

# **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**

466. Rapunzel-Salat

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

lich, verwiegt, dazu gethan, wie auch ganz zart zerriebenen Majoran, mit Salz, Essig und Del angemacht.

469. Morchelsalat. — Die Morcheln werden recht vorsichtig gewaschen, damit kein Sand darin bleibt, dann in Salzwasser gekocht; wenn sie erkaltet sind, in ganz dünne Scheiben geschnitten, fein verwiegte Petersilie dazu gethan, mit Essig und Del angemacht.

470. Rothe Rübensalat. — Die Rüben werden, nachdem sie gut gewaschen sind, in Wasser weich gekocht, dann in feine Blättchen geschnitten, mit Essig, Salz, Koriander und ein Lorbeerblatt ein bis zwei Tage stehen gelassen, auch kann etwas Pfeffer dazu gethan werden.

471. Gurkensalat. — Die Gurken werden geschält, die Kerne heraus gemacht und in Scheiben geschnitten, dann mit Salz durcheinander gemacht; wenn sie einige Zeit so gestanden, werden sie in einer Serviette ausgedrückt, dann in das Saladier gethan, verwiegte Zwiebeln, Estragon und Pimpernell dazu gegeben, dann mit Essig, Del und Pfeffer angemacht.

472. Brunnenkressigsalat. — Der Brunnenkressig wird, wenn er gut erlesen ist, rein gewaschen, dann in einer Serviette gut ausgeschwenkt, und mit Essig und Del angemacht.

473. Endiviesalat. — Der Endivie wird wie ganz feine Rüdeln geschnitten, gewaschen, in die Schüssel gethan, etwas ganz fein verwiegte Schalotten darüber, dann mit Salz, Pfeffer, Essig und Del angemacht.

474. Zwiebelsalat. — Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in Salzwasser gekocht und dann in ein Sieb geschüttet, wenn sie gut abgelauften sind, in das Saladiere gethan, fein verwiegten Haring darüber, dann mit Essig und Del angemacht.

475. Meerrettigsalat. — Der Meerrettig wird auf dem Reibeisen gerieben, dann mit Essig, Del und Salz angemacht, oder mit Zucker und Essig.

476. Schwarzwurzelsalat. — Die Schwarzwurzeln werden gut gepuzt, in beliebige Stücke geschnitten,