

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Ich weiß es genau: [MAGGI's Fleischbrühe, einfach und schnell]**

**Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>**

**Berlin W 35; Singen / Hohentwiel (Baden), [ca. 1930]**

**urn:nbn:de:bsz:31-57580**

*Ich  
weiß  
es  
genau.*





# MAGGI'S Fleischbrühe

schmeckt vorzüglich und ist

aus einem Maggi-Fleischbrühwürfel

so schnell zu bereiten. Solch ein Würfel wird mit reichlich  $\frac{1}{4}$  Liter kochendem Wasser übergossen . . . und schon ist sie fertig: wohlschmeckend und klar, eine Fleischbrühe, die den würzigen Geschmack des Fleisches, das Aroma feiner Suppenkräuter in sich trägt; denn Maggi's Fleischbrühwürfel sind mit bestem Fleischextrakt und feinen Gemüseauszügen hergestellt. Ein seit Jahrzehnten bewährtes Erzeugnis von bester Qualität.



Achtung auf die gelb-rote Packung und den Namen MAGGI.

# Einfach und schnell:

**Trinkbouillon.** Vor dem Essen, oder wenn man sonst den Appetit anregen möchte, oder wenn man sich an kalten Tagen nach einem warmen Getränk sehnt, zum Frühstück und zu anderen Gelegenheiten: stets mit einem Würfel Maggi's Fleischbrühe einen herrlichen Labetrunk bereiten! Das ist das Beste, was es gibt. Man kann auch noch ein Ei hineinquireln.

**Fleischbrüh-Suppen.** Sie besitzen alle Vorzüge der Trinkbouillon, die aus Maggi's Fleischbrühwürfeln bereitet wird. Auch hier erfolgt die Herstellung genau so; Suppen-Einlagen wie Teigwaren, Grieß, Sago, Gemüse usw. werden hinzugefügt und langsam gargekocht.

**Überhaupt zum Kochen.** Auf alle Gerichte — ob Gemüse, Soßen, Ragouts, Hülsenfrüchte, Bouillon-Kartoffeln oder Pilze — überträgt die aus Maggi's Fleischbrühwürfeln bereitete Fleischbrühe herzhaften Geschmack: Das kommt von ihrem Gehalt an bestem Fleischextrakt und feinen Gemüseauszügen.

**Zum Verlängern** von Suppen, hausgemachter Fleischbrühe und Soßen läßt sich Maggi's Fleischbrühe ebenfalls vorteilhaft verwenden. Man bereitet sie wie Trinkbouillon, wenn nötig auch stärker, und fügt sie unter stetem Rühren bei. Dann kosten: Das Gericht wird den Koch loben!

Achtung: Maggi's Fleischbrühwürfel nur echt in der gelb-roten Packung mit dem Namen MAGGI.



Andere Maggi-Erzeugnisse, die sich ebenfalls seit langem bewährt haben und die Arbeit der Hausfrau erleichtern:



## MAGGI'S Würze

gibt schwachen Suppen und Fleischbrühen, Soßen, Gemüse, Salaten sowie allen Fisch- und Fleischgerichten augenblicklich kräftigen Wohlgeschmack. Maggi's Würze ist sehr ausgiebig, schon mit wenigen Tropfen erzielt man eine überraschende Verbesserung.



## MAGGI'S Suppen

geben in kürzester Zeit — nur mit Wasser gekocht — vollständig fertige, sehr schmackhafte und nahrhafte Suppen. Große Sortenauswahl, z. B. Erbs, Erbs mit Speck, Blumenkohl, Reis mit Tomaten, Eiernudeln, Ochsenchwanz, Frühling, Rumford und viele andere. Man befolge die jedem Würfel aufgedruckte, einfache Kochanweisung.

Achten Sie beim Einkauf genau auf den Namen **MAGGI** und die gelb-rote Packung.

MAGGI-Gesellschaft, Berlin W 35 und Singen / Hohentwiel (Baden)

## Klare Suppe mit Eierstich

Sür 4 Personen

2 Eier	1 Prise Salz
2 Eßlöffel Milch	4 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Teelöffel Butter	1 Liter Wasser

Feingehackte Petersilie

Die Eier mit der Milch, etwas feingehackter Petersilie und einer Prise Salz verquirlen, in ein mit Butter ausgestrichenes Töpfchen gießen u. dieses 25–30 Minuten in kochend heißes Wasser stellen, bis die Flüssigkeit erstarrt ist. Nach dem Erkalten die Form stürzen und die Masse in zierliche Würfel schneiden. Maggi's Fleischbrühwürfel in einem Liter kochendem Wasser restlos auflösen und beim Anrichten in jeden Teller Fleischbrühe eine Anzahl Eierstichwürfel geben.

## Weißkraut, bürgerlich

Sür 2–3 Personen

1 kleiner Kopf Weißkohl	1 feingeschnittene Zwiebel
1 Eßlöffel (20 g) Butter	2 Maggi's Fleischbrühwürfel

Die Zwiebel in der Butter goldgelb schweigen, den gesputzten und kleingeschnittenen Kohl dazugeben. Zwei Maggi's Fleischbrühwürfel in  $\frac{3}{4}$  Liter kochendem Wasser auflösen, über den Kohl gießen und  $\frac{3}{4}$  Stunde langsam kochen. Kurz vor dem Anrichten nach Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.

Achtung: Maggi's Fleischbrühwürfel nur echt in

115 H 1120

## Einfache Holländische Soße

(Grundrezept für helle Soßen)

Für 4 Personen



- |                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| 2 Eßlöffel (40 g) Butter     | 1 Eigelb          |
| 2 Eßlöffel (40 g) Mehl       | Salz, Pfeffer,    |
| 1/2 Liter Fleischbrühe aus   | Zitronensaft nach |
| 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln | Geschmack         |

Das Mehl in der zerlassenen Butter durchdünsten, ohne zu bräunen, mit der Fleischbrühe auffüllen und unter ständigem Rühren durchkochen lassen. Salz, Pfeffer, Zitronensaft beifügen, die Soße vom Feuer nehmen und das Eigelb, mit einigen Tropfen kaltem Wasser verrührt, daruntermengen.

## Vorzügliches Fleischgelee

(Aspik, Jus)

- |                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| 6—8 Blatt Gelatine          | 2 Teelöffel Essig      |
| 2 Maggi's Fleischbrühwürfel | 1/2 Liter koch. Wasser |

Maggi's Fleischbrühwürfel im kochenden Wasser auflösen und mit Essig kräftig abschmecken. Die Gelatine im kalten Wasser waschen, ausdrücken, ebenfalls in der Brühe auflösen (nicht kochen) und kaltstellen.

Will man gekochten Fisch, Eier, Geflügelstücke oder anderes Fleisch fülzen, so gibt man das noch flüssige Gelee darüber und stellt kalt.

der gelb-roten Packung mit dem Namen MAGGI.