

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

464. Hopfen-Salat

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

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-