

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

461. Sellerie-Salat

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

geschnitten, in die Schüssel gethan, fein verwiegte Petersilie und Schalotten darüber gestreut, dann mit Essig und Del angemacht.

459. Bohnensalat. — Man nimmt ganz junge Bohnen, befreit sie recht gut von den Fäden, siedet sie dann in Salzwasser, thut sie heraus in frisches, und läßt sie eine Weile darin liegen, weil sich dadurch ihre Farbe wieder gibt, schüttet sie dann in einen Durchschlag; wenn sie recht sauber abgelaufen sind, so werden sie in das Geschirr gethan, fein verwiegte Zwiebeln darauf, dann mit Pfeffer, Essig, Del und Salz angemacht.

460. Weißbohnenalat. — Die Bohnen werden recht gut belesen und gewaschen, dann mit lauem Wasser zugesetzt, und recht langsam gekocht, daß sie zwar recht weich, aber schön ganz bleiben, dann werden sie heraus genommen, kalt werden lassen. Vor dem Gebrauch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde mit Salz, Pfeffer, Essig, Del und ein wenig fein verwiegten Schalotten und Thymian angemacht.

461. Selleriesalat. — Man pußt junge Selleriewurzeln, schneidet sie in Scheibchen in der Größe eines Vier und zwanzig Kreuzerstückes, kocht sie in Salzwasser, nimmt ein Stückchen frische Butter, läßt Mehl darin anziehen, schüttet dann Fleischbrühe dazu, daß die Sauce nicht zu dünn wird, thut die geschnittenen Wurzeln hinein, läßt sie darin einmal aufkochen, und rührt Eigelb mit saurem Rahm verrührt darunter, thut es dann vom Feuer, und läßt es kalt werden. Unterdessen nimmt man schönen Kopfsalat, schneidet jeden Kopf in mehrere Theile, macht ihn, wenn er gut gewaschen und abgetropft ist, mit Essig, Salz und Del an, thut den Salat in die Mitte der Salatschüssel und den Sellerie schön darum, und gibt ihn zu Tisch.

462. Fischsalat. — Die Fische, von welcher Sorte man will, werden gut von den Gräthen befreit in kleine Blättchen gebrochen. Von einem Häring, der gut aus-

gegräthet ist, werden ganz schmale länglichte Stückchen geschnitten, so auch von Sardellen. Petersilie, Schalotten und Kappern werden fein verwiegt, ein hartgesotenes Eigelb mit Provenceroil sehr fein verrührt, mit Salz, Essig, und dem noch nöthigen Del gut durch einander gerührt, über die Fische geschüttet und durch einander gemacht, mit Oliven und ganz jungem Brunnenkressig garnirt.

463. Blumenkohlsalat. — Wenn der Blumenkohl gut gereinigt ist, so wird er in Salzwasser weich gekocht, dann heraus gethan, wenn er kalt ist in die Salatschüssel gelegt; etwas Buttersauce mit Senf, Essig, Del und Salz untereinander gemacht, und über den Blumenkohl gegeben.

464. Hopfensalat. — Die jungen Hopfen werden, wenn sie gereinigt sind, in Salzwasser gekocht, dann herausgenommen, wenn sie kalt sind, mit Essig, Del, Pfeffer und ganz fein geschnitene Zwiebeln angemacht.

465. Gelbe Rübensalat. — Man kocht ein paar große geschälte gelbe Rüben in Salzwasser oder Fleischbrühe weich, schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in dünne Scheiben, thut fein verwiegte Petersilie und Zwiebeln darauf, machts mit Salz, Essig und Del an.

466. Rapunzelsalat. — Die Rapunzelwurzeln werden, nachdem sie gepuzt sind, in Salzwasser weich gekocht, wenn sie wieder kalt geworden, mit Essig und Del angemacht.

467. Rettigsalat. — Diese werden entweder in ganz feine Blättchen geschnitten, oder auf dem Reibeisen gerieben, mit Salz vermischt und eine Stunde stehen lassen; dann ausgedrückt, mit Essig, Salz und Del nebst etwas Pfeffer angemacht.

468. Schneckensalat. — Die Schnecken werden, nach dem sie gesotten sind, aus den Häuschen genommen, gepuzt, in eine Schüssel gethan; Eigelb mit Senf recht zart verrührt, das Weiße der Eier, so fein als mög-