

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Tomatensalat

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

gegangen ist, nimmt man ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestäubte Brett und formt fingerlange und zweifingerdicke Nudeln davon. Man läßt sie nochmals kurze Zeit gehen und bäckt sie schwimmend in Öl auf allen Seiten schön braun. Noch heiß werden sie mit Zucker bestreut.

7. Teil:

Salate

Salatbeiguß bzw. Ersatzmittel für Salatbeiguß siehe unter Beigüsse.

Kopfsalat.

Der Salat wird geputzt, sorgfältig gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb gegeben. Man bereitet einen Salatbeiguß, gibt fein verwiegte Zwiebeln oder Kräuter, wie Estragon, Boretsch, Dill, Zitronenmelisse, Pimpinelle oder Schnittlauch zu, vermennt alles gut, gibt den Salat kurz vor dem Anrichten zu und mengt ihn leicht durch.

Endiviensalat.

Der Salat wird geputzt, von den schlechten Blättern befreit und mehrere Male gewaschen. Dann schneidet man ihn in feine Streifen, wäscht ihn nochmals rasch durch und gibt ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Sollte der Endivien bitter sein, so wird er noch etwa 10—15 Min. in lauwarmes Wasser gelegt. Dann bereitet man einen Salatbeiguß, gibt den Salat zu und mengt ihn gut durch. Wenn der Salat zart ist, können die gelben Blätter auch nur in Stückchen geteilt statt in Streifen geschnitten werden. Nach Belieben kann man die Schüssel zuvor mit Knoblauch ausreiben.

Gurkensalat.

Die gewaschenen Gurken werden geschält, die Kerne entfernt, dann in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt. Man bereitet den Salatbeiguß mit Essig, etwas Öl oder Milch, wenig Salz und fein verwiegten Kräutern oder Schnittlauch, rührt den Salatbeiguß gut durch, gibt nach Belieben etwas Senf zu, mengt zuletzt die Gurken darunter und bringt den Salat sofort zu Tisch.

Tomatensalat.

Die Tomaten werden abgerieben und in Scheiben geschnitten; dann bereitet man einen Salatbeiguß, gibt die Tomaten lagenweise in eine Glasschale und gießt immer etwas Beiguß darüber. Will man die

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 Salatbeiguß, 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 seiht den Essig ab, bereitet einen Salatbeiguß, 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 Salatbeiguß (siehe Ersatzmittel für Salatbeiguß) 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 Salatschüssel. 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