

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 36 [4]. Italienischer Salat

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

oder Ziemer recht langsam, damit er fertig werde und eine schöne Farbe bekomme.

Wird es Zeit zum Anrichten, so ziehe ihn vom Spieß herab, haue etwas von den Röhrbeinen ab, lege den Braten auf eine Schüssel und gieß etwas Saft darüber. Den übrigen Saft gieb abgesondert zur Tafel.

N^o 4. Italienischer Salat.

Zu diesem Salat gehören: 1. ein schöner Salat (gewöhnlicher Gartensalat), 2. Rapunzel, 3. Häringe, 4. Sardellen, 5. Bricken, 6. kleine Kapern, 7. rothe eingemachte Rüben, 8. Westphälinger Würste, 9. harte Eier, 10. die Milch von einem Karpfen und 11. Charlotten. Dieser Salat wird zubereitet wie folgt:

Wenn der Salat sauber gepußt und einigemal ausgewaschen ist, so lege ihn auf eine Schüssel, siede 4 Eier hart, der Dotter und das Weiße von diesen wird jedes allein recht fein geschnitten, soeben auch die rothen Rüben und die Charlotten. Das Weiße von den Eiern lege außen um den Salat herum, das Gelbe neben an das Weiße, dann die rothen Rüben; die zusammengeschnittenen Charlotten kommen in der Mitte, oben darauf die Kapern und neben den Charlotten herum die Häringe und Sardellen, welche sauber gewaschen und gepußt, und in kleine Theile geschnitten sein müssen. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Westphälinger Wurst sehr dünn geschnitten, und auf dem Salat herumgelegt, so auch etwas Rapunzel, welche klein geschnitten und im Salzwasser weich abgekocht sein muß. Dann auch die Karpfenmilch, welche zuvor blanchirt und in kleine Theile geschnitten wird. Die Bricken werden sauber gepußt, in kleine Theile geschnitten und nach Gusto auf den Salat vertheilt.

Dieser Salat wird also auf die Tafel gegeben: wenn er angemacht werden soll, so gieß in eine Salatschale $\frac{1}{4}$ Maß Provenceroil, schlage es mit einer Salatgabel recht ab, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig, auch eine obere Kaffeschale voll englischen Senf, ein wenig Salz und gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Mache die ganze Masse wohl untereinander, gieß es über den Salat, mische ihn durcheinander und gieb ihn zur Tafel.

Anmerkung. Die andern Salat-Arten können auch mit dergleichen Oehl, Essig und Senf angemacht werden.

XIV. Verschiedene gebackene und gebratene Fische an Fasttagen zu geben.

N^o 1. Häringe gut zu braten.

Für 12 Personen werden 12 Häringe abgewässert, aufgehängt und trocken gemacht; hernach schneide 12 Charlotten, etwas Petersilie, ein wenig Basilie und Thymion recht fein, und gieb dieses auf die Häringe, wie auch einige Lorbeerblätter. Dann laß 8 Loth frische Butter oder Schmalz zergehen, gieß es darüber und laß es so über Nacht stehen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm $\frac{1}{2}$ Bogen Papier, bestreiche es mit frischer Butter und wickle einen Haring sammt den Kräutern und einem Lorbeerblatt hinein, und auf solche Art mache es mit den andern auch; dann lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten braten. Hernach nimm sie aus dem Papier, lege sie auf die Schüssel und drücke den Saft von einer Zitrone oder gieß ein wenig guten Essig daran.

N^o 2. Häringe auf eine andere Art.

Nachdem die Häringe ausgewässert und getrocknet sind, so lehre sie im Mehl um, wie einen Backfisch. Gieb 6 Loth frische Butter in eine Pfanne, laß sie gelblich werden, lege die Häringe darein und laß sie auf einem schnellen Feuer auf beiden Seiten gelb braten. Lege sie hernach auf eine Schüssel, gieb in ein Kastrol oder einem Tiegel 6 Loth frische Butter mit ein wenig fein geschnittener Petersilie, laß diesen anziehen, nimm ihn sogleich mit einen Löffel heraus