

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

449. Kartoffel-Salat mit Sonnenwirbel

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

gegräthet, dann nicht so gar fein verwiegt, ein schönes Gitter davon über die Kartoffeln gemacht, dann auf dem Tisch mit Essig, Del, Salz und Pfeffer angemacht.

449. Kartoffelsalat mit Sonnenwirbel. — Die gesottenen Kartoffeln werden ebenfalls geschnitten und in die Schüssel gethan, dann ein Kreuz daraus gemacht, das es vier Abtheilungen gibt, worein man gut erlesenen und gewaschenen Sonnenwirbel legt, und mit Salz, Pfeffer, Essig und Del anmacht.

450. Kartoffelsalat mit Sauce. — Man kocht hierzu ganz kleine englische Kartoffeln, die so ziemlich eine Größe haben, schält sie sauber, und thut sie in das Salatiere. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen, thut ein halben Löffelvoll Mehl und Fleischbrühe dazu, daß es eine dicke Sauce wird, rührt dann, wenn die Sauce eine Weile gefocht hat, 2 bis 3 Eigelb hinein, thut sie aber vom Feuer, daß sie nicht gerinnt, und läßt sie kalt werden. Nun wird die Sauce mit so viel Provenceroil, als man nöthig glaubt, eine gute Zeit gerührt, etwa zwei Löffelvoll sauren Rahm dazu gethan, und noch recht gut gerührt, Salz, weißen Pfeffer und Essig dazu, gut untereinander gemacht und an die Kartoffeln geschüttet, mit diesen recht gut vermischt.

451. Kopfsalat. — Recht feste Salatköpfe werden, wenn sie gewaschen sind, in 4 Theile geschnitten, in die Salatschüssel gethan, und mit hart gesottenen, in Schnitze geschnittenen, Eiern belegt, und verwiegtem Estragon bestreut, mit Essig und Del, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht.

452. Erbsensalat. — Ganz junge Brockelerbsen werden in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht, dann in ein Sieb zum Abtropfen geschüttet; ein hart gesottenes Eigelb wird sehr fein verrührt mit gutem Del, etwas gestoßenen Zucker dazu, dann Essig und über die Erbsen geschüttet, recht gut unter einander gemacht.