

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Salat zu Braten und Rindfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

einige Stunden dämpfen; wenn die Brühe eingekocht ist, gieße es mit einem Schoppen Wein auf, lasse es schön gelb braten, hebe dann das Fett davon ab, treibe die Sauce durch und richte sie nun über das Rippenstück an.

437. Rindsrippen auf dem Rost gebraten.

Wenn das Rippstück einige Tage gelegen, werden die Rippen zerschnitten, die Beine davon abgelöst, jedes recht mit dem Klopfer breit geschlagen, mit fein gehackten Charlotten, Peterfilie, ein klein wenig Knoblauch, nebst Pfeffer und Salz bestreut, in Provenceröl umgewendet und auf dem Rost fertig gebraten, dann wird etwas Jus mit Citronensaft und gestoßenen Sardellen vermengt, die Rippen bis zum Anrichten darin warm gehalten und so beim Anrichten über die Rippen geschüttet.

Salat zu Braten und Rindfleisch.

438. Salat à l'italien.

Es werden Kartoffeln, so viel als nöthig, abgekocht und geblättelt, dann 2 Häringe, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, 2 Bricken gepuzt und geschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund Kapern, 6 hartgefottene Eier nebst etwas feingehackten rothen Rüben, Charlotten und Hühnerfleisch, mit Essig, Del, Pfeffer und Oliven angemacht; man kann auch die Kartoffeln unten in die Salatière legen und mit den gehackten Kräutern den Salat garniren, ihn als Zierde auf den Tisch stellen und dann erst anmachen.

439. Kartoffel-Salat mit Häring.

Die abgekochten Kartoffeln werden geschnitten, des

gleichem auch einige Häringe mit Essig und Del ange-
macht und servirt.

440. Gurken-Salat mit Speck.

Die Gurken werden geschnitten, eingesalzen und wie-
der ausgedrückt, dann würflicht geschnittener Speck
gelb gebraten, mit Essig abgelöscht, an den Salat ge-
schüttet, einige Löffelvoll saurer Rahm daran gethan
und mit etwas Pfeffer und Salz untereinander gemacht.

441. Englischer Salat.

Man verschlägt 3 ganze Eier, rührt 4 Eßlöffelvoll
Del und 3 Löffelvoll Essig, nebst einem Löffelvoll Senf,
Pfeffer und Salz hinein, rührt diese Sauce eine Zeit-
lang, schüttet sie an den gewaschenen Kopfsalat, mengt
ihn untereinander, legt hart gefottene Eier in 4 Theile
geschnitten, in die Mitte darauf, und außen herum
gebratene Hühner auch zerschnitten.

442. Hopfen-Salat.

Das Harte wird von den Hopfen gebrochen, diese in
Büschel gebunden und in Salzwasser weich gekocht, in fri-
ischem Wasser abgeschwenkt, in kurze Stückchen geschnit-
ten und mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und Schnittlauch
angemacht.

443. Schnecken-Salat.

Nachdem die Schnecken in Salzwasser weich gekocht
sind, werden sie herausgenommen, gereinigt, dann ein
Häring in Stückchen geschnitten, etwas fein gehackte
Charlotten, rothe Rüben, Schnittlauch und Kapern
darunter gethan und mit Essig, Del, Pfeffer und Salz
angemacht.

444. Ruffischer Salat.

Das Gelbe von 3 hartgefotenen Eiern wird mit ein wenig Wasser glatt gerührt, 4 Eßlöffelvoll Del nebst Eßig, Pfeffer und Salz dazu gethan, dann schneidet man gebratenes Kalbfleisch, gesalzene Zunge und gekochte Kartoffeln in kleine Stücken, macht es mit dem schon Zubereiteten an, garnirt den Salat mit Oliven, Kapern, Sardellen, Krebschwänzen und hartgefotenen Eiern, und gießt folgende Sauce darüber: Man verrührt das Gelbe von 3 hartgefotenen Eiern mit etwas Del, thut einen Eßlöffelvoll geriebenen grünen Käse, nebst einigen Löffelvoll Senf und einem Eßlöffelvoll sauern Rahm dazu, wenn es nöthig ist, auch noch etwas Del und Eßig, und begießt den Salat damit.

445. Spargel-Salat.

Nachdem die Spargel in Salzwasser weich gekocht sind, wird das Grüne davon in kleine Stücken geschnitten und mit Eßig, Del, Pfeffer und Salz, auch etwas Schnittlauch angemacht.

446. Bohnen-Salat.

Die geschnittenen Bohnen werden in Salzwasser abgekocht, dann läßt man das Wasser ablaufen und kalt werden, macht sie mit feingehackten Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Eßig und Del an, läßt sie einige Stunden stehen und gibt sie zu Tisch.

447. Kraut-Salat.

Ein Krautkopf wird auf einem Hobel geschnitten und etwas gesalzen in eine Schüssel gethan, zugedeckt und so zur Wärme gestellt, damit es ein wenig dünstet, dann wird

das Wasser davongedrückt, etwas grüner Speck würflicht geschnitten und auf dem Feuer gelb geröstet, dann mit Essig abgelöscht und der Salat nebst Pfeffer und Salz warm damit angemacht.

448. Gelbe Rüben-Salat.

Einige gelbe Rüben werden in Salzwasser weich gekocht und dann geblätelt; darauf läßt man sie kalt werden und macht sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Del an.

449. Rothe Rüben-Salat.

Mehrere rothe Rüben werden abgekocht, dann geschält, geblätelt und mit gestoßenem Coriander, Pfeffer, Salz und Essig angemacht, dann einige Zeit stehen gelassen und kalt zu Tisch gegeben.

450. Rettig-Salat.

1 gepuzter Rettig wird gewaschen, in dünne Blättchen geschnitten und so mit Pfeffer, Salz, Essig und Del angemacht; man kann den Rettig statt in Blättchen zu schneiden, auch reiben, und auf dieselbe Weise anmachen.

451. Rübenkeim-Salat.

Wenn die weißen Rüben Keime bekommen, was gewöhnlich im Frühjahr geschieht, werden solche abgenommen, mit kochendem Wasser in einer Schüssel abgebrüht, damit sie den bitteren Geschmack verlieren; man läßt das Wasser alsdann wieder ablaufen und macht sie mit feingehackten Zwiebeln, nebst Del, Essig, Pfeffer und Salz an.

452. Sellerie-Salat.

Die Wurzeln, so viel als nöthig, werden gepuzt und in Salzwasser halb weich gesotten, dann in dünne Blättchen geschnitten und mit Pfeffer, Salz, Essig und Del angemacht; die rohen Selleriewurzeln werden auf dieselbe Weise angemacht.

453. Ochsenmaul-Salat.

Das Ochsenmaul wird in Salzwasser weich gekocht, die Beinchen herausgenommen und recht zart geschnitten, dann mit feingehackten Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Del und Essig angemacht.

454. Brunnenkressen-Salat.

Der Kressen wird sauber gelesen und gewaschen, dann mit Pfeffer, Salz, Del und Essig angemacht.

455. Blumenkohl-Salat.

Nachdem der Kohl sauber gepuzt und gewaschen ist, wird er in Salzwasser weich gekocht, dann in ein Geschirr gelegt, damit er nicht zerbricht; unterdessen wird das Gelbe von einigen hartgefottenen Eiern, Pfeffer und Salz mit einigen Löffelvoll Del glatt verrührt, so viel als nöthig Essig beigegeben und so über den Kohl etliche Mal geschüttet.

456. Rosenkohl-Salat.

Wenn der Kohl gereinigt ist, kochte man ihn in Salzwasser weich, lasse das Wasser rein davon ablaufen, rühre dann einige Löffelvoll Senf mit Essig, Del, Pfeffer und Salz an und menge den Salat darunter.