

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]

Einfach und schnell

urn:nbn:de:bsz:31-57580

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.

