

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Erprobte Kochrezepte

Maggi GmbH <Berlin>

Berlin, [ca. 1935]

Eintopfgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-57609



Eintopfgerichte

Wirsingkohl mit Rindfleisch und Kartoffeln

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| $\frac{3}{4}$ Pfund Rindfleisch | 3 Pfund Kartoffeln |
| 3 Pfund Wirsingkohl | 1 Teelöffel Maggi's Würze |
| Salz nach Geschmack | |

Das Rindfleisch in 2 Liter leicht gesalzenem Wasser halb weichkochen. Den gepuhten und kleingeschnittenen Wirsingkohl sowie die ebenfalls kleingeschnittenen Kartoffeln dazugeben und alles noch eine gute Stunde kochen lassen. — Beim Anrichten nach Salz abschmecken und Maggi's Würze gut daruntermischen.

Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| $\frac{3}{4}$ Pfund Rindfleisch | 4 Würfel Maggi's Frühlingssuppe |
| 3 Pfund Kartoffeln | feingehackte Petersilie |

Das kleingewürfelte Fleisch in $1\frac{3}{4}$ Liter leicht gesalzenem Wasser halb gar kochen. Inzwischen 4 Würfel Maggi's Frühlingssuppe fein zerdrücken, in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glattrühren, den Brei zum Fleisch gießen, die kleingeschnittenen Kartoffeln beifügen, gut durchrühren und bei kleinem Feuer gar kochen lassen.

Vor dem Anrichten feingehackte Petersilie darüberstreuen.

Thüringer Eintopfgericht

<p>$\frac{3}{4}$ Pfund Rindfleisch 1 Pfund Mohrrüben (Gelbrüben, Wurzeln) 2 Zwiebeln $2\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Butter oder Fett</p>	<p>Salz und Pfeffer nach Geschmack 3 Tomaten oder 2 Eßlöffel Tomatenpüree 2 Pfund Kartoffeln 1 Liter Fleischbrühe (aus 4 Maggi's Fleischbrühwürfeln)</p>
---	---

Das in Würfel geschnittene Fleisch leicht salzen, mit ein wenig Pfeffer bestreuen, in der heißgemachten Butter bzw. dem Fett auf allen Seiten braun braten. Die kleingewürfelten Zwiebeln und Tomaten dazugeben und zusammen noch einige Minuten schmoren lassen. Mit 1 Liter kochender Fleischbrühe auffüllen, die Mohrrüben und Kartoffeln (geputzt bzw. geschält und kleingeschnitten) dazuschütten und alles in gutschließendem Topf etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde bei kleinem Feuer gar kochen.

Weißkohl mit Tomaten und Fleischklößchen

<p>3 Pfund Weißkohl 1 Pfund Tomaten oder 2 Eßlöffel Tomatenpüree 2 Pfund Kartoffeln $1\frac{1}{2}$ Liter schwache Fleischbrühe (aus 4 Maggi's Fleischbrühwürfeln)</p>	<p>1 Zwiebel 3 Eßlöffel (60 g) Butter oder Fett $\frac{1}{2}$ Pfund gehacktes Fleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch) 1 Ei, 1 Semmel Salz, Prise Pfeffer</p>
--	--

Die feingeschnittene Zwiebel in Butter oder Fett andünsten, die in kleine Stücke geschnittenen Tomaten und den vorgerichteten Weißkohl (in feine Streifen geschnitten) dazugeben. Mit der Fleischbrühe auffüllen und, sobald das Gemüse halb gar ist, auch die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln beifügen und gar kochen.

Unterdessen aus dem gehackten Fleisch, dem Ei, der eingeweichten Semmel, etwas Salz und Pfeffer kleine Klößchen formen, zum Gemüse geben und 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken.

Rindfleisch mit Nudeln

$\frac{3}{4}$ Pfund Rindfleisch	1 Teelöffel Maggi's Würze
$\frac{3}{4}$ Pfund breite Bandnudeln	feingehackte Petersilie
Suppengrün	Salz zum Abschmecken

Das kleingeschnittene Fleisch mit dem kleingewürfelten Suppengrün in $2\frac{1}{4}$ Liter Wasser (leicht gesalzen) $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen, die Nudeln hineinschütten und eine weitere halbe Stunde kochen.

Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken und Maggi's Würze sowie die feingehackte Petersilie dazugeben.

Rheinisches Eintopfgericht

$\frac{3}{4}$ Pfund Schweinefleisch	3 Würfel Maggi's Rheinische Suppe
2 Pfund Kartoffeln	Suppengrün

Das kleingewürfelte Fleisch mit dem Suppengrün in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser halb gar kochen. Inzwischen 3 Würfel Maggi's Rheinische Suppe in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glattrühren und mit den kleingeschnittenen Kartoffeln zum Fleisch geben, gut durchrühren und nach dem Wiederaufkochen noch $\frac{1}{2}$ Stunde bei kleinem Feuer gar kochen. Vor dem Anrichten den Salzgeschmack prüfen. — Das Gericht wird billiger, wenn man statt des Schweinefleisches 100 g kleingewürfelten und angebratenen Speck verwendet.

Kohlrüben mit Schweinefleisch und Kartoffeln

$\frac{3}{4}$ Pfund Schweinefleisch	2 Würfel Maggi's Königin-Suppe
3 Pfund Kohlrüben	Salz nach Geschmack
3 Pfund Kartoffeln	Prise Pfeffer
	etwas feingehackte Petersilie

Das Fleisch in 2 Liter leicht gesalzenem Wasser halb gar kochen ($\frac{1}{2}$ Stunde). Die in kleine Würfel geschnittenen Kohlrüben mit einer

Prise Pfeffer dazugeben und, sobald die Kohlrüben fast weich sind, die geschälten und ganz klein geschnittenen Kartoffeln sowie die fein zerdrückten, mit etwas kaltem Wasser zu dickem Brei glattgerührten Suppenwürfel hinzufügen. Alles gut durchrühren und nach dem Wiederaufkochen bei kleinem Feuer in weiteren 20 Minuten völlig gar kochen.

Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken und die feingehackte Petersilie hineinrühren.

Rumford-Sopf

$\frac{3}{4}$ Pfund Schweinebauch (halb mager, halb fett)	3 Würfel Maggi's Rumford-Suppe 2 Pfund Kartoffeln, Suppengrün
--	--

Das kleingewürfelte Fleisch mit dem Suppengrün in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser halb gar kochen. Inzwischen 3 Würfel Maggi's Rumford-Suppe in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glattrühren und mit den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zum Fleisch geben, gut durchrühren und nach dem Wiederaufkochen noch $\frac{1}{2}$ Stunde bei kleinem Feuer gar kochen. Vor dem Anrichten den Salzgeschmack prüfen.

Dieses Gericht verbilligt sich, wenn statt des Schweinefleisches 100 g kleingewürfelte und angebratene Speck verwendet wird.

Pichelsteiner Fleisch

200 g Schweinefleisch	1 Teelöffel Maggi's Würze
200 g Hammelfleisch	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
$\frac{1}{2}$ Pfund Mohrrüben (Gelbrüben, Wurzeln)	$\frac{1}{2}$ Pfund Weißkohl
1 Zwiebel, etwas Fett zum Anschwizen	1 Stange Porree
	$1\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln Salz und Pfeffer nach Geschmack

Das Fleisch, das Gemüse sowie die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden und alles mit der kleingeschnittenen und angedünsteten Zwiebel schichtweise in einen festschließenden Topf geben, Pfeffer und Salz bei-

fügen und soviel kochendes Wasser darübergießen, daß es ein wenig über dem Fleisch und Gemüse steht. In ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde gar kochen und vor dem Anrichten Maggi's Würze sorgfältig darunterföhren.

Familien-Sintopf

$\frac{3}{4}$ Pfund Rauchfleisch	3 Würfel Maggi's Familien-Suppe
$\frac{1}{2}$ Pfund weiße Bohnen	2 Pfund Kartoffeln
	feingehackte Petersilie

Die sauber gewaschenen Bohnen am Abend vorher in $\frac{1}{2}$ Liter warmem Wasser einweichen, am nächsten Morgen $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser dazuschütten, mit dem feingewürfelten Fleisch aufs Feuer bringen und halb gar kochen. Inzwischen 3 Würfel Maggi's Familien-Suppe fein zerdrücken, in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glattröhren, den Brei zum Fleisch gießen, die feingeschnittenen Kartoffeln beifügen, gut durchröhren und bei kleinem Feuer gar kochen lassen. Vor dem Anrichten feingehackte Petersilie darüberstreuen.

Pökelfleisch mit Kartoffeln

$\frac{3}{4}$ Pfund gepökelttes Schweinefleisch oder gepökelte Rinderbrust	2 Eßlöffel (40 g) Butter
4 Pfund Kartoffeln	$2\frac{1}{2}$ Eßlöffel (50 g) Mehl
1 kleine Gewürzgurke	1 Zwiebel
	2 Maggi's Fleischbrühwürfel
	$\frac{1}{4}$ Liter Milch

Das feingeschnittene Fleisch in 1 Liter Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugeben und, wenn diese ziemlich gar sind, je nach Belieben auch die gewürfelte Gurke.

Aus Butter, Mehl und der feingeschnittenen Zwiebel eine helle Einbrenne bereiten, mit $\frac{1}{4}$ Liter verstärkter Fleischbrühe (hergestellt aus 2 Maggi-Fleischbrühwürfeln) und $\frac{1}{4}$ Liter Milch auffüllen und auf-

fochen. Nun die Einbrenne mit dem Fleisch und den Kartoffeln vermischen und nochmals gut durchfochen.

Bauernfleisch

1 Pfund Schweine- oder Kalbfleisch	2 Pfund Kartoffeln
$\frac{1}{4}$ Pfund fetten, geräucherten Speck	3 mittelgroße Zwiebeln
3 große gelbe Rüben	Salz, Pfeffer
	$\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe aus
	2 Maggi's Fleischbrühwürfeln

Das Fleisch waschen und in große Würfel, den Speck feinvürfelig schneiden, ausbraten, die Fleischwürfel hineingeben, auch die in Scheiben geschnittene Zwiebel, und alles zusammen von allen Seiten gut anbraten. Dann die geschälten, gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Karotten und Kartoffeln dazufügen, die Fleischbrühe darübergießen, nach Salz und Pfeffer abschmecken, fest zudecken und auf kleinem Feuer gardämpfen lassen.

Graupen mit Kartoffeln und Sellerie

$\frac{3}{4}$ Pfund Gräupchen (Gersten-)	100 g fetten Speck
1 Knolle Sellerie, 1 Stengel Lauch	$2\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus
2 Pfund Kartoffeln	5 Maggi's Fleischbrühwürfeln
1 Zwiebel	etwas Salz

Die am Abend vorher eingeweichten Graupen und den geschälten, gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Sellerie mit dem in kleine Stücke geschnittenen Lauch in der Fleischbrühe saft weichfochen, die geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln dazugeben, salzen und vollends gar werden lassen. Unterdessen den in kleine Würfel geschnittenen Speck ausbraten, die feingehackte Zwiebel in dem Speckfett weichdämpfen und beides beim Anrichten unter das Gemüsegericht rühren.

„Buntes Huhn“

$\frac{3}{4}$ Pfund mageren Speck	1 Pfund Schnittbohnen
$\frac{1}{4}$ Pfund weiße Bohnen	(frische oder Büchsenbohnen)
1 Pfund Mohrrüben (Gelb- rüben, Wurzeln)	1 Apfel
4 Maggi's Fleischbrühwürfel, feingehackte Petersilie	3 Pfund Kartoffeln

Die gewaschenen weißen Bohnen am Abend vorher in 2 Liter warmem Wasser einweichen. Mit dem Einweichwasser und dem Speck auf Feuer bringen und 1 Stunde kochen. Etwas Brühe heraus schöpfen, darin die Maggi-Fleischbrühwürfel auflösen und zurückgießen. Die kleingeschnittenen Mohrrüben, den Apfel, die Kartoffeln sowie die geschnitzelten Bohnen dazugeben und alles garkochen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken.

Bei der Verwendung von Konserven-Schnittbohnen diese erst dem fertiggekochten Gericht beifügen und nur kurz durchkochen lassen.

Dicke Erbs-Suppe

75 g geräucherten Speck	2 Pfund Kartoffeln
3 Würfel Maggi's Erbs-mit-Speck-Suppe	1 Eßlöffel (20 g) Butter oder Fett
	Majoran

Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben oder ganz kleine Stückchen schneiden. Dann die Suppenwürfel in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser zu dünnem, glattem Brei anrühren und in $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser gießen. Nach dem Wiederaufkochen auch die Kartoffeln und den in kleine Würfelchen geschnittenen und angebratenen Speck mit der heißgemachten Butter bzw. dem Fett sowie ein wenig Majoran dazugeben, durchrühren und zugedeckt unter öfterem Umrühren garkochen lassen.

Suppentopf von Hammelfleisch und Gemüse

1 Pfund Hammelfleisch	1 Zwiebel
1 Pfund Wirsingkohl	2 große Tomaten
1 Pfund Mohrrüben	Salz
2 Pfund Kartoffeln	Prise Pfeffer und Zucker
2 Eßlöffel (40 g) Fett	10 Tropfen Maggi's Würze

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, in dem heißgemachten Fett anbraten, die feingehackte Zwiebel, die geschabten, in feine Scheiben geschnittenen Mohrrüben ebenfalls mit dem Fleisch durchdünsten lassen und dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten, den in 8 Stücke zertheilten Wirsingkohl dazugeben, salzen, etwas pfeffern und Prise Zucker beifügen, soviel heißes Wasser darübergießen, daß Fleisch und Gemüse gut davon bedeckt sind, und nun das Gericht gut zugedeckt auf kleinem Feuer kochen lassen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten dann noch die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingeben und gar kochen lassen. Vor dem Anrichten Salzgeschmack prüfen und mit Maggi's Würze verbessern.



Kartoffelsuppe mit Brühwürstchen

4 Pfund Kartoffeln, reichlich Suppengrün (Mohrrüben, Sellerie, Porree, Wirsing und Petersilienwurzel)	4 Paar Brühwürstchen
2 Liter schwache Fleischbrühe (aus 4 Maggi's Fleischbrühwürfeln)	30 g fetten Speck
	2 Eßlöffel (40 g) Butterschmalz
	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
	Pfeffer und Salz nach Geschmack
	feingehackte Petersilie

Die kleingeschnittenen Kartoffeln mit dem Suppengrün in der Fleischbrühe garkochen. Den kleingewürfelten Speck und das Butterschmalz in der Pfanne heiß werden lassen, darin das Mehl hellgelb schwingen, zur Kartoffelsuppe geben, durchrühren und nochmals aufkochen. Die Brühwürstchen kurz vor dem Anrichten zum Heißwerden in die Suppe geben, diese nach Salz und Pfeffer abschmecken und die feingehackte Petersilie darüberstreuen.

Weißkohl mit Hammelfleisch und Kartoffeln (Irish Stew)

$\frac{3}{4}$ Pfund Hammelfleisch	1 Eßlöffel (20 g) Butter oder Fett
3 Pfund Weißkohl	1 Eßlöffel (20 g) Mehl
2 Pfund Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe (aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln)
1 mittelgroße Zwiebel	etwas Kümmel und Salz

Das Fleisch waschen, abtrocknen, in kleine Stücke schneiden, die Butter bzw. das Fett heißmachen, das Fleisch darin auf allen Seiten braun braten, die feingehackte Zwiebel dazugeben, das Mehl darüberstreuen, unter Umrühren hellgelb andünsten lassen, mit $1\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser und der Fleischbrühe übergießen und zum Kochen bringen. Dann den gepuhten, kleingeschnittenen Weißkohl sowie die geschälten, in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln nebst etwas Kümmel zum Fleisch geben, durchrühren und alles zusammen garkochen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken.