

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Nationaltänze

Liebig's Extract of Meat Company

[London], 1889

Illustration: La Tarantella

[urn:nbn:de:bsz:31-239428](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239428)

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



4. Nationaltänze: La Tarantella.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

aus FRAY-BENTOS.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Fricandeaux von Kalbfleisch mit Bouillon von Liebig's Fleischextract. Aus einer fetten Kalbskeule löst man die 4 grossen Fleischstücke, häutet sie gut, klopft sie weich und spickt sie fein. In der Bratenpfanne macht man Butter gelb, legt die Fricandeaux mit der ungespickten Seite in Mehl, dann in die Butter, damit sie keinen Saft verlieren und lässt sie rasch braten, bis das Gespickte gelb wird, während man sie fleissig mit der Butter begiesst und etwas Salz darüber streut. Fürchtet man, dass der Ofen zu heiss ist, so legt man noch Butter auf die Fricandeaux. Sind diese $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten, so giesst man $\frac{1}{4}$ Liter kräftige Bouillon daran und schmort sie damit völlig weich. Nachdem die Fricandeaux angerichtet sind, brät man noch $\frac{1}{2}$ Esslöffel feines Mehl in der Butter braun und kocht mit Bouillon und Salz die Sauce, welche man mit Citronenscheiben anrichtet. Das überflüssige Fett wird abgefüllt.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers: Liebig's Company, London.