

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Erprobte Kochrezepte

Maggi GmbH <Berlin>

Berlin, [ca. 1935]

Geflügel

urn:nbn:de:bsz:31-57609



Geflügel

Das Geflügel nach dem Schlachten möglichst noch warm rupfen, und zwar in der Richtung nach dem Schwanz zu. Überbrühen mit kochendem Wasser empfiehlt sich nicht, da hierdurch das Fleisch den Geruch des Gefieders annimmt. Den Bauch durch Längsschnitt öffnen und die Eingeweide herausziehen. Die auf dem Schwanzende sitzenden beiden Fettdrüsen, die einen kräftigen Geschmack haben, mit einem spitzen Messer herausheben. Den fleischigen Magen von der zähen inneren Magenwand und der äußeren Haut befreien; beide sind ungenießbar. Das Herz von den Röhren säubern und die Galle vorsichtig aus der Leber schneiden. Luft- und Speiseröhre sowie Kropf entfernen. Nun das Geflügel waschen und das Innere von Blut und etwa zurückgebliebenen Häuten säubern.

Gänsebraten

1 Gans	1/2 Liter Wasser	Maggi's Würze zum Abschmecken
Apfel zum Füllen	Salz	1 Eßlöffel (20 g) Mehl

Die gut vorbereitete Gans nach dem Waschen abtrocknen, innen mit Salz einreiben und mit einigen Äpfeln füllen. Die Gans in die Pfanne legen, mit kochendem Wasser übergießen, salzen und in den Bratofen schieben. Nach etwa 1 Stunde das Fett vom Bratensatz abschöpfen, noch etwas heißes Wasser dazugeben und unter häufigem Begießen bei mäßiger Hitze garbraten. Kurz vor dem Anrichten die Gans mit einem Eßlöffel kaltem Wasser übergießen, damit die Haut recht knusprig wird.

Zum Schluß die Soße mit dem Mehl binden und mit Salz und Maggi's Würze abschmecken.

Gänselein

Kopf, Hals, Flügel, 2 Eßlöffel Gänsefchmalz Essig, Pfeffer, Zitrone
Herz, Lunge, Magen feingehackte Petersilie nach Geschmack
Suppengrün, Salz 1 Zwiebel 10 Tropfen Maggi's Würze
2 Eßlöffel (40 g) Mehl

Kopf, Hals und Flügel brühen und besonders Herz und Magen nach erwählter Vorschrift herrichten. Mit leichtem Salzwasser, mit dem Suppengrün und der Zwiebel aufsetzen und 2—2½ Stunden weichkochen. — Das Mehl in heißem Schmalz gelb rösten, mit etwas kaltem Wasser ablöschen, dann mit der Gänsebrühe auffüllen und gut durchkochen. Mit Essig, wenig Pfeffer, Maggi's Würze und Zitrone abschmecken, die Soße über das Fleisch geben und die feingehackte Petersilie darüberstreuen.

Gänseleber gebraten

1 Gänseleber 1 Zwiebel
2 Eßlöffel (40 g) Butter 1 Scheibe Röstbrot
Salz einige Tropfen Maggi's Würze

Die von der Galle befreite Leber in der heißen Butter auf beiden Seiten, die gebogene Seite zuerst, bräunen und salzen. Die in Ringe geschnittene Zwiebel dazugeben und zusammen mit der Leber braten. Zubereitungsdauer etwa 8 Minuten. Die Leber mit den Zwiebeln auf einer Scheibe Röstbrot anrichten. Einige Tropfen Maggi's Würze darüberträufeln.

Gebratenes Hähnchen

1 Hähnchen 1 Teelöffel Mehl 10 g Speck
100 g Butter Salz 3 dünne Speckscheiben
½ Liter süße Sahne 10 Tropfen Maggi's Würze

Das Hähnchen gut vorbereiten. Herz, Magen und Leber mit etwas Speck feinhacken, auf 3 dünne Speckscheiben streichen, zusammenrollen

und in das Innere des Hähnchens stecken. Die Öffnung zunähen, das Hähnchen von allen Seiten goldgelb anbraten, salzen und in nicht zu heißem Ofen unter öfterem Begießen garbraten. — Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen, warmstellen. — Das Mehl mit kaltem Wasser anrühren, zu dem Bratensatz geben, aufkochen lassen, zum Schluß die Sahne beifügen und mit einigen Tropfen Maggi's Würze abschmecken.

Huhn mit Reis

1 Suppenhuhn	Cuppengrün
200 g Reis	Salz nach Geschmack
10 Tropfen Maggi's Würze	

Das sauber vorgerichtete Huhn in 2 Liter Wasser mit dem Wurzelwerk und dem Salz aufs Feuer bringen und weichkochen.

Dann den Reis waschen, in kochendem Wasser abbrühen, abtropfen lassen und mit der Hälfte der Hühnerbrühe zum Ausquellen überfüllen. Ist das geschehen, das Huhn in Portionsstücke teilen, den Rest der Brühe durch das Sieb gießen, den fertigen Reis hineingeben und mit Salz und Maggi's Würze abschmecken.

Frikassee von Huhn

1 Huhn	1 Eigelb	1 Teelöffel gehackte Petersilie
200 g Reis	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
40 g Butter	1 Stückchen Lorbeerblatt	10 Tropfen Maggi's Würze
2 Eßlöffel Mehl	Cuppengrün	

Das Huhn sauber vorbereiten und in 2 Liter Wasser mit dem Cuppengrün und etwas Salz weichkochen. — Den Reis waschen, in kochendem Wasser abbrühen, abtropfen lassen und mit $\frac{3}{4}$ Liter von der Hühnerbrühe überfüllen. Salz und Zwiebel dazugeben und den Reis gut ausquellen lassen. — Das Huhn in Stücke teilen, diese in eine tiefe Schüssel legen und warmstellen. Den Rest der Brühe durchsieben. Nun

die Butter zergehen lassen, das Mehl darin leicht dünsten, mit der Hühnerbrühe eine glatte dickliche Soße rühren, 10 Minuten kochen und nach Salz sowie Zitronensaft abschmecken. Das Eigelb darunterziehen, den Geschmack noch mit Maggi's Würze verbessern, die Petersilie dazugeben und diese Soße über die Fleischstücke gießen. Den ausgequollenen Reis als Reisrand rings um Fleisch und Soße anrichten.

Huhn auf Jägerart

1 Huhn	3 Eßlöffel Weißwein
50 g Fett	$\frac{1}{8}$ Pfund Champignons
2 Schalotten	1 Würfel Maggi's Bratensoße
etwas Salz und Pfeffer	feingehackte Petersilie

Das Huhn roh in 4 Portionsstücke teilen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, anbräunen, die Schalotten dazugeben und mit Wasser oder Brühe auffüllen, so daß das Fleisch fast bedeckt ist. Im geschlossenen Topf gar schmoren. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Garwerden die in Scheiben geschnittenen Pilze sowie Weißwein begeben und zum Schluß die nach Vorschrift mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zubereitete Maggi-Bratensoße dazugießen, Petersilie darüberstreuen und nochmals aufkochen lassen.

