

# **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**

481. Cichorie-Salat

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

dann in Wasser gekocht, heraus gethan, wenn sie erkaltet sind, mit Salz, Essig und Del angemacht.

477. Krautsalat. Ein recht fester Krautkopf wird gut gepuht, dann auf einem Krauthobel, oder in dessen Ermanglung mit einem scharfen Messer, recht fein geschnitten, dann etwas Salz darüber gestreut, kochendes Wasser darauf gegossen und zugedeckt, nach einiger Zeit wird das Kraut ausgedrückt.  $\frac{1}{4}$  Pfd. nicht sehr fetter Speck wird schön gelb geröstet, zuvor aber in kleine Würfel geschnitten, dann Essig dazu gethan, so viel man zu brauchen glaubt, nebst Salz und Pfeffer, und macht den Salat heiß damit an.

478. Reissalat. — Der gut erlesene Reis wird in ein Tuch gebunden und in Salzwasser schön ganz und weich gekocht, dann in die Schüssel gethan, mit Essig und Del angemacht, dann mit Kappern, Sardellen und Eiern, auch etwas Schinken geziert.

479. Portulaksalat. — Der Portulak wird von den Stielen abgezupft, gewaschen; wenn er dann gut abgetropft ist, mit Salz, Essig und Del angemacht.

480. Rübensalat. — Wenn die Rüben Keime treiben, so werden diese abgeschnitten. Die Rüben werden geschält, in ganz feine Blättchen geschnitten, gesalzen und gut durcheinander gemacht, und so stehen lassen. Die Keime werden unterdessen gut erlesen und gewaschen, dann mit Salz, Essig und Del angemacht. Die Rüben werden gut ausgedrückt, und auch mit Essig, Del und Pfeffer angemacht in die Mitte der Salatschüssel gethan und die Keime schön darum arrangirt.

481. Eichorjesalat. — Wenn der Eichorie ganz jung ist, so wird er gut gereinigt und gewaschen, nachdem mit Essig, Del und Salz angemacht.

482. Eiersalat. — Man siedet Eier hart, schneidet sie, wenn sie geschält und erkaltet sind, in Scheiben, thut sie in die Salatschüssel, legt in ganz feine Streifen geschnittene Häringe darüber, streut Kappern darauf, Salz und Pfeffer, auch etwas fein geschnittenen Schnittlauch, macht es mit Essig und Del an.