

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

18. Geriebener Rettigsalat

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

einige Gurken darunter; mischt diese, nebst Essig, Del, Pfeffer, Salz, Esdragon und Zwiebeln mit dem Rettig durcheinander, bestreut den Salat mit zerschnittener Petersilie, und giebt ihn so auf den Tisch.

18. Geriebener Rettig-Salat.

Es werden große Rettige sauber geschält, auf einem Reibeisen gerieben, und mit Essig, Del, Salz und Pfeffer gut angemacht.

19. Salat von rothen Rüben.

Wenn die Rüben sauber gewaschen sind, werden sie in Salzwasser weich gesotten; dann schält man sie, so lange sie noch warm sind, schneidet sie in einen steinernen Hasen, streut Salz und Koriander darauf, schneidet dann wieder Rüben, streut wieder Salz und Koriander darauf, und fährt so fort, bis sie alle zerschnitten sind; dann gießt man so viel guten Weinessig daran, daß die Rüben bedeckt sind, und bewahrt sie an einem kühlen Orte zum Gebrauche auf.

20. Selleri-Salat.

Man nimmt schöne Selleri-Wurzeln, schält sie, wäscht sie sauber, schneidet sie zu runden Scheiben und siedet sie in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Viertelstunde lang; hernach läßt man sie ablaufen und erkalten, macht sie mit Essig, Del, Salz und Pfeffer gut an, streut zerschnittenes Grünes darauf, und trägt der Salat zur Tafel.

21. Schnecken-Salat.

Man siedet die Schnecken ganz weich, reinigt sie, schneidet sie zu beliebigen Stückchen, zerschneidet ebenfalls einige Sardellen, gesottene Eier, Zwiebeln und Petersilie, macht dieses mit Essig, Del, Pfeffer und Salz gut untereinander, so ist der Salat fertig.