

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

456. Polnischer-Salat

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

453. Petersilienwurzel-Salat. — Man nimmt große Petersilienwurzel, puzt und kocht sie in gesalzenem Wasser ziemlich weich, läßt sie kalt werden, schneidet sie dann in dünne Scheiben, streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber, und macht sie mit Essig und Del an.

454. Fleischsalat. — Man schneidet gebratenes Kalbfleisch wie Nudeln, eben so gekochten Schinken oder Zunge, Haring, eingemachte Gurken, alles so geschnitten; Oliven werden vom Stein geschält, nebst Kappern dazu gethan, mit Senf, Essig, Del und dem nöthigen Salz angemacht.

455. Spargelsalat. — Die Spargeln werden gut gepuzt, dann in kleine Stückchen gebrochen, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann in ein Seiher geschüttet, wenn sie gut abgetropft sind, mit ein wenig Pfeffer, Essig und Del angemacht.

456. Polnischer Salat. — Man schneidet abgekottene Kartoffeln, Aepfel, eingemachte Gurken, Haring, rothe Rüben und etwas gebratenes Fleisch in Würfel, thut eine fein verwiegte Zwiebel dazu, verrührt hart gekottenes Eiergelb mit Del und Essig, macht den Salat, wenn er gehörig gesalzen ist, damit an.

457. Salat mit Kräutern. — Man thut eine hinlängliche Quantität von beliebigem Salat in die Schüssel, verwiegt hart gekottenes Eiergelb, so wie auch das Weiße besonders, Körbelkraut, Estragon, Pimpernell wird auch verwiegt, so auch rothe Rüben und nach Gutfinden ausgegräthete Sardellen oder Haring, der Salat wird damit schön ausgeziert, durch Kränze, Gitter oder Stern, dann auf dem Tisch mit Salz, Essig, und Del angemacht.

458. Champignon-Salat. — Die Champignons, wozu man frische nimmt, werden gut gereinigt, gewaschen, dann in Salzwasser abgekocht, heraus gethan, wenn sie gut abgelauten sind, noch ein wenig ausgedrückt: sind es große, so werden sie ein paarmal durch-