

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

1. Andviensalat

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

X. S a l a t e.

1. Andivien = Salat.

Andivien werden gewaschen, so fein als möglich der Länge nach geschnitten, und eine Zeitlang in frisches Wasser gelegt; dann wäscht man sie sauber aus dem Wasser, läßt sie ablaufen, streut Salz, kleingeschnittene Chailotten und Zwiebeln daran, mischt dieses gut untereinander, und giebt ihn zu warmem oder kaltem Braten auf den Tisch.

2. Bohnen = Salat.

Man nimmt ganz kleine Bohnen, zieht sie ab, schneidet sie der Länge nach fein, kocht sie in gesalzenem Wasser recht weich, läßt sie ablaufen, und wenn sie erkaltet sind, so macht man sie mit Essig, Del, Bohnenkraut, feingeschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und Salz gut untereinander, so ist der Salat fertig.

3. Butter = Salat.

Es werden Salatköpfe recht sauber gewaschen, gesalzen und gepfeffert; dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zergehen, aber nicht heiß werden, gießt dann Essig daran, und läßt dieses zusammen kochen, rührt 3 Eierdotter daran, gießt dieses an den Salat, und mischt ihn damit gut untereinander, bestreut denselben mit beliebigen Kräutern, und giebt ihn so auf den Tisch.

4. Eier = Salat.

Man siedet 6 Eier hart, läßt sie erkalten, schält sie, schneidet sie zu runden Scheiben, giebt Salz, Pfeffer,