

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

7. Salate

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

6. Pflaumentoppott. Zwei Pfund Pflaumen werden ganz kurz gewaschen und entsteint. Dann setzt man sie mit einer halben Obertasse kaltem Wasser und 3—5 Eßlöffel voll Zucker aufs Feuer und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Sie sollen aber nicht zerkothen und nicht braun werden, sondern das Fleisch soll die schöne, gelbe Farbe behalten. Gewöhnlich genügt eine Kochzeit von einer Viertelstunde. Das Kompott wird kalt gegessen. Man kann auch einen Eßlöffel Mehl in etwas Fett hellgelb rösten, mit kaltem Wasser ablöschen, unter die Pflaumen gießen und sämig kochen lassen.

7. Rhabarberkompott. 1—1½ Pfund Rhabarberstiele werden von der Haut befreit, indem man sie so dünn wie möglich mit einem Messer abzieht, und in etwa 2 Zentimeter lange Stückchen geschnitten. Diese werden dann mit ganz wenig Wasser und 6—8 Eßlöffel voll Zucker weich gekocht. Zulezt mischt man ein oder zwei Kaffeelöffel voll Reibbrot darunter und läßt es noch fünf Minuten kochen, damit es sämig wird. Rhabarberkompott wird kalt gegessen.

8. Zwetschenkompott, siehe Pflaumentoppott.

7. Salate.

Beim Anmengen der Salate sei man sehr sparsam mit dem Essig, spare aber nicht allzusehr am Fett oder Del. Für zwei Personen nehme man mindestens einen guten Eßlöffel voll Del. Man mische den Salat gut durcheinander.

1. Bohnensalat. Die Bohnen werden gepuht, klein geschnitten oder auch ganz gelassen, in sprudelndem Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser überspült und

dann mit wenig Salz, kleingeschnittener Zwiebel, einer Prise Pfeffer, zerlassenem Speck oder Del und mit Essig gut durcheinander gemischt. Man kann auch halb Gurken und halb Bohnen nehmen. Wenn man zum Salat übriggebliebene Bohnen verwendet, die schon Fett haben, dann braucht man nicht soviel Fett zuzusetzen.

2. Endivienalat wird zubereitet wie Kopfsalat. Nur schneidet man die Blätter quer in feine Streifen, und zwar so, daß man ein ganzes Bündelchen der guten Blätter zusammenhält, auf ein Küchenbrett legt und schneidet.

3. Feldsalat, Rapunzel oder Mausehrchen werden sauber gewaschen und wie Kopfsalat angemengt.

4. Gurkensalat. Die Gurken werden geschält, in Scheiben geschnitten und gleich angemengt. Man kann ihn behandeln wie Bohnensalat, oder aber man verrührt einen halben Eßlöffel Senf, saure Sahne, Del und wenig Essig und mischt dann etwas Pfeffer, Salz, kleingeschnittene Zwiebel und die Gurken gut darunter. Man kann auch Kartoffelscheiben darunter mengen.

5. Heringsalat. 3—4 Heringe werden über Nacht gewässert, sauber entgrätet und in kleine Würfel geschnitten. Der Kogen (Eier) bleiben fort. Ein Suppenteller voll Kartoffeln, in der Schale gekocht, werden geschält, und wenn sie völlig erkaltet sind, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Ganz fein werden geschnitten: ein Stückchen mageres Kalbfleisch oder Schweinefleisch oder Schinken, ebenso einige Essiggurken, eine mittelgroße Zwiebel, zwei Äpfel und ein Suppenteller voll rote Rüben, die man weich gekocht und geschält hat. Außerdem noch ein hartgekochtes Ei. Wenn dies alles vorbereitet ist, dann mengt man die Salattunke an. Zuerst zerreibt man die Milch der Heringe zu einem dünnen Brei. Dazu rührt man tüchtig nacheinander: zwei kleine Kaffeelöffel voll Senf, zwei Eßlöffel voll Zucker, ein

rohes Ei, zwei Prisen Pfeffer, eine Handvoll Salz, vier Eßlöffel voll Del, einen voll Essig, vier Eßlöffel voll Wasser und — wenn man es hat — ein Glas Wein. Ist aber nicht unbedingt nötig. Wenn die Tunke schön glatt gerührt ist, dann gibt man die vorgerichteten Sachen hinein, mengt alles tüchtig durcheinander und läßt den Salat 2—4 Stunden gut durchziehen. Gut abschmecken und, wenn nötig, noch salzen. Heringsalat ist ein billiges Festtagsabendbrot namentlich dann, wenn man nicht viel Arbeit haben will, z. B. Weihnachtsabend u. dgl. Man kann ihn schon morgens oder am Tage vorher zubereiten und an einen kühlen Ort stellen. Man ißt Butterbrot und trinkt Tee oder Kaffee dazu.

6. Kartoffelsalat nach Bauernmanier. 3—4 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, mit einer Handvoll Salz weichgekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ Liter heißer Milch übergossen. Nun verrührt man eine Handvoll Salz, zwei Prisen Pfeffer, einen Eßlöffel voll Essig und eine mittelgroße kleingeschnittene Zwiebel mit 3—4 Eßlöffel voll gewürfeltem Speck, den man hellgelb ausgebraten hat, zu einer Tunke, gibt die Kartoffeln mit der Milch hinzu und mengt alles langsam und sorgfältig durcheinander, damit die Scheiben möglichst ganz bleiben.

7. Kopfsalat. Zuerst wird der Salat gereinigt, d. h. alle welken und harten Blätter werden entfernt. Die guten Blätter löst man eines nach dem andern ab und teilt sie, solange sie groß sind, in der Mitte einmal durch. Dann wird der Salat solange gewaschen, bis das Wasser vollständig klar und ungetrübt bleibt. Man nehme ihn aber immer nur ganz lose zwischen beiden Händen aus dem Wasser heraus und drücke ihn nicht. Zuletzt bringt man ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Der Salat darf erst ganz kurz vor dem Essen angemengt werden. Man macht dazu in einer tiefen Schüssel folgende Salattunke: ein Eßlöffel Essig, ein Kaffeelöffel voll Salz, ein Eß-

löffel voll Zucker, eine halbe, feingeschnittene Zwiebel und zwei Eßlöffel gewürfelter, hellbraun gebratener Speck, an dessen Stelle man auch zwei bis drei Eßlöffel voll Salatöl nehmen kann, nebst einer Prise Pfeffer, werden tüchtig verrührt, der Salat wird hineingegeben und alles gut miteinander vermengt. 5—10 Minuten darf der Salat stehen, längeres Stehen schadet ihm. Wer es liebt, kann auch eine kleine Portion Schnittlauch oder Petersilie oder Dragon oder Dill fein schneiden und daruntermengen. Wer den Salat nicht süß liebt, der lasse den Zucker weg. Ohne Zucker kann man den Kopfsalat beliebig mit weichgekochten Bohnen oder auch mit Gurken mischen.

8. Krautsalat. Man kann hierzu sowohl Weiß- wie Rotkraut nehmen, doch dürfen die Köpfe nicht alt sein, sonst schmeckt er zäh. Das Kraut wird sehr fein geschabt, geschnitten oder gehobelt. Man rechne für 3—4 Personen einen sehr gehäuften Suppenteller voll. Das Kraut wird zwei Minuten lang mit kochendem Wasser übergossen. Nun verrührt man 2—3 Eßlöffel voll Del, einen Eßlöffel voll Essig, einen Kaffeelöffel Salz und zwei Prisen Pfeffer solange, bis das Salz sich aufgelöst hat. Dann mischt man das Kraut gut darunter. Statt des Dels kann man auch drei Eßlöffel gewürfelten Speck nehmen, den man vorher hellgelb ausgebraten hat.

9. Rettichsalat. Schwarze Rettiche werden gewaschen, geschält und in möglichst dünne Scheibchen geschnitten, die, wenn sie zu groß sind, durchgeteilt werden. Der Rettich wird gesalzen und einige Zeit hingestellt. Eine kleine Handvoll Petersilie und eine kleine Zwiebel werden ebenfalls fein geschnitten. Nun verrührt man einen Eßlöffel voll Essig und zwei Eßlöffel voll Del, gibt eine Prise Pfeffer und die vorgerichteten Sachen hinein und mischt alles gut durcheinander.

10. Rotrübensalat. Die roten Rüben werden gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, gleich geschält und in

Scheiben geschnitten. Dann werden sie mit Salz, etwas Zucker, einer zerschnittenen Zwiebel, einem zerplückten Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und halb Essig, halb Wasser so angemengt, daß sie mit Flüssigkeit eben bedeckt sind. Sie halten sich längere Zeit.

11. Sellerie-Salat. 3—4 große Sellerieknollen werden tüchtig gewaschen, in schwachem Salzwasser weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Dann nimmt man zwei Eßlöffel voll Del, einen schwachen Eßlöffel voll Essig, eine Prise Pfeffer, zwei Prisen Salz und etwas kleingeschnittene Zwiebel. Dies alles wird gut durcheinander gemengt. Wenn Sellerie knapp ist, dann kann man ein Drittel Kartoffelscheiben darunter mengen. Sollte der Salat etwas trocken sein, dann mische man ein wenig warmes Wasser darunter.

8. Tunken.

Das Bräunen des Mehls und das Anrühren einer Mehlschwitze ist auf Seite 11 angegeben. Wer gern recht viel Tunke hat, der koche doppelte Portion.

a) Gesalzen.

1. Buttertunke. Ein sehr großer Eßlöffel voll Butter und 4—5 Kaffeelöffel voll Mehl werden geschwitzt. Man lasse sie aber nicht gelb werden. Wenn die Butter steigt, löscht man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ab. Ist die Tunke für Fisch bestimmt, dann nimmt man Fischsutt. Im andern Fall nimmt man Gemüsesutt. Diese Brühe läßt man kochen, bis sie recht schön sämig ist. Mit dem Salzen sei man vorsichtig, weil der Sutt, oft auch die Butter schon gesalzen sind. Mittlerweise zerquirt man ein Eigelb mit 1—2 Eßlöffel voll