

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

9. Häringsalat

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

9. Häring = Salat.

Man nimmt gewässerte Häringe, schneidet sie zu dünnen Blättchen oder kleinen Würfelchen, verwiegt, wenn es 3 Häringe sind, 3 hartgekochte Eier nicht gar zu fein, macht es mit Essig, Del und Pfeffer untereinander, verwiegt eingemachte rothe Rüben, Selleri, Brunnenkresse und Zwiebeln, und macht dieses mit den Häringen gut untereinander.

10. Hopfen = Salat.

Es werden recht zarte Hopfen gereinigt, das Härte davon geschnitten, in gesalzenem Wasser weich gekocht, und in kaltem Wasser abgekühlt, damit sie frisch und grünlich werden; dann macht man sie mit Essig, Del, kleingeschnittenem Zwiebelrohr, Pfeffer und Salz, an und giebt den Salat zum Rindfleisch auf den Tisch.

11. Rother Kapuziner = Salat.

Derselbe wird sauber gereinigt, die Herzlein davon in 4 Theile geschnitten, und so in eine Salat = Schüssel gelegt, daß sie einen Kranz formiren; in die Mitte richtet man Borasch, Esdragon, Schnittlauch und Pimpinelle, giebt dieses so auf den Tisch, und Essig und Del besonders dazu.

12. Kopf = Salat.

Wenn der Kopf = Salat sauber gepuzt ist, die äußeren Blätter davon gethan, die Rippen ausgelöst, und die gelben Stücklein in 4 Theile geschnitten sind, so wäscht man ihn aus einigen Wassern heraus, legt die 4 Ecken eines jeden Kopfes in eine Serviette zusammen, und schwingt ihn aus; darnach thut man ihn in eine Salat = Schüssel, streut Salz und Pfeffer, verwiegte Petersilie und Schnittlauch darauf, und macht ihn mit Essig und Del an.