

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Rotrübensalat

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Tomaten schälen, so wird eine nach der anderen an eine Gabel gesteckt und in kochendes Wasser getaucht.

Endiviensalat mit Tomaten.

Der gut gebleichte Endiviensalat wird gewaschen und die langen, vom Strunk gelösten Blätter 1—2mal geteilt. Man läßt ihn gut abtropfen, bereitet einen Salatbeiß, gibt dann den Salat zu, richtet ihn in eine Glasschale an und verziert den Rand mit Tomatensalat. Nach Belieben kann der Endivien auch in feine Streifen geschnitten werden.

Rettichsalat.

Die Rettiche werden gründlich gewaschen, dünn geschält, in feine Blättchen geschnitten oder auf der Rohkostraffel gerieben. 1 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel wird in einem kleinen Pfännchen mit 4 Eßlöffel Essig so lange gekocht, bis noch ein Eßlöffel Flüssigkeit übrig bleibt. Man seigt den Essig ab, bereitet einen Salatbeiß, vermischt die Rettiche damit und gibt zuletzt die fein verwiegten Kräuter, wie Estragon, Pimpinelle, Dill oder Schnittlauch zu. Der Rettichsalat schmeckt besser, wenn er einige Zeit durchzieht. Hat man sehr scharfe Winterrettiche, so empfiehlt es sich, diese einige Stunden vor Gebrauch mit etwas heißer Flüssigkeit, Milch, Suppe oder Kräuterbrühe durchziehen zu lassen und dann mit dem Salatbeiß (siehe Ersatzmittel für Salatbeiß) zu vermengen. Man kann auch Rettichsalat und Gurkensalat mischen.

Rotrübensalat.

Die Rotrüben werden gewaschen. Man hat darauf zu achten, daß man die Blattstiele nicht ganz an der Wurzel abschneidet, damit die Rüben nicht verbluten. Alsdann werden sie weich gekocht, geschält und in dünne Blättchen geschnitten. Als Würze verwendet man etwas Zucker, Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner oder Gewürzpulver, Koriander und Zwiebel. Dann wird ein Glas Essig mit Wasser aufgeköcht und nach dem Erkalten zugegeben. Obenauf kann man etwas geschabten Meerrettich geben. Die Rotrüben schmecken besser, wenn sie einige Tage durchziehen. Nach Belieben können einige Tropfen Maggiwürze zugefügt werden. Übrige Rotrüben können in Gläser eingelegt und sterilisiert werden. Die Brühe von den Rotrüben braucht nicht weggeschüttet zu werden. Man verwendet sie zum Färben von geriebenem Kartoffelsalat und garniert damit die Salat-schüssel. Rotrüben lassen sich sehr gut roh gerieben zu Salat verwenden. Man braucht dann bedeutend weniger.

Selleriesalat.

Der Sellerie wird geputzt, gründlich gewaschen und in Wasser oder Kräuterbrühe weich gekocht, dann geschält und in feine Blättchen