

# **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]**

[Rezepte]

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

## 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 geputzten 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.