

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

4. Eiersalat

[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 Charlotten 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,

etwas Grünes, Essig und Del daran, und macht es behutsam untereinander, damit die Scheiben ganz bleiben. Wer es liebt, kann zu Kopf- oder Lattich-Salat ebenfalls hartgesottene und in Scheiben geschnittene Eier nehmen.

5. Erdäpfel-Salat.

Es werden Erdäpfel abgekocht, hernach gleich abgeschält, und in dünne Scheiben geschnitten; dann salzt man sie, gießt Del und Essig daran, thut einige feingeschnittene Zwiebeln und Pfeffer dazu, und mischt sie recht untereinander.

6. Erdäpfel-Salat mit Häring.

Die Erdäpfel werden behandelt wie die vorigen; dann pußt man einen Häring, schneidet ihn in kleine Stückchen, macht den Erdäpfel-Salat wie den vorigen an, nur daß man verschiedene Sorten Grünes nach Belieben dazu thut, schüttet den geschnittenen Häring darauf, und giebt ihn zur Tafel.

7. Gurken-Salat.

Es werden ganz junge Gurken zart geschält, und in dünne Scheiben geschnitten; dann salzt man sie, thut feingeschnittene Zwiebeln, Petersilie, Esdragon, Salz und Pfeffer dazu, macht den Salat mit Essig und Del an, und giebt ihn auf den Tisch.

8. Gurken-Salat anderer Art.

Es werden große Gurken geschält in der Mitte, der Länge nach von einander geschnitten, und die Kerne herausgedrückt; dann schneidet man sie mit einem Messer oder dazu bestimmten Hobel zu dünnen Scheiben, und ein guten Kettig, salzt dieses, läßt sie ebenso $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, drückt sie hernach aus, thut sie in ein dazu passendes Geschirr, und macht den Salat wie den vorigen an.