

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

22. Spargelsalat

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

## 22. Spargel = Salat.

Man siedet Spargeln in Salzwasser, jedoch nicht ganz weich, legt sie in eine Schüssel, daß die Köpfe zusammen kommen, vermischt Essig, Del, Pfeffer, Salz und feinverwiegtes Schnittlauch untereinander, und gießt es über die Spargeln.

## 23. Speck = Salat.

Es wird recht mürber Kopf = Salat sauber gewaschen, gesalzen und gepfeffert; dann verwiegt man Zwiebelrohr, Esdragon und Borasch, und thut alles zusammen in eine Schüssel; hernach läßt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, in einer Pfanne auf dem Feuer gelb werden, gießt 1 Glas Wein und einige Löffelvoll Essig dazu, läßt dieses kochen, gießt es an den Salat, daß er warm wird, und giebt ihn gleich zur Tafel.

## 24. Wurzel = Salat.

Es werden von allen Gattungen Wurzeln, wie auch einige Erdäpfel abgesotten, geschält und in dünne Scheiben geschnitten; dann richtet man diesen, nebst einigen zerschnittenen Sardellen und weichgesottenen Zwiebeln, welche man ebenfalls in Scheiben schneidet, in eine Schüssel an, macht den Salat mit Essig, Del und Salz an, garnirt ihn mit Rahm, und in Scheiben geschnittenen Eiern, und giebt ihn auf den Tisch.

---

## XI. T o r t e n.

## 1. Aepfel = Torte.

Es werden etliche Aepfel geschält, und mit Wein, Zucker, Rosinen und Eibeben auf das Feuer gestellt; weich und ganz kurz eingekocht; dann wird ein Butterteig kleinen Fingersdick ausgewallt, und auf dem Rande