

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Karlsruhe, 1849

Salat zu Braten und Rindfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

nun in ein schickliches Geschir 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.

485. Rindsrippen auf dem Rost gebraten.

Wenn das Rippenstück einige Tage gelegen, werden die Rippen zerschnitten, die Beine davon abgelöst, jedes recht mit dem Klopfer breit geschlagen, mit fein gehackten Schalotten, Petersilie, ein klein wenig Knoblauch, nebst Pfeffer und Salz bestreut, in Provenceröl 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.

486. Salat à l'Italian.

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

2 Breden gepuht und geschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund Kapern, 6 hartgefottene 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 Zierde auf den Tisch stellen und dann erst anmachen.

487. Kartoffel-Salat mit Häring.

Die abgekochten Kartoffeln werden geschnitten, desgleichen auch einige Häringe mit Essig und Del angemacht und servirt.

488. Gurken-Salat mit Speck.

Die Gurken werden geschnitten, eingesalzen und wieder ausgebrückt, 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.

489. Englischer Salat.

Man verschlägt 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 hartgefottene Eier in 4 Theile geschnitten in die Mitte darauf, und außen herum gebratene Hühner, auch zerschnitten.

490. Hopfen-Salat.

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

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

491. Schnecken=Salat.

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

492. Russischer Salat.

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

493. Spargel=Salat.

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

494. 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.

495. 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.

496. 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.

497. 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.

498. 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.

499. 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 gebackten Zwiebeln, nebst Del, Essig, Pfeffer und Salz an.

500. Sellerie = Salat.

Die Wurzeln, so viel als nöthig, werden gepuht 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.

501. Ochsenmaul = Salat.

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

502. Brunnenkressen = Salat.

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

503. Blumenkohl = Salat.

Nachdem der Kohl sauber gepuht und gewaschen ist, wird er in Salzwasser weich gekocht, dann in ein Geschirre 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 beigegossen und so über den Kohl etliche Mal geschüttet.

504. Rosenkohl = Salat.

Wenn der Kohl gereinigt ist, koch 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.

505. Warme Pastete von Stockfisch.

Mache von 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter einen Buttermeyg; 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 zweifingerdicke aus, in Form eines runden Tellers, streiche es mit Ei an, schneide mit einem spizigen Messer in der Mitte einen Kreis, doch darf der Schnitt nicht durchgehen und muß ein dreifingerbreiter Rand bleiben, bade sie hierauf auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gelb, hebe den Deckel mit einem Messer heraus, nimm das Speckige heraus, lege den Deckel wieder darauf und halte sie bis zum Anrichten warm. Man nehme 3 bis 4 Stückchen Stockfisch, koch 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