

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Krautsalat

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

13. Kraut-Salat.

Das Kraut wird fein geschnitten und gesalzen; wenn es so $\frac{1}{2}$ Stunde gestanden hat, so drückt man es gut aus, und macht es mit Essig, Del, geschnittenen Chalotten, Salz und Pfeffer an.

14. Warmer Kraut-Salat.

Wenn das Kraut fein geschnitten ist, so salzt man es, gießt kochendes Wasser darauf, und läßt es so $\frac{1}{4}$ Stunde stehen; indessen zerschneidet man Speck zu kleinen Würfeln, läßt ihn in einer Pfanne auf dem Feuer gelb werden, gießt Essig an denselben, und macht den Salat damit an, thut Salz dazu, und giebt ihn warm auf den Tisch. Auch kann man von Sauerkraut auf dieselbe Art Salat zubereiten.

15. Kräuter-Salat.

Hiezu nimmt man Lattich-Salat, reinigt ihn sauber, und thut ihn in eine Schüssel; dann zerschneidet man Körbelkraut, Borasch, Gartenkresse und Zwiebelrohr, und mischt dieses unter den Salat; dann nimmt man einige hartgesottene Eiergelb, verrührt sie zart mit Essig, Del und Salz, macht dieses alles gut untereinander, und giebt ihn zu kaltem Braten oder Schinken auf den Tisch.

16. Pomeranzen-Salat.

Man schneidet einige gute Pomeranzen zu Scheiben oder Schnitzen, thut diese in ein dazu passendes Geschirr, gießt 1 Glas guten Wein und Zucker nach Belieben daran, und giebt sie zu Kapauen oder sonst feinem Geflügel als Compote auf den Tisch.

17. Rettig-Salat.

Hat man Rettige, welche man nicht ganz zu Tische geben will, so schneidet man sie zu dünnen Schnitzlein, salzt sie und drückt sie hernach aus; dann zerschneidet man