

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XII. Salate.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XII. Salate.

1. Kartoffel-Salat mit Mayonnaise.

Gelbe Kartoffeln werden im Wasser weichgekocht, noch warm geschält und in dünne Scheibchen geschnitten. Nun werden sie in eine Schüssel gethan, Salz und Pfeffer darüber gestreut, etwas helle warme Fleischbrühe, in Ermangelung laues Wasser dazu gethan, durcheinander gerührt und warm gestellt. Jetzt macht man eine Mayonnaise von 4 bis 5 Eigelb, rührt den Salat darein, sollte er noch zu dick sein, so kann man nebst Essig und Del ein Glas Weißwein daran schütten.

2. Italienischer Salat.

Zu diesem Salat muß man 17erlei Sachen haben und zwar Kartoffeln, Sellerie, Essiggurken, Nessel, rote Rüben, Kapern, Braten, Ochsenzunge, Schinken, Sardellen, Hering, Eier, 1 gelbe Rübe, Salz, Pfeffer, Essig und Del. Sämtliche Sachen werden in kleine Würfel geschnitten und angemacht. Sollte der Salat noch zu trocken sein, so kann man Wein oder Wasser daran schütten.

3. Polnischer Salat.

Dies ist ein guter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und ziemlich Fleisch. Wenn er in der Salatschüssel ist, wird er hübsch garniert mit geschnittenen Pistazien und Trüffeln.

4. Ochsenmaul-Salat.

Man kauft das Ochsenmaul schon gekocht, sollte es aber nicht weich genug sein, so kocht man es eine halbe Stunde, schneidet es sehr fein in Blättchen, legt es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer, ziemlich Essig und Del. Man schneidet dann noch 1 Zwiebel ganz fein dazu, rührt ihn gut durcheinander und läßt ihn stehen. Der Salat ist besser, wenn er einige Stunden vor dem Essen angemacht wird; er wird gerne zu gerösteten Kartoffeln gegessen.

5. Fleisch-Salat.

Wenn man viel gekochtes Ochsenfleisch hat, dann kann man diesen Salat machen; man schneidet es in dünne Stückchen, giebt ziemlich viel geschnittene Zwiebeln nebst Salz und Pfeffer dazu und macht ihn mit Essig und Del an.

6. Hering-Salat.

Man kann diesen Salat mit oder ohne Kartoffeln machen; man legt den Hering 1 Stunde in frisches Wasser und wäscht ihn einigemal, damit er nicht mehr so salzig ist, dann puht man ihn, macht die Gräten heraus, schneidet ihn in kleine Würfel und schüttet Essig und Del darüber.

7. Sellerie-Salat.

Ganz zarte, keine holzigen Sellerie werden im Wasser weich gekocht, geschält, in runde Scheiben geschnitten und mit Essig, Del, Pfeffer und Salz angemacht.

8. Bohnen-Salat.

Zarte grüne oder gelbe Bohnen werden im Salzwasser weich gekocht, in ein Sieb zum Abtropfen und in eine Schüssel mit Del, Essig, Salz, Pfeffer und etwas fein verriegten Zwiebeln gethan und durcheinander gerührt. Wenn sie 1 Stunde stehen, schmecken sie besser.

9. Schnecken-Salat.

Man puht die Schnecken, wie bei den Suppen auf Seite 5 angegeben ist; wenn sie gekocht sind, legt man sie nebeneinander auf eine runde Platte. Hierauf hackt man Zwiebeln, Schalotten und 6 Sardellen ganz fein und macht damit um die Schnecken einen Kranz, streut etwas Kapern darüber, verrührt Pfeffer, Salz, Essig und Del und schüttet es über die Schnecken.

10. Trüffel-Salat.

Diesen Salat macht man bei luxuriösen Dinern; man puht dazu rohe Trüffel recht sauber, kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde mit 1 Glas Weißwein, schält sie ganz fein und schneidet sie wie Kartoffeln in eine Salatiere. Man giebt dann ein wenig Salz, sehr guten Essig und Del darüber. Diesen Salat kann man zu Auerhahn, zu Fasanen oder zum Welschhahn geben.

11. Salat von den Keimen weißer Rüben.

Die Keime, die an den weißen Rüben im Winter wachsen, werden sauber gewaschen, 3 Centimeter lang geschnitten und Salat davon gemacht.

12. Gurken-Salat.

Die Haut wird von den Gurken abgeschält, die Kernen herausgemacht und so dünn, als es nur immer möglich ist, geschnitten, sie werden dann eingesalzen, zugedeckt und 1 Stunde stehen gelassen.

Nachdem drückt man sie aus oder thut sie in ein Sieb zum Abtropfen, bis kein Wasser mehr darin ist, dann legt man sie in eine Schüssel und schüttet gutes Del, Essig nebst Pfeffer und Knoblauch dazu.

13. Cichorien-Salat.

Diesen Salat hat man meistens im Frühjahr, man putzt und wäscht ihn einigemal und macht ihn mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an. Er sollte aber stets 1 Stunde vor dem Essen angemacht werden, dann ist er nicht so hart; der gelbe Cichorie ist besser als der grüne.

14. Gelbrüben-Salat.

Die Gelbrüben werden gepuzt, im Wasser oder Fleischbrühe weich gekocht, dann in ganz kleine Stückchen geschnitten und in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer und gutem Del gethan, recht durcheinander gerührt und wie jeder andere Salat serviert.

15. Roterüben-Salat.

Dieselben werden gewaschen und im Wasser weich gekocht. Hernach geschält und in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig, Del, Kümmel oder Koriander angemacht.