Braten und Rindfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

der in gehackten Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer umgewendet ist, gespiet, so daß man jedoch von Außen nichts davon sieht, bindet es mit Bindfaden zusammen, damit es eine hübsche Form behält, thut nun in ein schickliches Geschirr auf den Boden einige Speckbatten, thut das Rippenstück sammt Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Citrone, Gewürz, Thymian, Salz und etwas Schinken hinein, gießt etliche Suppenlöffelvoll Fleischbrühe auf, gibt oben und unten Kohlen und läßt es so einige Stunden dämpfen; wenn die Brühe eingekocht ist, gieße es mit einem Schoppen Wein auf, lasse es schön gelb braten, hebe dann das Fett davon ab, treibe die Sauce durch und richte sie nun über das Rippenstück an.

469. Rindsrippen auf dem Rost gebraten.

Wenn das Rippenstück einige Tage gelegen, werden die Rippen zerschnitten, die Beine davon abgelöst, jedes recht mit dem Klopper breit geschlagen, mit fein gehackten Schalotten, Petersilie, ein klein wenig Knoblauch, nebst Pfeffer und Salz bestreut, in Provençeröl umgewendet und auf dem Rost fertig gebraten, dann wird etwas Jus mit Citronensaft und gestoßenen Sardellen vermengt, die Rippen bis zum Anrichten darin warm gehalten und so beim Anrichten über die Rippen geschüttet.

Salat zu Braten und Rindfleisch.

470. Salat à l'Italien.

Es werden Kartoffeln, so viel als nöthig, abgekocht und geblätelt, dann 2 Häringe, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen,

2 Bricken gepuzt und geschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund Kapern, 6 hartgekochene Eier nebst etwas fein gehackten rothen Rüben, Schalotten und Hühnerfleisch, mit Essig, Del, Pfeffer und Oliven angemacht; man kann auch die Kartoffeln unten in die Salatiere legen und mit den gehackten Kräutern den Salat garniren, ihn als Bierde auf den Tisch stellen und dann erst anmachen.

471. Kartoffel = Salat mit Häring.

Die abgekochten Kartoffeln werden geschnitten, dergleichen auch Einige Häringe mit Essig und Del angemacht und servirt.

472. Gurken = Salat mit Speck.

Die Gurken werden geschnitten, eingesalzen und wieder ausgedrückt, dann würflicht geschnittener Speck gelb gebraten, mit Essig abgelöscht, an den Salat geschüttet, einige Löffelvoll saurer Rahm daran gethan und mit etwas Pfeffer und Salz untereinander gemacht.

473. Englischer Salat.

Man versschlägt 3 ganze Eier, rührt 4 Eßlöffelvoll Del und 3 Löffelvoll Essig, nebst einem Löffelvoll Senf, Pfeffer und Salz hinein, rührt diese Sauce eine Zeitlang, schüttet sie an den gewaschenen Kopfsalat, mengt ihn untereinander, legt hartgekochene Eier in 4 Theile geschnitten in die Mitte darauf, und außen herum gebratene Hühner, auch zerschnitten.

474. Hopfen = Salat.

Das Harte wird von den Hopfen gebrochen, diese in Büschel gebunden und in Salzwasser weich gekocht, in frischem Wasser abgeschwenkt, in kurze Stückchen

geschnitten und mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und Schnittlauch angemacht.

475. Schnecken = Salat.

Nachdem die Schnecken in Salzwasser weich gekocht sind, werden sie herausgenommen, gereinigt, dann ein Häring in Stücken geschnitten, etwas feingehackte Schalotten, rothe Rüben, Schnittlauch und Kapern darunter gethan und mit Essig, Del, Pfeffer und Salz angemacht.

476. Russischer Salat.

Das Gelbe von 3 hart gesottenen Eiern wird mit ein wenig Wasser glatt gerührt, 4 Eßlöffelvoll Del nebst Essig, Pfeffer und Salz dazu gethan; dann schneidet man gebratenes Kalbfleisch, gesalzene Zunge und gekochte Kartoffeln in kleine Stücken, macht es mit dem schon Zubereiteten an, garnirt den Salat mit Oliven, Kapern, Sardellen, Krebschwänzen und hartgesottenen Eiern, und gießt folgende Sauce darüber: Man verrührt das Gelbe von 3 hart gesottene Eiern mit etwas Del, thut einen Eßlöffelvoll geriebenen grünen Käse nebst einigen Löffelvoll Senf und einem Eßlöffelvoll sauern Rahm dazu, wenn es nöthig ist, auch noch etwas Del und Essig, und begießt den Salat damit.

477. Spargel = Salat.

Nachdem die Spargeln in Salzwasser weich gekocht sind, wird das Grüne davon in kleine Stücken geschnitten und mit Essig, Del, Pfeffer und Salz, auch etwas Schnittlauch angemacht.

478. Bohnen = Salat.

Die geschnittenen Bohnen werden in Salzwasser abgekocht, dann läßt man das Wasser ablaufen und kalt werden, macht sie mit fein gehackten Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig und Del an, läßt sie einige Stunden stehen und gibt sie zu Tisch.

479. Kraut = Salat.

Ein Krautkopf wird auf einem Hobel geschnitten und etwas gesalzen in eine Schüssel gethan, zugedeckt und so zur Wärme gestellt, damit es ein wenig dünstet, dann wird das Wasser davon gedrückt, etwas grüner Speck würflich geschnitten und auf dem Feuer gelb geröstet, dann mit Essig abgelöscht und der Salat nebst Pfeffer und Salz warm damit angemacht.

480. Gelbe Rüben = Salat.

Einige gelbe Rüben werden in Salzwasser weich gekocht und dann geblätelt; darauf läßt man sie kalt werden und macht sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Del an.

481. Rothe Rüben = Salat.

Mehrere rothe Rüben werden abgekocht, dann geschält, geblätelt und mit gestoßenem Coriander, Pfeffer, Salz und Essig angemacht, dann einige Zeit stehen gelassen und kalt zu Tisch gegeben.

482. Rettig = Salat.

1 gepuzter Rettig wird gewaschen, in dünne Blättchen geschnitten und so mit Pfeffer, Salz, Essig und Del angemacht; man kann den Rettig statt in Blättchen zu schneiden, auch reiben, und auf dieselbe Weise anmachen.

483. Rübenkeim = Salat.

Wenn die weißen Rüben Keime bekommen, was gewöhnlich im Frühjahr geschieht, werden solche abgenommen, mit kochendem Wasser in einer Schüssel abgebrüht, damit sie den bitteren Geschmack verlieren; man läßt das Wasser alsdann wieder ablaufen und macht sie mit fein gehackten Zwiebeln, nebst Del, Essig, Pfeffer und Salz an.

484. Sellerie = Salat.

Die Wurzeln, so viel als nöthig, werden gepuzt und in Salzwasser halb weich gesotten, dann in dünne Blättchen geschnitten und mit Pfeffer, Salz, Essig und Del angemacht; die rohen Selleriewurzeln werden auf dieselbe Weise angemacht.

485. Dschenmaul = Salat.

Das Dschenmaul wird in Salzwasser weich gekocht, die Beinchen herausgenommen und recht zart geschnitten, dann mit feingehackten Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Del und Essig angemacht.

486. Brunnenkressen = Salat.

Der Kressen wird sauber gelesen und gewaschen, dann mit Pfeffer, Salz, Del und Essig angemacht.

487. Blumenkohl = Salat.

Nachdem der Kohl sauber gepuzt und gewaschen ist, wird er in Salzwasser weich gekocht, dann in ein Geschir gelegt, damit er nicht zerbricht; unterdessen wird das Gelbe von einigen hartgesottenen Eiern, Pfeffer und Salz mit einigen Löffelvoll Del glatt ver-

rührt, so viel als nöthig Essig beigegeben und so über den Kohl etliche Mal geschüttet.

488. Rosenkohl = Salat.

Wenn der Kohl gereinigt ist, koche man ihn in Salzwasser weich, lasse das Wasser rein davon ablaufen, rühre dann einige Löffelvoll Senf mit Essig, Del, Pfeffer und Salz daran, und menge den Salat darunter.

Warme und Kalte Pasteten.

489. Warme Pastete von Stockfisch.

Mache von 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter einen Butterteig; das Mehl und etwas Salz muß zuerst mit dem Wasser etwas geschafft werden, dann wird die Butter hineingewellt und so öfter überschlagen, bis der Teig und die Butter sich ganz angenommen haben, hierauf läßt man ihn eine Stunde ruhen. Dann welle ihn zweifingerdick aus, in Form eines runden Tellers, streiche es mit Ei an, schneide mit einem spitzigen Messer in der Mitte einen Kreis, doch darf der Schnitt nicht durchgehen und muß ein dreifingerbreiter Rand bleiben, backe sie hierauf auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gelb, hebe den Deckel mit einem Messer heraus, nimm das Speckigte heraus, lege den Deckel wieder darauf und halte sie bis zum Anrichten warm. Man nehme 3 bis 4 Stückchen Stockfisch, koche ihn ab, löse die Gräten ab und zerschneide ihn in kleine Stückchen, dämpfe einige fein gehackte Zwiebeln in einem Stückchen Butter, thue die Stockfische nebst Muskatnuß, Ingwer und Salz hinein, verschlage 5 Eiergelb mit einem Schoppen