

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für bürgerliche Küche**

**Haushaltungsschule St. Elisabeth**

**Freiburg i. Br., [nach 1891]**

VII. Salate

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



## VII. Salate.

### 299. Kopfsalat.

An den inneren gelben Blättern werden die Rippen gespalten, die Herzchen geteilt und alles kurz vor dem Gebrauch mehrmals gewaschen und in einem Seiher gut abtropfen lassen oder gut ausgedrückt. Dann macht man den Salat an nach dem Grundsatz, daß ein Verschwender das Del, ein Geiziger den Essig und ein Weiser Salz und Pfeffer dazugeben soll. Ein Rasender soll den Salat mischen. Man rechnet für die Person  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Del, halbsoviel Essig und sehr wenig Pfeffer. Nach Belieben können feingewiegte Zwiebeln, auch Boratsch oder Schnittlauch über den fertigen Salat gestreut werden. Alle grünen Salate dürfen aber erst unmittelbar vor dem Auftragen angemacht werden. Zu Kopfsalat ist auch folgende Sauce sehr gut: 2 hartgekochte Eigelb werden durch ein Haarsieb getrieben, mit 3—4 Eßlöffel Del, 2—3 Eßlöffel Essig, wenig Salz und Pfeffer zu einer Mayonnaise gerührt, über den Salat gegossen und gut damit vermengt. Man kann ihn auch mit halbierten hartgekochten Eiern verzieren.

### 300. Endiviesalat.

Die inneren gelben Blätter werden gepuzt, gewaschen, fein geschnitten, nochmals gewaschen und, wenn das Wasser gut abgetropft oder ausgedrückt ist, wie Kopfsalat angemacht. Ebenso lassen sich die jungen, zarten Blätter des

Löwenzahn zubereiten. Nur lege man sie vor dem Schneiden einige Stunden in lauwarmes Salzwasser, wodurch sie den bitteren Geschmack verlieren. Nach dem Schneiden sollen die Salate möglichst rasch gewaschen werden.

### 301. Lattich.

Derselbe wird gut verlesen, sauber gewaschen und wie Kopfsalat angemacht. Ist er schon stärker gewachsen, so lege man ihn ebenfalls in lauwarmes Wasser, wodurch er zarter wird.

### 302. Kresse.

Wird wie Lattich behandelt.

### 303. Aker- und Rüblesalat.

Wird ebenfalls wie Lattich zubereitet.

### 304. Krautsalat.

Man entfernt von Weißkrautköpfen die äußeren Blätter und die größeren Rippen, schneidet sie dann recht fein, gießt kochendes Salzwasser darüber, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde daran stehen, dann gut abtropfen und macht das Kraut mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an

oder:

Man schneidet Speck in kleine Würfel, röstet sie gelb, gießt den Essig dazu, läßt es zusammen aufkochen, gibt dann das Kraut hinein und noch Salz und Pfeffer, mischt alles gut untereinander, läßt es eine Weile dämpfen und richtet den Salat warm an.

### 305. Bohnensalat.

Zarte kernlose Bohnen werden wie zu Gemüse gepuzt, fein geschnitten und in kochendem Salzwasser mit etwas Soda rasch abgekocht, mit kaltem Wasser gut abgospült und mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Del angemacht.

## 306. Salat von Körnerbohnen.

Die Bohnen werden tags zuvor in weiches, kaltes Wasser eingeweicht, beim Gebrauch mit frischem Salzwasser und etwas Natron aufs Feuer gesetzt und ohne zu rühren langsam weichgekocht. Dann gießt man sie in einen Seiber, läßt sie abkühlen und verfährt im übrigen wie bei grünen Bohnen.

## 307. Kartoffelsalat.

Gekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und noch warm mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig, Del, Fleischbrühe oder warmes Wasser, nach Belieben auch etwas Rahm untereinander gemischt. Man kann den Kartoffelsalat auch mit grünem Salat verziern. Die Kartoffeln können auch fein gerieben und auf die oben angegebene Weise angemacht werden. So wird der Salat auch als Beilage zu Rindfleisch verwendet und mit beliebigen Formen verziert. Sehr gut ist auch eine Beimischung von Sellerie. Die Rollen werden in Salzwasser weichgekocht, geschält und dann wie die Kartoffeln geblättert. Man nimmt ungefähr  $\frac{1}{5}$  davon und verwendet ihn dann als Beilage.

## 308. Gurkensalat.

Die Gurken werden von der Spitze nach dem Stiel geschält, kurz vor Gebrauch gehobelt oder in feine Scheiben geschnitten, gesalzen und mit Pfeffer, Zwiebeln, Essig und Del rasch angemacht. Sie einige Zeit vor dem Anmachen zu salzen, um den sich bildenden Saft auszudrücken und wegzuschütten, beeinträchtigt den Wohlgeschmack, nimmt ihnen die Nährkraft und macht daß sie stark blähen

oder:

Saurer Rahm, Essig, Del, Pfeffer, Salz und feingehackte Zwiebeln werden gut verrührt, die Gurken dazu gegeben und damit vermischt.

**309. Kettichsalat.**

Die Kettiche werden geschabt oder geschält, fein gehobelt oder geschnitten, gesalzen und nach einiger Zeit ohne sie auszudrücken wie Gurkensalat angemacht. Es können auch beide Salate gemischt werden. Die Kettiche können auch fein gerieben mit den üblichen Zutaten angemacht werden.

**310. Selleriesalat.**

Sellerieknollen werden gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und womöglich noch warm mit Del, Essig, wenig Pfeffer und Salz angemacht.

**311. Gelberübensalat.**

Wird wie Selleriesalat zubereitet, nur wird er feiner geschnitten. Auch kann man ihn mit Sellerie mischen, wozu  $\frac{1}{5}$  ausreicht.

**312. Rotrübensalat.**

Rotrüben werden gewaschen und ohne die Wurzeln abzuschneiden in Salzwasser weichgekocht, dann geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salz, Zucker, Essig, Koriander und Wasser, nach Belieben auch Klümmel angemacht. Man kann ihn einige Zeit aufbewahren; doch muß die Flüssigkeit darüber gehen, der Essig kochend gemacht werden und stärker sein, was aber den Wohlgeschmack beeinträchtigt und für die Gesundheit weniger zuträglich ist.

**313. Blumenkohlalat.**

Der Blumenkohl wird gepuzt, in kochendem Salzwasser vorsichtig weichgekocht, mit kaltem Wasser abgspült, und in Röschen zerteilt. Dann verrührt man Essig, Del und Pfeffer, gießt es über den Blumenkohl und garniert ihn mit gekochten Eiern

oder :

2 Eigelb werden durch ein Haarsieb getrieben mit 4 Löffel Del, 2 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer und Schnittlauch oder Esdragon angerührt und über den Blumenkohl gegossen.

### 314. Spargelsalat.

Die gepuzten und in Salzwasser weichgekochten Spargeln werden in Stücke geschnitten und wie Blumenkohl angemacht.

### 312. Fleischsalat.

Uebrigcs Fleisch wird in feine Streifen geschnitten und mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Del angemacht. Man kann auch fein geschnittene Essiggurken darunter mischen.

### 216. Dohsenmaulsalat.

Ein Dohsenmaul wird mit Salz ausgerieben, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, noch warm ausgebeint, erkaltet in feine Streifen geschnitten und mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Del angemacht. Nur mit Essig angemacht läßt er sich in einem Topf 5—8 Tage aufbewahren. Die übrigen Zutaten werden beim Anrichten darunter gemischt. Ebenso lassen sich Kalbsfüße zubereiten.

### 317. Heringsalat.

Heringe werden einige Stunden gewässert, oder in halb Wasser und halb Milch gelegt, dann gehäutet, gereinigt, entgrätet, in Würfel geschnitten und mit Zwiebeln, Pfeffer, Essig und Del angemacht. Man kann auch gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und noch rohe, fein gewürfelte Aepfel darunter mischen, den Milchneer, nachdem das Hautige entfernt ist, mit Del verrühren und darüber geben.

### 318. Fischsalat.

Fischreste werden ausgegrätet, in kleine Streifen geschnitten und nach Belieben auch ein Hering dazugeben.

Zu 3 Pfund nimmt man 4 gekochte Eier, schneidet das Weiße ebenfalls in Streifen und gibt es nebst 2 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel in Scheiben geschnittenen Essiggurken und 1 Eßlöffel fein geschnittenen Zwiebeln zu dem Fisch; 2 von den Eigelb werden durch ein Sieb getrieben mit 1 Eßlöffel Senf, 6 Eßlöffel Del, 6 Löffel Essig, Salz und Pfeffer gut verrührt, über den Fisch gegeben und leicht damit vermischt. Die andern Eigelb drückt man kurz vor dem Servieren durch ein Sieb über den Salat und verziert diesen noch mit feingewürfelten Rotrüben. Es ist gut, ihn einige Zeit stehen zu lassen.

### 319. Schneckenalat.

Die in Salzwasser weichgekochten und gut gepuzten Schnecken werden mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Del angemacht. Man kann sie auch wie Fischalat zubereiten.

### 320. Italienischer Salat.

Man schneidet Reste von Kalbsbraten oder Geflügel, gepuzte Heringe und Sardellen in Würfel oder feine Streifen, einige rohe, geschälte Reinetten-Äpfel in sehr kleine Würfel und inzwischen weichgekochte Kartoffel in Scheiben oder Würfel, mischt dies mit Kapern, feingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Essig, Del, Fleischbrühe und Rahm gut untereinander und färbt es nach Belieben mit dem Saft von Rotrüben rosa. Nun richtet man den Salat in einer Schüssel gegen die Mitte erhöht an, stellt ihn warm, bildet mit Kapern oder Schinkenstreifen die Zeichnung eines Sternes, füllt die Zwischenräume abwechselnd mit gehacktem Eigelb, feingewürfeltem Eiweiß, Rotrüben, Gelberüben, Essiggurken, Nüssen und Fleischgallert aus, setzt oben eine Rosette von in Essig eingemachten Früchten oder ein Körbchen von Ei mit Petersilie garniert und schließt den unteren Rand mit ausgestochenen oder geschnittenen Gurken, Rotrüben zc. ab.

Man kann den Salat auch bergartig angerichtet in Rabatten mit feingewürfelten Rotrüben, Gelberüben zc. belegen, die Spitze mit einer Rosette verzieren und nur am unteren Rande Kapern anbringen. Es können auch Reste von Braten, Wildbret oder sonstigem Fleisch zum Salat verwendet werden.

