

# **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**

468. Schnecken-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-

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 Häring 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,