

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

5. Erdäpfelsalat

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

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 Rettig, 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.