

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Liebig's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche**

**Liebig's Extract of Meat Company**

**[S.l.], [circa 1910]**

[urn:nbn:de:bsz:31-352193](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352193)

# Liebig's Fleisch-Extract





Liebig's

Fleisch-Extract

Nur Echt

mit dem  
blauen  
Namenszug

*J. Liebig*

quer durch die Etikette.

Man hüte sich vor Fälschungen u. Nachahmungen.





in der  
bürgerlichen Küche.

Eine Sammlung  
erprobter u. bewährter Recepte.

Den Hausfrauen  
gewidmet  
von der  
**LIEBIG GESELLSCHAFT**



K

124 H 212



Mama, ich finde es reizend, daß jetzt in jedem  
**LIEBIG-TOPF** ein **BON**  
 für **LIEBIGBILDER** ist.  
 Ja mein Kind, und merke dir gleichzeitig  
 heute schon:

**LIEBIG'S**  
**FLEISCH-EXTRACT**

fehlt in keiner guten Küche.

## Einleitung.

Weshalb findet man Liebig's Fleisch-Extract in allen Küchen der zivilisierten Welt; weshalb bedienen sich seiner die Hausfrauen und die Kochkundigen aller gebildeten Nationen, desgleichen die Forschungsreisenden im Eise des Nordens, wie unter der Glut der Tropen?

Aus welchen Gründen hat die unscheinbare braune Masse, die Justus von Liebig um 1860 in der Münchener Hofapotheke nach seiner Anweisung in geringen Mengen, weil diese damals sehr teuer war, herstellen ließ, so außerordentliche, stets steigende Verbreitung gefunden, daß nunmehr alljährlich mehr als 200 000 Rinder in den Etablissements der LIEBIG Gesellschaft geschlachtet werden?

Eine bündige Antwort auf alle diese Fragen läge in den Worten, die schon vor mehreren Jahrzehnten ein bedeutender Küchenchef zum Lobe des „echten Liebig“ gesprochen: „Ich möchte nicht Koch sein, wenn ich es nicht hätte!“

Ist doch „Liebig“ in den Küchen so unentbehrlich geworden, seine Verwendung so vielseitig, die Vorteile so klar ersichtlich, daß es in den Küchen der Jetztzeit absolut nicht fehlen darf. Hier sei erwähnt, daß allerdings schon vor Jahrhunderten die geschicktesten Kochkünstler großer Herren eine Art Fleisch-Extract besaßen; sie nannten es im Französischen jus de viande, im Englischen stock-pot, und bereiteten es mühsam und höchst kostspielig durch Eindicken von Bouillon.

Etwas ungleich Besseres, dazu von unbegrenzter Haltbarkeit, bietet das echte „Liebig“. Der neuvermählten jungen Gattin leistet es unschätzbare Dienste. Die erfahrene Hausfrau weiß und würdigt, daß sie durch Liebig's Fleisch-Extract wesentliche Ersparnisse erzielt. Sie hat aber noch eine wichtige Beobachtung gemacht: Ein Zusatz von „Liebig“ macht die Speisen schmackhafter und daher auch bekömmlicher. Die neuesten wissenschaftlichen Forschungen namhafter Gelehrter haben bestätigt, was die Frauenwelt



schon vor langer Zeit praktisch feststellte: Fleischbrühe ist eines der hervorragendsten Genußmittel, durch dessen Anwendung sehr viele Nahrungsstoffe erst voll zur Geltung gelangen. Es wirkt anregend auf die Geruchs- und Geschmacksnerven, hebt den Appetit und erleichtert die Verdauungstätigkeit. Und Liebig's Fleisch-Extract ist nichts anderes als stark konzentrierte Fleischbrühe.

Junge Damen, die einen Haushalt leiten wollen, müssen vor allem lernen, einfache Gerichte, eine kräftige wohlgeschmeckernde Hausmannskost herzustellen. Dazu will ihnen dies kleine Buch behülflich sein. Der Versuch ist nicht so schwer; ein General-Rezept hierzu sei vorausgeschickt: Nimm  $\frac{1}{3}$  Lust zum Kochen,  $\frac{1}{3}$  Freude an selbstbereitetem Essen,  $\frac{1}{3}$  Ehrgeiz für den Tisch, das alles vermische gut, und dann gehe getrost an die Herstellung der in diesem Buche verzeichneten Speisen. Bald wird die Anfängerin, vom leichteren zum schwierigeren übergehend, ein gutes Mahl herzustellen befähigt sein.

Außer ihrem festen Fleisch-Extract bringt die Liebig Gesellschaft auch ein flüssiges Präparat, genannt OXO Bouillon, in den Handel.  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Theelöffel dieser Flüssigkeit auf eine Tasse heißen Wassers genügen zur sofortigen Herstellung einer kräftigen trinkfertigen Fleischbrühe, die bereits mit den üblichen Suppenkräutern usw. gewürzt ist. Für diesen ganz besonderen Zweck ist die OXO Bouillon unschätzbar.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, das in einzelnen Rezepten dieses Buches zur Anwendung kam, enthält neben den Genußmittelstoffen des Fleisches auch die Nährstoffe desselben. Daher kommt das Fleisch-Pepton zumeist für die Krankenküche in Betracht und leistet hierin große Dienste. Seine Anwendung ist die gleiche, wie beim Fleisch-Extract. Rezepte für Krankenkost sind: Nr. 16, 28, 58, 64, 69, 71, 87, 88, 115, 139, 142, 188, 189, 191, 192.

—





# Suppen.

Rezept 1—31.

Auf einen Teller Suppe rechnet man im Durchschnitt  $\frac{1}{4}$  Liter Flüssigkeit, was in den nachfolgenden Rezepten zu beachten ist. Das Salzen der Speisen muß dem Geschmacke des einzelnen überlassen bleiben.

## 1. Tassen-Bouillon.

Sofort fertig. — Für 5 Personen.

Zutaten: 7—10 Theelöffel OXO Bouillon der Compagnie Liebig und heißes Wasser.

Man gibt in jede Tasse je nach der gewünschten Stärke  $1\frac{1}{2}$ —2 Theelöffel OXO Bouillon der Compagnie Liebig und gießt heißes Wasser auf.

Die OXO Bouillon ist bereits mit allen Gewürzen, darunter auch Salz, versehen und kommt also höchstens ein eventuelles Nachsalzen dem jeweiligen Geschmack entsprechend in Frage.

## 2. Weiße Suppe ohne Fleisch.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 50 Gramm Butter oder frisches Suppenfett, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Perlsgago, 5 Eßlöffel süße Milch, Salz, 1 Eßlöffel gewiegte Suppenkräuter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eidotter, 1 Lorbeerblatt, Muskatnuß, 1 Milchbrot zu gerösteten Würfeln.

Mehl und Fett lasse man zum Steigen kommen, gebe das nötige Wasser, Salz, Lorbeerblatt und die Suppenkräuter daran, lasse aufkochen, füge den Sago, das Fleisch-Extract, die Milch hinzu; wenn der Sago durchsichtig und weich wird, verquirle man Ei, etwas Wasser, Muskatnuß in der Terrine und richte die Suppe darüber an. Die gerösteten Semmelwürfel werden nebenher gereicht.

Suppen

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

### 3. Weiße Rindfleisch-Suppe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 $\frac{1}{4}$  Pfd. mageres Ochsenfleisch vom Beine, 2 Zwiebeln, Suppenkräuter und Wurzelwerk, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract. Einlage: 4 Eßlöffel bester Reis, 3 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Mehl, 30 Gramm Bütter, Muskatnuß.

Das Fleisch schneide man in Würfel, bringe es mit Salz, Suppenkräutern und Wurzelwerk in kaltem Wasser zum Feuer und lasse langsam, aber ununterbrochen kochen, damit es gut ausgelaut wird. Reis mit Butter, Mehl, Milch kocht man apart weich, fügt das Fleisch-Extract später hinzu, gibt es in die Terrine, die durchgeseigte Fleischbrühe dann hinzufügend und mit Muskatnuß würzend.

### 4. Kartoffel-Suppe.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 25 Stück mittelgroße feine Wachskartoffeln, 2 Eßlöffel voll feingewiegte Suppenkräuter, 50 Gramm Fett und zwar Bratenfett, Speck und Butter gemengt, 2 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, Salz.

Mehl und Fett lasse man steigen, gebe die in Würfel geschnittenen, geschälten rohen Kartoffeln nebst dem nötigen Wasser dazu, die Suppenkräuter, Salz, in der letzten Viertelstunde das Fleisch-Extract und den Pfeffer.

### 5. Grieß-Suppe.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Eßlöffel Grieß, 30 Gramm Butter, Salz, gewiegte Petersilie, 3–4 Eßlöffel süße Milch, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Muskatnuß, 1 Lorbeerblatt.

Der Grieß wird im Fette gelb geröstet, kaltes Wasser zugegossen, die Würzen zugefügt, dann das Fleisch-Extract, Milch und mit Muskatnuß angerichtet.

### 6. Schweriner Suppe.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 50 Gramm Butter, 3 Eßlöffel geröstetes Mehl, 1 frische Gurke, Schalotte, Erbsen, Kohlrabi, Salatherzen, Wirsingblättchen, Strünkchen, Petersilie, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Sahne, 1 Eidotter, Muskatnuß, Salz.

Die in Scheiben geschnittenen Gemüsstückchen werden in der Butter gedämpft, das nötige Wasser aufgefüllt, Salz, das geröstete Mehl, das Fleisch-Extract zugetan, sämig gekocht, durchgeseiht und mit Sahne, Ei, Muskatnuß abgerührt.



## 7. Thüringer Pilz-Suppe mit Semmelcroutons.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund gesäuberte Edelpilze, Petersilie, 60 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eidotter, 5 Eßlöffel Sahne, 1 Milchbrot zu Croutons, dazu behält man ca. 10 Gramm Butter zurück.

Das Mehl röste man in der Butter gelb, lege die in Scheibchen (Blätter) geschnittenen Pilze dazu, ebenso Salz, Petersilie und wende um. Alsdann fülle man das nötige Wasser auf, gebe in die sämige Suppe das Fleisch-Extract und ziehe mit Ei, Muskatnuß und Sahne ab, die inzwischen gerösteten Croutons nebenher reichend.

## 8. Pilz-Suppe, einfacher.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund gesäuberte Pilze, 50 Gramm ausgebratener Speck, 2 feingewürfelte Zwiebeln, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, 1 Prise Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, die in Butter gerösteten Croutons eines Milchbrot, Petersilie, Muskatnuß.

Speck, Zwiebeln, Mehl lasse man gelblich rösten, gebe Salz, die Pilze, Petersilie dazu, dann das Fleisch-Extract mit dem nötigen Wasser und lasse die Suppe nett sämig werden. Beim Anrichten wird Muskatnuß nebst den Semmelcroutons zugefügt.

## 9. Hammelfleisch-Suppe mit frischen, grünen Bohnen.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund junge Hammelrippe, 1 Pfund zarte Schnittbohnen, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Petersilie, Suppenkräuter, 1 Prise Pfeffer, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 80 Gramm Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel, Bohnenkraut.

Die in Stückchen getheilten Rippen kocht man mit dem nötigen Wasser, Salz und Suppenkräutern weich. Die abgezogenen, gewaschenen und feingeschnittenen Bohnen werden mit der Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und dem später zugefügten Fleisch-Extract weich und kurz eingekocht, in die Terrine gegeben und die Suppe darüber durchgeseiht.

## 10. Frische Erbsen-Suppe.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund zarte Maierbsen, 1 Salatkopf, Sauerampfer, einige junge Sprossen, Petersilie, 50 Gramm Butter, Salz, 3 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die ausgepahlten Erbsschoten werden mit dem zerschnittenen Salat, den Sauerampferblättern und Salz im nötigen

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse



Wasser weich gekocht, durchgeseiht und diese Brühe zur Suppe verwandt. Butter, Mehl läßt man steigen, tut Salz, Erbsen und Erbsenbrühe dazu, dann die Petersilie, das Fleisch-Extract und gibt als Einlage Semmel- oder Schwammklößchen, je nach Geschmack.

### 11. Hirn-Suppe.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Kalbshirn, 1 Pfund Kalbsknochen, einige frische oder gedörrte Champignons, 30 Gramm Butter, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Petersilie, 1 Milchbrot zu Röstscheiben.

Das gewässerte, enthäutete Hirn wird in Wasser mit den Knochen, dem Salze  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, in Scheiben geschnitten und warm gestellt. In der Butter werden die geputzten Champignons mit 1 Prise Salz geschmort, das Mehl übergestäubt, Petersilie dazugetan, die durchgeseichte Hirnbrühe übergefüllt, aufgekocht, das Fleisch-Extract hineingegeben und die glatt und sämig gekochte Suppe über die in der Terrine liegenden Hirnstückchen angerichtet.

Die Röstscheiben reiche man apart nebenher.

### 12. Falsche Hühner-Suppe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund zerkleinerte Kalbsknochen, Suppenkräuter, Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 30 Gramm Butter, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Stückchen Würfelzucker, 2 Eßlöffel helles Buttermehl, 30 Gramm Fadennudeln, 1 Eidotter, Muskatnuß.

Mit kaltem Wasser, Salz, Suppenkräutern werden die Knochen zum Feuer gegeben, ausgekocht, durchgeseiht und mit dem Buttermehle verdickt. Fadennudeln, Zucker und Fleisch-Extract kocht man apart in Wasser, fügt sie dann dem Ganzen bei und zieht die Suppe mit dem Dotter und Muskatnuß ab. Die Butter legt man, in Stückchen zerteilt, vordem in die Terrine; dies schmeckt sehr fein.

### 13. Wurzel-Suppe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 60 Gramm frisches Fett von einem Roastbeef oder Butter, 1 Sellerieknolle, 1 Porree, gelbe Rübe, Weißkraut, Wirsing, Petersilie, Kerbel, Portulak, Kohlrabi, Salatherzen und Strünkchen, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Perlsago, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Muskatnuß.

Alle Zutaten werden nach dem Säubern in Stückchen geschnitten, in dem Fette unter Umrühren geschmort, mit dem Mehle überstäubt, Salz, das nötige Wasser daran gegeben und

weich gekocht. Die durchgeseigte Brühe gibt man nochmals in den Topf, mit dem Sago und Fleisch-Extract; beim Anrichten fügt man Muskatnuß nach Geschmack hinzu.

#### 14. Reis-Suppe ohne Fleisch.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 250 Gramm bester, gebräuter Reis, 50 Gramm frisches Suppenfett oder Butter, Salz, gewiegte Suppenkräuter, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel süße Milch, Blumenkohlröschen, Muskatnuß.

Der gebrühte Reis wird mit reichlich Wasser, Salz, Suppenkräutern, unter Hinzugabe von Fett und Blumenkohl weich gekocht und das Fleisch-Extract nebst Milch daran getan; mit geriebener Muskatnuß wird gewürzt.

#### 15. Gersten-Suppe ohne Fleisch.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 125 Gramm feine Perlgerste, 50 Gramm frisches Suppenfett, 2 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel gewiegte Suppenkräuter, Salz, 1 Prise Pfeffer, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Blumenkohl oder Spargel, je nach der Jahreszeit, 5 Eßlöffel Milch, Muskatnuß.

Die abgebrühte Gerste gibt man mit dem Mehle, Fett, Salz, den Suppenkräutern und genügendem Wasser zum Feuer und läßt recht langsam, aber ununterbrochen kochen, damit die Gerste recht sämig wird. Dann gibt man die Milch, das Fleisch-Extract daran und würzt zuletzt mit Muskatnuß. Blumenkohl oder Spargel kommt erst in der zweiten Hälfte des Kochens daran.

#### 16. Hafermehl-Suppe.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 125 Gramm Hafermehl, 50 Gramm Butter, Salz, gewiegte Petersilie, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Milch.

Das Hafermehl wird mit lauem Wasser zu einem dünnflüssigen Brei angerührt und unter Umrühren in kochendes Wasser gegeben, Butter, Salz, Petersilie und das Fleisch-Extract dazu getan und noch 10 Minuten unter Beigabe der Milch aufgekocht.

#### 17. Linsen-Suppe mit Würstchen.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Hellerlinsen,  $\frac{1}{4}$  Knolle Sellerie, 1 Porree, 1 Zehe Knoblauch, Salz, 50 Gramm ausgebratener Speck, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Pfund kleine Würstchen.

Die verlesenen Linsen tut man abends vorher in Wasser, gießt dies ab und bringt sie mit heißem Wasser zum Feuer,

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse



Suppenwurzeln und Salz zufügend. Mehl lasse man im Fette gar werden, gebe es nebst Fleisch-Extract dazu und zuletzt die erst in Wasser abgspülten Würstchen.

### 18. Gelbe Erbsen-Suppe mit Speck.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 500 Gramm geschälte Erbsen, 500 Gramm geräucherter Bauchspeck, Salz,  $\frac{1}{4}$  Sellericknolle,  $\frac{1}{2}$  Porree, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Semmel zu Würfeln, 20 Gramm Butter zu deren Rösten.

Spüle die Erbsen mit lauem Wasser ab und gebe sie mit reichlich Wasser, dem abgeschabten und abgspülten Speck zum Feuer, tue Salz, Sellerie, Porree dazu, zuletzt das Fleisch-Extract. Serviere den in hübsche Scheibchen geteilten Speck und die Semmelwürfel apart neben der durchgesehenen Suppe.

### 19. Weiße Bohnen-Suppe mit Bauchspeck.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 500 Gramm Bohnen, 500 Gramm geräucherter Speck,  $\frac{1}{2}$  Sellericknolle,  $\frac{1}{2}$  Porree, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer.

Am Abend vorher tue man die verlesenen Bohnen in Wasser, bringe sie in heißem Wasser mit dem abgeschabten Speck, Sellerie, Porree, Salz und Pfeffer zum Feuer, rühre das Mehl mit Wasser an, füge es nebst Fleisch-Extract in der letzten Zeit des Kochens daran und probiere nach Garsein und Salz. Es schmeckt auch sehr gut, eine Untertasse voll geschälte, kleine Salatkartöffelchen mit zu kochen, welche dann in der zweiten Hälfte des Kochens dazugegeben werden.

### 20. Frühlings-Suppe im Winter.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 100 Gramm gedörrte grüne Erbsen, 1 Zwiebel, Karotte, Sellerie, Porree, Blumenkohl, gedörrte Spargelschalen, Wirsing, Petersilie, Sauerampfer, 50 Gramm frisches Suppenfett oder Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, geröstete Semmelscheiben eines Milchbrottes, Salz.

Die in Stückchen geteilten obigen Gemüse kocht man in gesalzenem Wasser ganz weich, streicht sie durch den Seiher, röstet das Mehl im Fette, gibt die Brühe sowie das Fleisch-Extract dazu und richtet die Suppe mit den Röstsemmeln an.



### 21. Braune Mehl-Suppe.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 60 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 1 Eidotter, 5 Eßlöffel frische, dicke Sahne, Salz, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, gewiegte Petersilie, Muskatnuß.

Unter stetem Rühren röste man Fett und Mehl gelb, tue Salz, Petersilie sowie das nötige Wasser daran; hat es sich sämig gekocht, so kommt das Fleisch-Extract hinzu. Man zieht mit Ei und Muskatnuß ab.

### 22. Weiße Mehl-Suppe.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: wie in Nr. 21.

Das Mehl wird nicht gebräunt; man läßt es in dem erhitzten Fette steigen, gießt das nötige Wasser daran und richtet sich auch im übrigen nach der Herrichtung Rezept Nr. 21.

### 23. Gute Suppe aus Nudelbrühe.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Nudelbrühe reichlich 1 Liter, 50 Gramm Butter, 1 Zwiebel, Salz, gewiegte Petersilie, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eidotter, Muskatnuß.

Die Zwiebel lasse man in der Butter ein wenig färben, tue Salz, Suppengrün, die durchgeseigte Brühe, das Fleisch-Extract daran und lasse einmal gut durchkochen. Sollte die Suppe nicht sämig genug sein, so rühre man 1 Eßlöffel Mehl mit süßer Milch zart, tue 1 Eßlöffel Perlsago dazu und gebe dies in die kochende Suppe, um noch ca. 5 Minuten mitkochen zu lassen und rühre dann mit Ei und Muskatnuß ab.

### 24. Semmel-Suppe.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: Reste von Weißbrot, 1 Zwiebel, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, gewiegte Suppenkräuter, 1 Eidotter, Sahne, Muskatnuß, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Butter, Zwiebel, Semmel und Mehl werden angebräunt, das nötige Wasser zugegeben, nebst Salz und Suppengrün, dann lasse man dies recht sämig kochen. Das Ganze wird durchgetrieben; dann gibt man das Fleisch-Extract dazu und rührt mit Sahne, Dotter ab.

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

## 25. Suppe von Fleischabfällen, Knochen.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: Rohe Fleischabfälle, zerkleinerte Knochen, 2–3 Pfd., je mehr, desto besser, 3 Eßlöffel in Butter gerösteter Grieß, Salz, 1 gebrannte Zwiebel, Suppengrün (gewiegtes), 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Fleisch und Knochen bringt man mit kaltem Wasser auf das Feuer, tut Salz, gewiegte Suppenkräuter daran, schäumt aber nicht und sieht die Brühe, sobald die Fleischreste weich sind, durch, gibt sie zum Grieß und Fleisch-Extract zurück in den Topf zum nochmaligen Aufkochen.

## 26. Suppe von Bratenknochen.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Knochen von einer Kalbskeule, Rinds- oder Hammelbraten, je nach Vorrat, 30 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Suppengrün, 1 Zwiebel, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Grieß, Muskatnuß.

Man koche in leicht gesalzenem Wasser die zerkleinerten Knochen mit Suppengrün aus. Butter, Zwiebel, Grieß und Mehl röste man hellgelb, fülle die durchgeseihete Brühe auf, füge das Fleisch-Extract hinzu und würze beim Anrichten mit Muskatnuß.

## 27. Fleischbrüh-Suppen überhaupt.

(Von Ochsen-, Hammel- oder Kalbfleisch.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfd. Fleisch, Suppengrün, 1 gebrannte Zwiebel, je nach der Jahreszeit Spargel oder Blumenkohl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz.

Alle Einalagen (Gerste, Reis, Sago usw.) kocht man apart und fügt sie der durchgeseihten Fleischbrühe hinzu.

Alles Fleisch, das einen Gang bilden soll, wird in kochendem Wasser zum Feuer gegeben, um ihm seinen Saft zu belassen und es leichter verdaulich zu machen. Salz und Suppengrün gibt man alsbald daran, das Fleisch-Extract etwa ¼ Stunde vor dem Anrichten. Das Abrühren mit Ei und Muskatnuß bleibt dem Geschmack des einzelnen überlassen.



## 28. Äpfel-Suppe.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 15 Stück Reinetten oder Borsdorfer Äpfel, 30 Gramm Butter, Zucker nach Geschmack, 2 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Liter süße Sahne, 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, 1 Milchbrot und 1 walnußgroßes Stück Butter zu gerösteten Semmelwürfeln.

Die geschälten, in Achtel geteilten Äpfel koche man in reichlich Wasser weich, treibe sie durch ein feines Siebchen, tue Zucker, das in etwas Wasser aufgelöste Fleisch-Pepton dazu und rühre mit Eidottern und Sahne ab. Dazu sind die Semmelwürfel zu servieren.

## 29. Petersilien-Suppe.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 60 Gramm frische Butter, 2 Eßlöffel voll fein gewiegte Petersilie, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, 2 Eidotter, 5 Eßlöffel Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Röste das Mehl in der Butter hell, füge Salz, Petersilie, genügend Wasser und das Fleisch-Extract dazu, lasse glatt kochen und rühre mit Ei, Sahne ab. Dazu nach Belieben geröstete Semmel, die zu vielen Suppen gern gegessen werden.

## 30. Tomaten-Suppe.

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 10 große reife Tomaten, 50 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zucker, 2 Eidotter, 5 Eßlöffel dicke, saure Sahne.

Die in Scheiben geschnittenen Tomaten schmort man einige Minuten in der Butter, stäubt das Mehl darüber, gibt Salz, Pfeffer, Zucker, das nötige Wasser dazu, kocht weich, treibt durch ein Siebchen, gibt die sämige Brühe nochmals in den Topf, das Fleisch-Extract dazu, verquirlt Ei und Sahne und richtet die Suppe an.

## 31. Fisch-Suppe.

(Für Fischliebhaber.)

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Liter Fischbrühe, Petersilie, Salz, 50 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eidotter, Muskatnuß und Lorbeerblatt.

Das Mehl wird in der Butter gelb geröstet, Salz, Petersilie, die durchgeseigte Fischbrühe, das Fleisch-Extract zugegeben, gut durchgekocht und mit Ei und Muskatnuß abgerührt.

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse



# Saucen.

Rezept 32—45.

## 32. Grund-Sauce.

Zu Ragout-, Rind-, Schweinebraten, Koteletten, überhaupt als Zugabe zu allem Gebratenen.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen 4 mal reichend.

Zutaten: 3 Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter, 5 Nelken, 15 Pfefferkörner, 1 Theelöffel Salz, 1 Sellerieknolle, Petersilienwurzel, 10 Körner Neugewürz, 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5—8 frische oder gedörrte Edelpilze.

In einem Liter Wasser kocht man obige Ingredienzien gut aus, bis sich die Flüssigkeit auf  $\frac{1}{4}$  verkocht hat; seiht sie durch, kocht sie nochmals mit dem Fleisch-Extract auf und füllt erkaltet in Gläschen, die verkorkt, kühl und luftig zu stellen sind. Diese gewürzige Grundsauce hält sich 2—3 Wochen frisch.

## 33. Ragout-Sauce.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: Fleischreste 1—1 $\frac{1}{2}$  Pfund, 50 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel geriebene Schwarzbrotrinde, Salz, 1 Prise Kümmel, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Rest von Bratensauce oder 3—4 Eßlöffel Grundsauce Nr. 32, Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$  Glas Weißwein.

Mehl und Butter lasse man dunkelgelb werden, füge Wasser nebst allen vorgenannten Zutaten hinzu, außer Fleisch und lasse sämig kochen; dann erst gebe man das in Scheibchen oder Würfel geschnittene Fleisch zum Erwärmen (also nicht kochen lassen) hinzu.

## 34. Senf-Sauce.

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 50 Gramm Butter, 2 halbierte Zwiebeln, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Senf, Wasser.

Die Zwiebel wird in der Butter einige Minuten geschmort, Mehl hinzugefügt, dann alle obengenannten Zutaten und das

nötige Wasser, nach dem Salz und Süßen geprobt und einige Male aufkochen lassen. — Passend: Eierhälften, Pellkartoffeln, Fleischreste.

### 35. Gekochte Meerrettich-Sauce.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 Eßlöffel geriebener, roher, milder Meerrettich, 1 Theelöffel Mehl, 5 Eßlöffel weiche Semmelkrume, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz und 30 Gramm frisches Suppenfett oder Butter.

Alle diese Zutaten kann man gleich zusammentun, das nötige Wasser auffüllen und einigemal aufkochen lassen. Auch kann man statt des Wassers leichte Fleischbrühe nehmen.

### 36. Kalte Meerrettich-Sauce.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter dicke saure Sahne, 2 Eßlöffel geriebener Meerrettich, 1 Theelöffel Senf, 1 Theelöffel Zucker, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Tafelöl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und der Saft einer halben Zitrone.

Obige Ingredienzien vermische man gut, schmecke, ob genügend süß oder säuerlich und richte zu Suppenfleisch oder Sülze und Salzkartoffeln an.

### 37. Speck- und Zwiebel-Sauce

zu Pellkartoffeln, Kartoffelklößen.

Bereitungszeit 25 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund geräucherter, fetter Speck, 5 große Zwiebeln, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Speck und Zwiebeln werden gröblich zusammen gewiegt, unter Umrühren auf der Pfanne schön dunkelgelb gebraten und das in einem Eßlöffel Wasser aufgelöste Fleisch-Extract dazu gerührt.

### 38. Weiße Zwiebel-Sauce.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 15 große, in Würfel geschnittene Birnzwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter.

In der Butter dämpfe man bei öfterem Umrühren die Zwiebeln, bis sie zusammenfallen, löse in etwas Wasser das Fleisch-Extract auf, füge es nebst dem Mehle, dem nötigen Salze hinzu und reiche die Sauce mit Pellkartoffeln.

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse



### 39. Weiße Blumenkohl- und Spargel-Sauce.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter frische Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, 50 Gramm Butter, 3 Eidotter, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Zitronensaft, Gemüsebrühe.

Mehl, Sahne, Eidotter, Salz wird verquirlt, die Gemüsebrühe nebst Fleisch-Extract zugegeben, ebenfalls die zerlassene Butter, worauf man dies unter beständigem Umrühren auf schwachem Feuer sich verdicken läßt. Mit Zitronensaft wird nach Belieben abgeschmeckt.

### 40. Kräuter-Sauce.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 Eßlöffel voll fein gewiegte Küchenkräuter, als: Pimpinelle, Boratsch, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Portulak, Saucampfer,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, 1 Theelöffel Senf, 1 Theelöffel Zucker, 2 Eßlöffel Tafelöl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Liebig's Fleisch-Extract vermische man zuerst mit dem Senf, Zucker, Salz und Öl, dann füge man alles übrige hinzu.

### 41. Braune Kapern-Sauce.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Eßlöffel braunes Buttermehl, hergestellt aus dem Mehle und 30 Gramm Butter, 4 Eßlöffel Grundsauce Nr. 32, Salz,  $\frac{1}{2}$  Glas Weißwein, 2 Eßlöffel Kapern, einige frische oder gedörrte Champignons, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Wasser.

Mit dem nötigen Wasser verkoche man das Buttermehl, gebe alle obengenannten Zutaten (außer den Kapern), auch gleich das Fleisch-Extract, daran und streue die Kapern nach dem Anrichten obenauf.

### 42. Tomaten-Sauce.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 10 Tomaten (ausgereifte Frucht), 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, 1 Theelöffel Senf, 1 Prise Pfeffer, 20 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl, etwas feingeriebenen Zwieback, Schalotte, Zitronensaft.

Die in Scheiben geschnittenen Tomaten kocht man in etwas Wasser weich und treibt sie durch ein Siebchen. In der Butter schmort man die Schalotte, gibt das Mehl, dann die Krume, das Fleisch-Extract und Tomaten zusammen, läßt aufkochen und tut nach Geschmack Zitronensaft dazu.

### 43. Pikante Sauce.

Zu kaltem Aufschnitt, Suppenfleisch, Pellkartoffeln.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 hartgekochte zerriebene Eidotter, 3 Sardellen, 10 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel braunes Buttermehl, 1 geschabte gelbe Rübe, 1 Pfeffergurke, 2 Schalotten, Zitronensaft, Salz.

In einem Tiegel läßt man mit der Butter die Schalotten, Rübe sowie Gurke schmoren, gibt das nötige Wasser, das Buttermehl hinzu und dünstet dies weich. Alsdann treibt man es durch ein Siebchen, gibt das Fleisch-Extract, Zitronensaft, die feingehackten Sardellen, Pfeffer und die Dotter dazu, schmeckt, ob das Salz genügt und überstreut die angerichtete Sauce mit Kapern.

### 44. Frische Gurken-Sauce.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 mittelgroße, geschälte Gurken, 2 Eidotter, 5 Eßlöffel Sahne, 2 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, Zitronensaft oder Essig, Muskatnuß, 2 Schalotten.

Man lasse das Mehl in der Butter steigen, tue Gurken, in Würfel geschnitten, dazu, nebst Salz, 1 Lorbeerblatt und den Schalotten, fülle Wasser auf, koche weich und presse die Masse durch ein Sieb. Nochmals in den Topf getan, fügt man das Fleisch-Extract hinzu und rührt die gebundene Sauce mit Sahne, Dotter und Muskatnuß ab.

### 45. Pikante Sauce zu Geleeschüsseln und Sülzen.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter frische dicke Sahne, 1 rohes Eidotter, 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel Senf, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3—4 Eßlöffel Tafelöl, Zitronensaft.

Senf, Fleisch-Extract, Salz und Zucker vermische man zuerst und mische die übrigen Zutaten nach und nach darunter.



Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse



Roastbeef (3<sup>1/2</sup>) mit Wasser unbraten 1 1/4 Std.  
bei großer Hitze braten, evtl. zu Ende  
Wasser in der Pfanne. Für 5 Personen.  
wichtig ist die Brattemperatur.

## Fleischspeisen.

A. Ochsenfleisch . . .	Rezept 46—62
B. Kalbfleisch . . .	„ 63—73
C. Hammelfleisch . . .	„ 74—79
D. Schweinefleisch . . .	„ 80—91

### A. Ochsenfleisch.

Ochsenfleisch ist am besten von einem 3—4 jährigen fetten Tiere.

#### 46. Schmorbraten I.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 1/2 Pfund Ochsenfleisch aus der Huft, 100 Gramm Speckfäden, 100 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel geriebene Schwarzbrot, 1/2 Theelöffel Salz, 1/2 frische Gurke, Petersilie und Sellerieknolle, Kohlrabi, Möhre, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel Sahne.

Das tüchtig geklopfte Fleisch durchziehe man reich mit Speckfäden, überstreue mit dem Salze, bestäube es mit Mehl und lege es in der vorher gebräunten Butter in die Pfanne, um es bei starker Glut unter Begießen rasch zu braten. Die verschiedenen geschnittenen Gemüsestückchen schmort man in der Pfanne mit, füllt kochendes Wasser auf, gibt das mit Mehl vermengte, mit dem Fleisch-Extract und Sahne verrührte Brot dazu, läßt sämig kochen, begießt recht oft und sieht die Sauce durch.

#### 47. Schmorbraten II.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund Ochsenfleisch, 100 Gramm Speckfäden, Salz, Lorbeerblatt, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 1 Prise Nelkenpfeffer, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Buttermehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, 50 Gramm Butter.

Die Speckfäden wende man in Salz und Nelkenpfeffer, durchziehe das Fleisch und bringe es mit dem Gewürze in kochendem Wasser, mit Essig etwas versetzt, zum Feuer und lasse es gleichmäßig und weich kochen. Nach ca. 2½ Stunden hebe man das Fleisch heraus, bräune die Butter, tue es dazu, brate ringsum braun, füge Buttermehl, Fleisch-Extract sowie die Fleischbrühe zur Sauce und zum Verkochen hinzu und lasse es eine sämige, pikante Sauce werden.

#### 48. Aufwärmen von Rindsbraten.

Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1½ Pfund Bratenrest mit Sauce. Ist von dieser nicht genügend da, so nehme man: 1 Eßlöffel braunes Buttermehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, 1 Prise Pfeffer, Wasser.

Buttermehl, Salz, Fleisch-Extract und das nötige Quantum Wasser koche man zu sämiger Sauce, lege den Fleischrest hinein und stelle das Ganze in heißes Wasser zum Durchwärmen, nicht Aufkochen, denn das würde zähe machen.

#### 49. Roastbeef.

Bereitungszeit: Für je 1 Pfund Fleisch rechnet man im Durchschnitt 10—12 Minuten Bratzeit. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund altschlachtene Lende, 1½ Pfund eine Nacht eingewässertes Nierenfett, 1 Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Man klopft das Fleisch, löst die Knochen heraus, reibt es mit Salz ein. Mittlerweile hat man das Nierenfett sich erhitzen lassen. Sind die Fettwürfel gelb, so nimmt man sie heraus, tut das Fleisch in das Fett und läßt rasch ringsum zubraten. Das Wenden darf nicht vergessen werden. Ist es genügend gebraten (man kontrolliere die Zeit), so lege man es auf erwärmte Schüssel, fülle alles Fett heraus, löse den Fond mit Wasser, füge Fleisch-Extract sowie Mehl hinzu und stelle eine gebundene Sauce damit her.

#### 50. Geschmortes Beefsteak.

Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund mageres, zartes Hüftstück, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ Theelöffel Salz.

Das gut geklopfte Fleisch reibe man mit Pfeffer und Salz ein, wende im Mehle, lege es in einem engen Topf

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse



in die bereits gebräunte Butter und lasse es  $\frac{3}{4}$  Stunden schmoren, dann einmal wenden. Man gieße 1— $1\frac{1}{2}$  Tassenkopf voll Wasser daran, füge das Fleisch-Extract hinzu, beschwere den Deckel des Töpfchens und schmore vollends weich.

### 51. Englisch-Beefsteak.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{4}$  Pfund enthäutete Ochsenleide, 2 Zwiebeln, 1 Theelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Mehl oder aufgelöste Stärke.

Das in fingerdicke Scheiben geschnittene Filet bestreue man mit Pfeffer und Salz, nachdem es erst mit dem Klopfer etwas mürbe gemacht worden. Auf starker Glut bräune man die Butter, lege die Fleischscheiben hinein, wende nach 3 Minuten, lege sie auf eine heiße Schüssel, tue die gewürfelten Zwiebeln zum Bräunen hinzu, binde den Bratensatz mit dem Mehle, Wasser, füge das Fleisch-Extract dazu und gebe die nach dem Salze geprobte Sauce über die Beefsteaks.

### 52. Deutsches Beefsteak.

(Von gewiegtem Fleisch.)

Bereitungszeit 25 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund zartes mageres Ochsenfleisch, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 1 Eidotter, 100 Gramm Butter, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Mehl oder Stärke.

Das Wiegen des entschnten Fleisches geschehe sehr fein; man würze mit Pfeffer und Salz, vermische das Dotter damit, forme 5 Klöße, die man etwas platt drückt und brate sie bei starker Glut in vorher gebräunter Butter rasch zu und in ca. 10 Minuten gar, lege sie auf eine heiße Schüssel, bräune die Zwiebeln in der Pfanne, tue das Fleisch-Extract, aufgelöste Stärke sowie das nötige Wasser dazu und richte sie über die Beefsteaks an.

### 53. Rohe Beefsteaks.

(Zum Butterbrote, auch für Kranke, dann ohne Zwiebeln.)

Bereitungszeit 20 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund zartes Ochsenfleisch ohne Fett,  $\frac{1}{8}$  geriebene Zwiebel, 2 Prisen Pfeffer,  $\frac{1}{8}$  Theelöffelchen Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Das Fleisch wird geschabt, mit den genannten Zutaten vermischt und dünn auf Butterbrot gestrichen.

## 54. Geschmortes Suppenfleisch.

Bereitungszeit  $3\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenfleisch, Schwanzriemen, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3–4 Eßlöffel frische Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Mehl, 30 Gramm Butter, Salz, 3 Nelken.

Mit Suppengrün wird das Fleisch fast weich gekocht, in ansehnliche Scheiben geschnitten, Mehl, Butter, Zwiebel gebräunt,  $\frac{1}{3}$  der Fleischbrühe daran getan ( $\frac{2}{3}$  zur Suppe), nebst Fleisch-Extract, Salz, Nelken, Lorbeerblatt und Sahne; dann legt man die Fleischscheiben hinein und läßt auf der Herdplatte langsam gar schmoren. Beilage: Salzkartoffeln.

## 55. Gefüllte Roulade.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweinefleisch, fein gewiegt, 1 Ei, Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßlöffel Wasser, 3 Eßlöffel Sahne, 50 Gramm Butter, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Eßlöffel Mehl, Muskatnuß.

Das Ochsenfleisch klopft man tüchtig, teilt es in 5 flach-geschnittene Scheiben, vermennt das gewiegte Schweinefleisch mit Semmel, Ei, Sahne, Wasser, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, verteilt diese Fülle auf die Schnitten, streicht sie auseinander, rollt zusammen, umbindet und bratet sie in der Butter braun. Die Sauce bindet man mit dem Mehle, gibt Fleisch-Extract sowie genügend heißes Wasser zu und dämpft darin gar.

## 56. Roulade ohne Fülle.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund Ochsenfleisch, 100 Gramm Speck, Pfeffer, Salz, 1 Prise Nelkenpfeffer, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 50 Gramm Butter, Sahne.

Das geklopfte, in 5 Scheiben geteilte Fleisch belegt man mit dünn geschabtem Speck, den man breit aufstreicht und mit Pfeffer, Salz, Nelkenpfeffer bestreut. Man rollt zusammen, umbindet mit Fäden, wendet in dem Mehle und brät in der Butter braun, gibt Wasser, Fleisch-Extract sowie 2–3 Eßlöffel saure Sahne daran und läßt die Sauce sämig kochen.

## 57. Gulasch.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund enthäutetes Filet, 3 Zwiebeln, 1 Messerspitze voll Paprika, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Mehl, 4–5 Eßlöffel Sahne, 1 Theelöffel Salz, 50 Gramm Butter.

In der Butter lasse man die würfelig geschnittenen Zwiebeln gelb werden, tue das würfelig geschnittene Fleisch,

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse



nebst Paprika und Salz hinein, lasse bei Umrühren schmoren, tue Fleisch-Extract, Mehl und 3 Tassenkopf kochendes Wasser daran, lasse nochmals aufkochen und richte mit Salzkartoffeln an.

### 58. Spanisch-Frikko.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund enthäutetes Ochsenfilet,  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinsfilet oder Nackenstück, Pfeffer, Salz, 3 Zwiebeln,  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne,  $\frac{1}{2}$  Weinglas Rotwein, 1 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 3 Pfund rohe, geschälte Wachskartoffelchen.

Das Fleisch wird in Teile von Marktstückgröße, die Kartoffelchen in feine Scheiben geschnitten und ersteres mit Pfeffer und Salz vermengt. Eine gut schließende Form mit Butter ausgestrichen, lagenweise Kartoffeln, Zwiebeln, Fleisch eingelegt, Butterflocken obenauf gelegt und im Wasserbade gekocht. Mehl, Sahne, Rotwein und das aufgelöste Fleisch-Extract vermischt man, gießt es in die geöffnete Form, schließt diese und läßt noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

### 59. Spanisch-Frikko, einfacher.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund enthäutetes Filet, 1 Prise Pfeffer, 1 Theelöffel Salz, 50 Gramm Butter, 5 Eßlöffel Sahne, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Glas Rotwein, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Pfund Wachskartoffeln, 5 Zwiebeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, abgepellt und in Scheiben geschnitten. Das Fleisch, nebst den Zwiebeln in Würfel geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut, wird in der Butter kurz geschmort. Man legt lagenweise Kartoffelscheiben und Fleisch in einen Topf, verquirlt Mehl, Rotwein, das in etwas Wasser aufgelöste Fleisch-Extract und Sahne, übergiebt die Lagen damit und läßt das Gericht in der Röhre  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

### 60. Zwiebfleisch.

Westfälisches Gericht.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch, Brustkern, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{8}$  Pfund Birnzwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 4 Nelken, 3 Pfefferkörner, 30 Gramm Butter, 3 Eßlöffel geriebene Semmel.

Das in Stücke geteilte Fleisch kocht man mit Salz und Würzen fast weich; dann tut man die der Länge nach in Achtel geschnittenen, abgewälzten Zwiebeln nebst Fleisch-Extract, Butter, Semmel daran und kocht vollends weich. Passende Zugabe sind Salzkartoffeln.

## 61. Ochsenhase.

Bereitungszeit 1 $\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenleide, 60 Gramm Speckfäden, 50 Gramm Butter, 1 Theelöffel Salz, Wachholderbeeren (5 Stück),  $\frac{1}{2}$  Glas Rotwein, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{3}{4}$  Liter süße Milch.

Man enthäute das Filet, durchziehe es mit Speckfäden, bestreue mit Salz, brate bei Umwenden und Begießen hübsch braun und gieße statt Wasser die warmzustellende Milch nach und nach daran. Wachholder und Rotwein gebe man in der zweiten Hälfte des Bratens nebst Fleisch-Extract und verrührtem Mehle daran und lasse die Sauce eine gebundene sein. Ist die Sauce zu hell, tue man noch ein wenig Fleisch-Extract zum Färben daran.

## 62. Echter Königsberger Klops.

(Originalrezept.)

Bereitungszeit 45 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 250 Gramm zartes, geschabtes Ochsenfleisch, 150 bis 200 Gramm feingewiegtes Hühnerfleisch (Brust), 200 Gramm feingewiegtes Schweinefleisch (Kammstück), 1 geschabte Zwiebel, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, die Krume eines tags alten Semmels, 50 Gramm zerlassene Butter,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  geriebene Muskatnuß, ca.  $\frac{1}{2}$  Tassenkopf kaltes Wasser, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Zitrone, 2 Sardellen, Kapern, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Semmelkrume, 1 Glas Weißwein.

Hat man obige Zutaten gut vermischt und ist die Farce nicht zu steif und nicht zu locker, dann forme man mit einem Löffel länglichrunde, abgeplattete Klößchen, wie zu Frikandellen; löse in ca. 1 Liter heißem Wasser das Fleisch-Extract auf, tue 1 Lorbeerblatt, 1 walnußgroßes Stück Butter (von obigen 50 Gramm abtun), den Saft einer halben Zitrone daran und koche hierin bei Umwenden in etwa 20 Minuten die Klops gar, lege sie in eine erwärmte Assiette und bereite recht rasch die sämige, pikante Sauce. Man menge Mehl und Semmelkrume mit dem Weißwein, verrühre dies mit der Klopsfleischbrühe und koche sämig und glatt. Die gewässerten, entgräteten Sardellen schabe man fein, rühre sie mit einem Eidotter und etwas Kapern, vielleicht auch einigen Edelpilzen, die man gerade hat, durcheinander und füge dies der heißen Sauce zu, ohne sie nochmals aufkochen zu lassen; dann über die Klops geben und sofort servieren.

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse



## B. Kalbfleisch.

Kalbfleisch ist das ganze Jahr für die Küche gut.

### 63. Kalbskeule mit Butterfülle.

Bereitungszeit  $2\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Fleisch ( $\frac{1}{2}$  Keule), 100 Gramm Butter, 1 Theelöffel Salz, 200 Gramm Speck, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Sahne.

Ein solcher Braten ist sehr wohlschmeckend und nicht so teuer, da man das Fett wieder gewinnt. Das Fleisch wird geklopft, gewaschen und am Knochen des Beines herunter mit dem Messer eingeschlizt, dann mit Butter gefüllt und zugenäht; dann tue man den Braten in den bereits erhitzten Speck und brät bei Umwenden und Begießen braun. Man gieße heißes Wasser an, so oft es nötig, verquirlte Mehl und Sahne und füge dies nebst Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Garsein, dem Braten an. Fette Saucen müssen entfettet werden.

### 64. Kalbsrollen.

(Warm und kalt sehr gut, auch für Kranke.)

Bereitungszeit für Pökeln 1 Woche, für Kochen 2 Stunden. —  
Für 5 Personen.

Zutaten: Zum Pökeln: 4 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salpeter,  $2\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch (Bruststück), 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Suppengrün, 30 Gramm Butter, 25 Gramm Fadennudeln, ca.  $\frac{1}{8}$  Eßlöffel voll Mehl, Muskatnuß.

Die entknöchelte Brust wird mit dem Gemisch aus Salz, Zucker, Salpeter eingerieben und täglich mit der sich bildenden Flüssigkeit an allen Stellen befeuchtet; nach 8 Tagen fest gerollt, mit Faden umbunden, gekocht, zwischen 2 Brettchen gelegt, leicht gepreßt und der Faden entfernt. In der durchgesehenen Brühe kocht man Suppengrün, das fein gewiegt worden, gibt das Fleisch-Extract, das verrührte Mehl, die Nudeln sowie Muskatnuß daran und kocht gar.

### 65. Kalbsschinken.

Bereitungszeit für Pökeln 1 Woche, für Kochen 4 Stunden. —  
Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Keulenstück.

Im übrigen richte man sich ganz nach der vorhergehenden Nr. 64 (Kalbsrollen).

### 66. Kalbszungen zu Ragout.

Bereitungszeit 2 $\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Zungen, 1 Zwiebel, Salz, 3 Eßlöffel Mehl, 50 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Weinglas Weißwein, Lorbeerblatt, Nelke, Pfeffer, Champignons, frisch oder gedörrt, 1 Eßlöffel Kapern.

Die abgeschleimten, sauber gewaschenen Zungen werden mit den Würzen in Salzwasser weichgekocht, die Haut wird abgezogen, die Zungen in Scheibchen geschnitten und seitlich warm gesetzt. Butter und Mehl bräune man, füge dies nebst Fleisch-Extract, Wein und Champignons der durchgeseihten Brühe zu, lasse sämig kochen, tue die Zungenscheiben hinein und überstreue beim Anrichten mit Kapern. Als Einlage sind Klößchen von Schweinefleisch sehr gut, und als Beilage Blätterteig, auch Salzkartoffeln.

### 67. Kalbszungen, gebraten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Zungen, 1 Ei, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 1 Theelöffel Mehl.

Die abgeschleimten, gesäuberten Zungen werden in gesalzenem Wasser weichgekocht, abgezogen, der Länge nach in 3 dünne, lange Stücke geteilt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei, dann in Semmel umgewendet, in erhitztem Fette groß gebraten. Den Bratensatz löse man auf, binde mit dem Mehle, tue das Fleisch-Extract und Zungenbrühe daran und lasse nochmals aufkochen.

### 68. Kalbshirn, gebacken.

Bereitungszeit 1 $\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Kalbshirne, Pfeffer, Salz, 2 Eier, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Mehl, 50 Gramm Butter.

Die gewässerten Hirne kocht man in leicht gesalzenem Wasser, schneidet sie in Scheibchen, wendet in Ei sowie mit Pfeffer und Salz untermischter geriebener Semmel und bäckt recht rasch groß aus. Mit dem Herrichten der Sauce richte man sich ganz nach Nr. 67, »Gebratene Kalbszunge«.

### 69. Hirnwürstchen.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 1 $\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Kalbshirne, 1 feingeriebene Semmel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 Eßlöffel Sahne, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel Wasser,  $\frac{1}{4}$  Eßlöffel Mehl, 40 Gramm Butter.

Man wässere die Hirne einige Stunden, entferne die Häutchen, wiege fein, vermische Semmel, Salz, Pfeffer,

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse



Muskatnuß, Sahne, Wasser und die Eier damit, forme fingerlange Röllchen (auf dem Küchenbrette) unter Zugabe untergestreuter Krume und backe im Fette hübsch braun. Den Fond binde man mit dem Mehle, gebe Fleisch-Extract sowie Wasser hinzu und lasse nochmals aufkochen.

## 70. Gemischter Braten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Kalbfleisch (Keulenstück),  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch, Nacken,  $\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenlende, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 100 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Sahne.

Man klopfe das Fleisch tüchtig, bestreue jedes flache Stück mit Pfeffer, Salz und etlichen Butterflocken, lege Kalbfleisch, dann Schweinefleisch, dann Lende obenauf, rolle zusammen, binde mit einem Faden, wende im Mehle und brate ringsum in der vorhergebräunten Butter zu. Man gieße kochendes Wasser an, gebe Fleisch-Extract, zuletzt Sahne hinzu und lasse weich schmoren; dann löse man den Faden.

## 71. Kalbssülze (fein).

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Kalbsbrust, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 3 Pfefferkörner und Neugewürz, 1 Theelöffel Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5 Eßlöffel Weinessig oder entsprechend Zitronensaft, letzterer besonders wenn Krankenkost in Betracht kommt.

Das mit Salz und Würzen weichgekochte Fleisch löse man von den Knochen, schneide es in Würfelchen und seihe die Brühe durch. Man bringe sie nochmals zum Einkochen bis auf  $\frac{1}{2}$  Liter in den Topf, füge Fleisch-Extract und Säure hinzu, lasse dies sich klären, ordne das Fleisch in einer Assiette mit Perlwiebeln, Zitronenscheibchen ohne Kerne, oder Rotebeete und gebe die Brühe darüber. Hierzu Sauce Nr. 45 (Pikante Sauce).

## 72. Kalbsbrust, gefüllt.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Bruststück,  $\frac{1}{2}$  Milchbrot zur Krume, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Eßlöffel kleine Rosinen, 20 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Wasser, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 200 Gramm Speck, 4 Eßlöffel Sahne, 1 Eßlöffel Mehl.

Die Knochen löse man aus dem Fleische und verwende sie zu Suppe, mische Semmel, Eier, Muskatnuß, Rosinen, zerlassene Butter und Wasser und fülle das Fleisch damit, nähe dann zu und brate in dem bereits erhitzten Speck hübsch braun unter

öfterem Begießen. Man fülle Wasser an, jedoch stets kochendes und tue  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten Fleisch-Extract, Mehl und Sahne dazu, zu bündiger Sauce.

### 73. Fleisch-Pudding mit Sardellen-Sauce.

Bereitungszeit  $2\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund feingewiegtes Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund gewiegtes Schweinefleisch, 1 Zwiebel, abgeriebenes eingeweichtes Milchbrot, 6 große Eier, 1 Prise gestoßene Nelken, Muskatnuß,  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne, Pfeffer und Salz.

Zur Sauce: 8 gewiegte Sardellen, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 walnußgroß Butter, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Theelöffel Senf, Salz, Kapern, 1 Eßlöffel Mehl.

Das mit Pfeffer, Salz, Nelkenpfeffer gewürzte Fleisch vermengt man mit der Semmelkrume, Eiern, Sahne, Muskat, bestreicht eine Puddingsform mit Butter, bestreut mit Semmel, tut die Fülle hinein und kocht sie 2 Stunden im Wasser. — Zur Sauce läßt man Butter, abgeriebene Semmel, Mehl rösten, gibt das Fleisch-Extract, Wasser nebst Senf sowie die feingehackten Sardellen hinzu und gibt beim Anstreichen die Kapern obenauf.

### C. Hammelfleisch.

Am besten ist dieses Fleisch, so lange die Tiere Weidegang haben, also vom Frühjahr bis Herbst.

### 74. Hammelfleisch in Kümmel-Sauce.

Bereitungszeit  $2\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch vom Vorderblatt oder Rippe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3–4 Nelken und Pfefferkörner, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  in Blätter geschnittene Essiggurke, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Kümmel.

Das in halbhandgroße Stücke geschnittene Fleisch bringe man in kochendem Wasser zum Feuer und gebe Zwiebel, Salz, Nelke, Pfeffer, Lorbeerblatt hinzu. Ist das Fleisch fast weich, mische man Mehl und Brot und gebe es mit dem Fleisch-Extracte, Kümmel und Gurke an das Fleisch. Beilage: Salzkartoffeln.

### 75. Pikante Hammelkeule.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Keulenstück, 50 Gramm Butter, 2 Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Sellerieknolle, Petersilienwurzel, Salz,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Senf,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel Sahne,  $\frac{1}{2}$  Weinglas Weißwein.

Das tüchtig geklopfte Fleisch gibt man in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Sellerie, Petersilie zum Feuer

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Pasteverwendung

Diverse



und läßt weich und kurz einkochen. Zwiebel und Fleisch bräunt man in der Butter, gibt die Fleischbrühe, Salz, Senf, Fleisch-Extract, das mit der Sahne verrührte Mehl nebst Wein dazu und schmeckt die sämige Sauce, ob sie genügend scharf ist.

### 76. Falsche Rehkeule.

Bereitungszeit 8 Tage in der Marinade, Bratezeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Keulenstück, Marinade: 1 Liter Milch, 2 Eßlöffel Essig oder Rest Rotwein, Wacholderbeeren, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 2 halbierte Zwiebeln. — 125 Gramm Speckfäden, 50 Gramm Butter, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Schwarzbrotkrume, 3 Eßlöffel Sahne.

Die Keule muß geklopft, enthäutet und ihres Fettes beraubt werden, dann 8 Tage unter täglichem Umwenden in der Marinade verbleiben. Dann wird gespickt, in gebräunter Butter gebraten, Wasser angegossen, Salz, Brot, Sahne, Fleisch-Extract sowie Mehl zugefügt und saftig gebraten, durch fortwährendes Beträufeln.

### 77. Hammelfleisch in Kümmelkohl.

Bereitungszeit 2½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund Rippenstück, Salz, Suppengrün, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 2 mittlere Weißkohlköpfe, 1 Theelöffel Kümmel, 1 Eßlöffel Mehl.

Mit Suppengrün und Salz koche man das in Stücke geteilte Fleisch weich und nehme  $\frac{2}{3}$  der Brühe zur Vorsuppe, mit einer Einlage;  $\frac{1}{3}$  stelle man zum Kohl zurück.

Die in eigroße Stücke geteilten Kohlblätter werden in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, Butter mit Mehl zum Steigen gebracht, Kümmel, Salz, Fleisch-Extract, nebst der Fleischbrühe zugegeben, zusammen aufkochen lassen, der Kohl dazugetan und unter Umrühren noch ein Weilchen schmoren lassen. Man häufe den Kohl inmitten einer Schüssel auf und umlege ihn zierlich mit den Fleischstückchen.

### 78. Hammelkotelettes.

Bereitungszeit ¾ Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Rückenstück, 2 Eier, Pfeffer, Salz, 5 Eßlöffel harte Semmelkrume, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Mehl.

Die in handgroße Stücke geteilten Koteletten werden geklopft, mit Pfeffer, Salz bestreut, in Ei und Semmel umgewendet, in Butter zweiseitig braun gebraten. Kochendes Wasser gießt man an, deckt zu, läßt 15 Minuten dämpfen, gibt Mehl, Fleisch-Extract sowie noch mangelndes Wasser daran und dämpft gar.

### 79. Hammelrücken.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Hochrücken, kurz geschnitten, 100 Gramm Speckfäden, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 5 Eßlöffel Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Tomaten.

Das geklopfte, enthäutete Fleisch wird gut gespickt, mit Salz bestreut, in Butter gebraten, Wasser dazu gegeben und stets begossen; ist es fast weich, verdickt man die Sauce mit Mehl und Sahne, fügt das Fleisch-Extract und die in Blätter geschnittenen Tomaten hinzu, schmeckt mit Salz ab und seilt die Sauce durch.

### D. Schweinefleisch.

Schweinefleisch ist im Winter am besten. Im Sommer ist es am ehesten der Fäulnis unterworfen.

Alle Saucen sind zu entfetten.

### 80. Schweinebraten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund Nackenstück, ¼ Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel geriebene Schwarzbrot, Saft von ½ Zitrone, 2 Eßlöffel dicke Sahne.

Das Fleisch bestreut man mit Salz, wendet es im Mehle, legt es in die gebräunte Butter und brät es unter öfterem Wenden. Dann gieße man kochendes Wasser seitlich an, begieße oft, tue Sahne, Fleisch-Extract, Schwarzbrot und vor dem Anrichten etwas Zitronensaft daran.

### 81. Schweinskotelettes.

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund Hochrücken oder Nackenstück, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel geriebene Semmel, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 60 Gramm Butter, 1 Theelöffel Mehl.

Man schneide aus dem Fleische 10 Schnitten, klopfe diese, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, wende sie im geklopften Ei, dann in der Semmel, brate bei guter Glut in der Butter braun (unter Umwenden), gebe an den Bratensatz das Mehl, Fleisch-Extract sowie kochendes Wasser und serviere die sämige Sauce apart nebenher.

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse



## 82. Schweinsfilet.

Bereitungszeit 20 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 große Filets, 100 Gramm Speckfäden,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl, 1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Sahne, 50 Gramm Butter.

Man häute die Filets und spicke sie in 2 Reihen wie ein Häschen, bestreue mit Salz, Pfeffer und lege sie in die bereits gebräunte Butter, bei Wenden ringsum zubratend, gieße etwas Wasser an, füge Fleisch-Extract, Sahne und Mehl dazu und koche die Sauce glatt, der man, falls sie zu hell ist, noch etwas Fleisch-Extract zufügt.

## 83. Frikandellen.

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{4}$  Pfund Nackenstück, 40 Gramm Butter, eingeweichte Krume eines Semmels, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 Eier, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, einige Eßlöffel Milch, etwas Sahne,  $\frac{1}{2}$  Zwiebel.

Je feiner das Fleisch gewiegt wird, desto besser ist der Geschmack; man schneide das Fleisch deshalb vor dem Wiegen in kleine Würfelchen, würze mit Pfeffer, Salz, Zwiebel, Muskatnuß, gebe Eier, das in etwas Wasser aufgelöste Fleisch-Extract, Milch und Semmel dazu, menge gut, forme mit einem Löffel halbeigroße Klöße, die man etwas flach drückt, mit harter Semmelkrume bestreut und in der Butter hübsch ausbackt.

## 84. Gefüllte Schweinsrippe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Rippenstück, entknöchelt,  $\frac{1}{2}$  Pfund sehnenfreies Kalb- und  $\frac{1}{4}$  Pfund ebensolches Schweinefleisch, beides feinwiegen, 2 Eier, 6 Stück geriebene Mandeln, Pfeffer, Salz, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Muskatnuß, 50 Gramm Butter, Milch, 1 Eßlöffel Mehl.

Bereite die Fülle von dem gewiegtten Fleische, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Semmel, Eier, Milch soviel, daß sich die Fülle bindet, fülle das Fleisch, klappe zusammen, nähe zu und brate in der Butter braun. Gieße Wasser an, begieße öfter, binde die Sauce mit Mehl und füge das Fleisch-Extract noch hinzu.

## 85. Ragout von Schweinefleisch (sauer-süß).

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Nackenstück, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 6 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, 6 Eßlöffel Birnsaft, 1 Eßlöffel Essig, 2 Würfel Zucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Mit dem Gewürz wird das in Stücke geteilte Fleisch weichgekocht, dann Brot, Birnsaft, Fleisch-Extract, Zucker

und Essig zugefügt und sämig kochen lassen. Hierzu Salz- oder Pellkartoffeln.

### 86. Fleisch-Pudding mit Perlzwiebel-Sauce.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenlende, beides sehr fein wiegen,  $\frac{1}{2}$  Zwiebel, 3 Eier, 2 geriebene Semmel, 60 Gramm zerlassene Butter, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Milch, eine Handvoll Perlzwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Eidotter.

Unter das gewiegte Fleisch gibt man Pfeffer, Salz, Milch, Muskatnuß, geschabte Zwiebel, Eier, Krume eines Semmels, die Hälfte des Fleisch-Extractes in etwas Wasser gelöst und ca. 30 Gramm zerlassene Butter, menge, fülle hiermit eine ausgebutterte Puddingsform und koche 2 Stunden im Wasser. Zur Sauce nehme man die übrige Butter, schwitze das Mehl darin, füge den Rest Semmelkrume, den Rest des Fleisch-Extracts (5 Gramm), Lorbeerblatt, Salz und das nötige Wasser zu, dann die geschälten Perlzwiebeln und rühre mit Ei und Muskatnuß ab.

### 87. Schinkenschnitten.

(Auch für Rekonvaleszenten.)

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund zarter, roher Schinken mit Speck, 2 Eier, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, 3 in Scheiben geteilte Milchbrote, 5 Eßlöffel geriebenen Zwieback, ca.  $\frac{1}{2}$  Liter mit einem Ei verquirlte Milch, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter.

Schinken, auch Restchen davon wiegt man sehr fein, mischt Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuß darunter, hat mit der verquirlten Eiermilch die Milchbrot-scheiben angefeuchtet, verteilt die Fleischfarce darauf, streicht sie dünn aus, bestreut mit Zwiebackskrumme und backt sie in der Butter hellbraun.

### 88. Schinkensalat.

(Für Appetitlose.)

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund zarter, roher Schinken ohne Speck, 1 Eßlöffel Öl, von  $\frac{1}{4}$  Zitrone der Saft, 1 Prise Pfeffer, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Der in möglichst feine Streifchen geschnittene Schinken wird mit obigen Zutaten gemengt und gleich serviert, weil er durch Stehen an Farbe verliert.

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse



### 89. Blinder Hase.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Schweinefleisch, Nackenstück, je  $\frac{1}{4}$  Pfund vom Ochsen, Hammel, Kalb, alles fein gewiegt, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 3 Eier, abgeriebene und eingeweichte Semmel, 5 Sardellen, 1 Zwiebel, 5 Eßlöffel Wasser, 5 Eßlöffel Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 100 Gramm Speckscheiben, 50 Gramm Butter.

Die vier gewiegteten Fleischsorten werden mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Muskatnuß gewürzt, Ei, Semmel, gewiegte Sardellen, Wasser, Sahne dazugetan, gemengt, zu einem länglichen Braten geformt, in Speck und Butter gebraten, häufig begossen, später kochendes Wasser zur Sauce gegeben und das Fleisch-Extract nebst Sahne noch  $\frac{1}{4}$  Stunde mitkochen lassen.

### 90. Beefsteak vom Schweinsfilet.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 große enthäutete Filets, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 60 Gramm Butter, 1 Theelöffel Mehl.

Die Filets schneidet man in fingerdicke Scheiben, klopft, salzt und pfeffert sie, bräunt die gewürfelten Zwiebeln in der Hälfte der Butter, legt die Scheiben hinzu, brät rasch zu, legt sie auf erwärmte Schüssel, bindet den Bodensatz mit Mehl und Wasser, tut das Fleisch-Extract und den Rest Butter daran, salzt nach Geschmack und übergießt die Beefsteaks mit der Sauce.

### 91. Schweinssülze.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Fleisch, am besten vom Kopfe, Schnauze, Backen; 6 Nelken, 6 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter,  $\frac{1}{2}$  Weinglas Weinessig, 1 Theelöffel Salz, 2 Zwiebeln, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die Zubereitung dieses Gerichtes ist die nämliche, als unter Nr. 71, »Kalbssülze«, beschrieben; auch hierzu schmeckt die »Pikante Sauce«, Nr. 45, sehr gut.



# Wild und Geflügel.

Rezept 92—101.

## 92. Hasenbraten.

Bereitungszeit 2½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 junger Hase, ¼ Pfund Speck, 6 Eßlöffel Schwarzbrotkrume, 6 Eßlöffel dicke Sahne, 30 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Theelöffel Salz.

Man wähle immer am besten einen jungen Hasen; gehäutet, gut vorgerichtet, spicke man ihn mit Speckfäden in 2 Reihen, ebenso die Hinterläufe, knicke mit dem Küchenmesser das Rückgrat mehreremale ein, bestreue mit Salz und brate in erhitztem, in Scheiben geschnittenem Speck und der Butter, bei fortwährendem Begießen, hübsch zu, streue die Brotkrume darüber, verteile die Sahne darauf und lasse dies von oben bräunen. Die Sauce, an die stets kochendes Wasser gegossen wird, binde man mit dem Mehle und gebe zuletzt das Fleisch-Extract daran; dann durchsiehen.

## 93. Häschen, mit Milch gebraten.

Bratezeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Das gut vorgerichtete, gehäutete Häschen wird gespickt, gesalzen und mit denselben Zutaten gebraten und hergerichtet, wie in Nr. 92, »Hasenbraten«, beschrieben, nur wird statt des anzugießenden Wassers nach und nach 1 Liter heiße Milch zugegeben und die Sauce, des besseren Färbens wegen, durch einen weiteren kleinen Zusatz Fleisch-Extract gebräunt.

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse



#### 94. Hasenpfeffer.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: Vorderläufe, Kopf, Leber, Herz, Bauchlappen, Salz, Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 5 Nelken, 2 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Brotkrume, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Weinglas Rotwein, etwas Zitronensaft.

Das Fleisch, außer der Leber, die erst in der zweiten Hälfte des Kochens eingelegt wird, bringt man in heißen Wasser unter Hinzugabe von Salz und Würzen zum Feuer, fügt später das Brot, das Fleisch-Extract, Wein und Zitronensaft hinzu und kocht recht sämig und pikant schmeckend.

#### 95. Entenbraten.

Bereitungszeit  $2\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 junge, fette Ente. Fülle: 1 abgeriebenes eingeweichtes Milchbrot, das Gewiegt von der Leber, Herz, Magen, 2 Eier, Salz, Muskatnuß, walnußgroß zerlassene Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

In die gut gesäuberte, ausgenommene und gespülte Ente tut man die Fülle aus dem gewiegten Fleisch, Semmel, Eier, Muskatnuß und Butter und näht zu. Man bringt sie,  $\frac{3}{4}$  mit kochendem Wasser bedeckt und mit 1 Prise Salz überstreut, in den Bratofen und läßt bei guter Hitze das Wasser verkochen. Mit einem Messer löst man immer den braunen Ansatz an den Seiten, der Brühe zufügend, begießt fleißig; ist das Wasser verkocht, gibt man stets soviel als Ergänzung, daß es zur Sauce reicht, der man auch das Fleisch-Extract zufügt. Bei einer fetten Ente ist die Sauce zu entfetten.

#### 96. Gänsepfeffer.

Bereitungszeit  $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: Kopf, Hals, Fittiche, Magen, Herz einer Gans und 1 Pfund Schweinefleisch, Nackenstück, 2 Zwiebeln, 5 Pfefferkörner, 5 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Theelöffel Salz.

Mit den vorgenannten Würzen, in reichlich Wasser, wird das Fleisch weichgekocht und das Fleisch-Extract dann zugefügt. Butter und Mehl röste man dunkelgelb, rühre die durchgeseigte Brühe, der man genügend Salz und etwas Zitronensaft beimengte, dazu, tue das Fleisch hinein und lasse noch bis zum Anrichten gut durchkochen.

## 97. Geleeschüssel von Enten- oder Gänsebraten.

(Blitzgeleeschüssel.)

Bereitungszeit 25 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: Reste vorgenannter Braten, ca. 1 Pfund, 1 Theelöffel Salz, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Weinglas Weinessig, oder der Saft von 2 Zitronen, 8 Tafeln weiße Gelatine,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, Rotebeetstückchen, Eierviertel.

Vorgenannte Würzen kocht man einige Minuten aus, seiht die Brühe durch; nochmals zum Feuer gegeben, fügt man das Fleisch-Extract und den Weinessig zu, löst in wenig heißer Brühe die Gelatine auf, fügt sie dem Ganzen bei, rührt gut durch und übergießt damit das in einer tiefen Assiette, mit Eiervierteln und Rotebeetstückchen geordnete Fleisch. Erkalte und gestürzt, kann man nach Belieben auch »Pikante Sauce« Nr. 45 dazu geben.

## 98. Huhn mit Reis.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 junges Huhn, 1 gebratene Zwiebel, Suppengrün, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{3}{4}$  Pfund besten Reis, Muskatnuß.

Das Huhn schneidet man in Achtel und kocht es mit Salz und Suppengrün weich und kurz ein. Der gebrühte Reis wird mit Wasser weich gekocht, die Fleischbrühe nebst Fleisch-Extract und dem nötigen Salz darangetan, mit Muskatnuß gewürzt, auf die Mitte einer breiten Schüssel angerichtet und mit dem Fleische umlegt.

## 99. Tauben oder Hähnchen zu braten.

Bereitungszeit 1— $\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 Tauben oder 2 Hähnchen, eingeweichte Krume von  $\frac{1}{2}$  Milchbrot, 30 Gramm Butter, 100 Gramm Speck, 5 Eßlöffel Wasser, Salz, 2 Eier, Muskatnuß, das Feingewiegte von Herz, Leber, Magen, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Mehl und Semmelkrume.

Aus eingeweichter Semmel, dem gewiegten Fleische, Eiern, Salz, Muskatnuß, zerlassener Butter und wenigem Wasser mache man die Fülle, tue sie in das gut vorgerichtete gesäuberte Geflügel, nähe zu und brate im Specke hübsch braun, gieße Wasser an, menge Mehl und etwas geriebene Semmel zum Sämigmachen, begieße reichlich und füge zuletzt das Fleisch-Extract dazu. Hat man Hähnchen, die schon kräftig sind, so spicke man auch Brust und Beinchen.

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse



### 100. Tauben- oder Hahnen-Frikassee.

Bereitungszeit 1 $\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 Tauben, halbiert, oder 2 Hähnchen, geviertelt, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5 Eßlöffel feingeriebene Semmel, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, Saft von  $\frac{1}{4}$  Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Weinglas Weißwein, Muskatnuß, 1 Eidotter, Salz.

Das Geflügel wird mit Salz, Zwiebel, Lorbeerblatt fast weich gekocht, dann mengt man Mehl, Semmel und Butter, gibt dieses nebst dem Fleisch-Extract in die durchgeseigte Brühe, läßt glatt kochen, legt die vorher entfernten Geflügelstücke wieder hinein, gibt Wein und Zitronensaft dazu und zieht beim Anrichten mit Ei und Muskatnuß ab.

### 101. Rehkeule.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Fleisch, 250 Gramm Speck, den man teils zu Spickfäden nimmt, 50 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5 Eßlöffel Sahne, 5 Eßlöffel Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Mehl, Salz.

Das Fleisch, gehäutet, gespickt, mit Salz bestreut, gebe man in die bereits gebräunte Butter und Speckscheiben, brate gut zu, bestreue mit Brotkrume, beträufele mit Sahne bei Oberhitze, gieße kochendes Wasser zur Sauce, begieße oft, füge das Fleisch-Extract hinzu und mache noch sämig mit dem in wenig Wasser oder Sahné verrührten Mehle.



# Fische.

Rezept 102—112.

## 102. Backfische.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Fische, 125 Gramm Butter, 2 Eier, 1 harte geriebene Semmel, 2 Theelöffel Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, Wasser.

Die vorgerichteten Fische kerbt man längs des Rückens 2—3 mal ein und streut 1 Prise Salz hinein, klopft die Eier, wendet die Fische darin, dann in Semmel und bäckt in dem heißen Fette, unter Umwenden, gelb und groß. Dem Bratensatze wird das Fleisch-Extract zugesetzt, Wasser und das Mehl zugegan, rasch durchgekocht und apart serviert.

## 103. Grüne Heringe.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Fisch, 150 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eier, 3 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, der Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone.

Die Fische werden, wie in Nr. 102 beschrieben, gesalzen, in Ei und Mehl umgedreht, in Butter scharf gebraten. Die Sauce wird mit Wasser, Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer und Zitronensaft durch Aufkochen mit dem Bratensatz hergestellt und neben dem Fisch aufgetragen.

## 104. Gekochter Fisch, mit Butter u. Petersilie.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Fisch, 250 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Senf, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel feingewiegte Petersilie.

Die gut vorgerichteten Fische, Hecht, Forelle, Schellfisch usw. werden in Salzwasser gekocht, nach ca. 10 Minuten vom Feuer gezogen und seitlich gestellt, damit sie nicht zerfallen.

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse



Die Butter lasse man zergehen, einmal aufkochen und tue sie mit der sehr fein gewiegten Petersilie in die Sauciere, vermische das Fleisch-Extract mit dem Senf und reiche dies nebenher; es gibt dem Fischgericht einen sehr feinen Geschmack.

### 105. Steinbutt.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Fisch, 250 Gramm Butter, 2 Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel Petersilie, 2 Eßlöffel Senf, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft, 1 Lorbeerblatt.

Wenn der Fisch vorgerichtet ist und mit einem scharfen Messerchen die Steinchen aus der Haut entfernt sind, kocht man ihn in Salzwasser, dem man walnußgroß Butter und 1 Lorbeerblatt zugibt, gar, bereitet die Sauce, wie in Nr. 103 beschrieben und fügt dem mit Senf vermischten Fleisch-Extracte einige Tropfen Zitronensaft hinzu.

### 106. Hecht oder Schellfisch in Gelee.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund von den Gräten gelöster Fisch, 2 Weinglas Weißwein, Saft von 1 Zitrone, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Zwiebel, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, Salz, 6 Blatt Gelatine.

Der gesäuberte Fisch wird in gesalzenem Wasser mit Wein gekocht, herausgenommen, das Gewürz in die Brühe getan, ausgekocht, das Fleisch-Extract dazu gegeben, dann, wenn die Brühe noch knapp  $\frac{1}{2}$  Liter ist, durchgeseiht, die aufgelöste weiße Gelatine darunter gerührt, die Fischstücke von den Gräten freigemacht, in einen Topf gelegt, die Flüssigkeit darüber gegossen und zugebunden bis zum Gebrauche.

### 107. Petersilienfisch.

Geschmack wie Hähnchen, das gebraten.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$ —3 Pfund Fisch, 100 Gramm Speckfäden, 50 Gramm Butter, 1 Theelöffel Salz, 2 Eßlöffel geriebene Milchbrotrinde, 3 Eßlöffel Sahne, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Petersilienblätter (8—10 große).

Der gesäuberte Fisch wird wie ein Häschen in 2 Reihen fein gespickt, mit Salz bestreut, in der vorher gebräunten Butter bei guter Glut und Oberhitze gebraten, beträufelt, mit Semmel bestreut, dann mit Sahne. Man legt die Petersilie in die

Pfanne zum Ausbacken und nachher zum Auszieren parat, gibt zur Sauce Wasser und Fleisch-Extract und richtet zu grünem Salate an. Am besten eignet sich Hecht hierzu. Zum Bräunen der Sauce nehme man etwas Fleisch-Extract.

### 108. Parmesanhecht.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Fisch, Hecht oder Schellfisch, 125 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne, 6 Sardellen, 1 Eßlöffel Parmesan, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Man entfernt mit einem Messer unter Zuhülfenahme des Fingers das ganze Grätengerippe (der Kopf bleibt daran), legt in eine Bunzlauer Bratenpfanne Butter, darauf den Fisch in seiner natürlichen Form, belegt ihn mit Sardellenstreifchen kreuzweise, dann bestreut man mit Parmesan, beträufelt mit der Sahne und verteilt noch Butterflocken obenauf. So hergerichtet, gibt man ihn bei starker Oberhitze zum raschen Bräunen in den Ofen, gibt das Fleisch-Extract, etwas Wasser oder Sahne daran.

### 109. Dorsch mit Petersilien-Sauce.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Fisch, 250 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Senf, 1 Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Der Fisch wird nach dem Ausnehmen seiner Flossen beraubt, in gesalzenem Wasser gekocht, seitlich warm gestellt; inzwischen die Butter erhitzt, Petersilie hineingelegt, Senf und Fleisch-Extract vermischt und nebenher serviert.

### 110. Dorsch, gebacken.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Fisch, 125 Gramm Butter, Salz, geriebene Semmel, 2 verquirlte Eier, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl.

Den gesäuberten Fisch schneidet man in kotelettartige Stücke, salzt sie ein und läßt sie 10 Minuten liegen; wendet in geklopftem Ei, dann in mit Mehl vermischter Semmel, bäckt hübsch groß, rührt den Bratensatz mit Wasser auf und fügt das Fleisch-Extract daran. Man serviere recht heiß zu grünem Salate.

Gemüse

Rosterverwendung

Diverse



### 111. Aal mit Kräuter-Sauce.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund Aal,  $\frac{1}{2}$  Flasche leichter Weißwein, 2 in Butter geschmorte, halbierte Zwiebeln, einige frische oder gedörrte Champignons, 1 Petersilien- und 1 Kerbelblatt, 1 Lorbeerblatt, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 2 Eßlöffel helles Buttermehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft.

In Wasser, Wein, Salz, Gewürz wird der gesäuberte Aal gar gekocht; herausgetan, auf heiße Schüssel gelegt; Buttermehl, Fleisch-Extract mit einem Teile der Fischbrühe, die durchgeseiht wurde, zur Sauce rasch verkocht, mit Salz abgeschmeckt und mit Zitronensaft geschärft.

### 112. Aal in Gelee.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Pfund Aal, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelke, je 5 Körner, 1 Tasse Weinessig, 2 Zitronenscheiben ohne Kerne, 10 Tafeln weiße, beste Gelatine, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 gereinigte zerteilte Kalbsfüße,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz.

In reichlich Wasser koche man die Kalbsfüße nebst vorgenannten Ingredienzien 1 Stunde (außer der Gelatine). Dann koche man den gereinigten, in Stücke geschnittenen Aal darin (doch ohne diese zerfallen zu lassen). Man hebt den Fisch heraus, legt ihn in einen Steintopf, seiht die Brühe durch, hebt andern Tages das Fett ab, beseitigt den Bodensatz, löst die Gelatine in etwas heißem Wasser auf, erwärmt das Gelee, verbindet sie damit und gießt nun die kräftig salzig und säuerlich schmeckende Brühe, die noch ca. 1 Liter sein muß, über den Fisch.

Ebenso läßt sich frischer, sogenannter grüner Hering in Gelee einkochen.



# Gemüse.

- A. Diverse . . . . . Rezept 113—140.  
B. Kartoffelspeisen . . . . . „ 141—150.

## A. Diverse.

### 113. Frische grüne Bohnen.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden — je nach Zartheit. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund von den Abziehern befreite, gestiftelte Bohnen, 100 Gramm Fett, teils Speck, Butter, Bratenfett, je nach Vorrat, stark, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, einige Blätter Bohnenkraut.

Mehl und Fett lasse man zum Steigen kommen, tue die Bohnen, Salz, Bohnenkraut, nebst Pfeffer hinzu, gieße  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, die gewürfelte Zwiebel, später das Fleisch-Extract daran und lasse immer mäßig kochen. Die Bohnen dürfen nie abgekocht und dann in Mehl geschwitzet werden, wie es des öfteren in Gasthäusern geschieht, sie verlieren dadurch ihr feines Aroma.

### 114. Maierbsen mit gelben Rüben.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund ausgepöhlte Erbsen, 1 Pfund gelbe Rüben, 50 Gramm Butter, 5 Eßlöffel süße Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 1 Stück Würfelzucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz.

Butter und Mehl läßt man steigen, gibt Wasser, Salz, Zucker, die Erbsen und stiftelig geschnittene Rübchen daran, läßt langsam weich kochen, fügt Fleisch-Extract und Petersilie zu und kurz vor dem Anrichten die Sahne. Das Gericht muß sämig und nicht zu trocken gekocht werden.

Gemüse

Restverwendung

Diverse



### 115. Salat-Gemüse.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 10–12 feste Salatköpfe, 50 Gramm Butter, 5 Eßlöffel Sahne, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Muskatnuß.

Man schneide den verlesenen, gewaschenen Salat in glied-lange Stücke, koche ihn in gesalzenem Wasser weich, gieße ab, schwitze ihn in dem in der heißen Butter gar gemachten Mehle, Salz, Fleisch-Extract, Sahne, schwenke ihn mehreremale um und würze vor dem Anrichten mit Muskatnuß. Das Gemüse muß saftig aber kurz eingekocht sein.

### 116. Gedämpftes Weißkraut.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 feste Krautköpfe, 100 Gramm ausgebratener Speck, 2 Reinetten, in Scheiben geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel dicke Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 1 gewürfelte Zwiebel, Zitronensaft.

Die fein geschnittenen oder geschabten Krautköpfe werden in dem im Fette gar gemachten Mehle, Salz, Zwiebel, Reinetten, Pfeffer und  $\frac{1}{2}$  Tassenkopf voll Wasser gar gedämpft, das Fleisch-Extract zugefügt und zuletzt dem ganz kurz eingekochten Gemüse, Sahne sowie etwas Zitronensaft zugegeben.

### 117. Rotkraut gedämpft.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Rotkrautköpfe, 50 Gramm Butter, 2 Reinetten,  $\frac{1}{2}$  fein gewürfelte Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Stück Würfelzucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, Salz, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone.

In dem in der Butter gar gemachten Mehle, ein wenig Wasser, Salz, Zwiebel, zerschnittenen Äpfeln, wird das feinstreifig geschnittene Rotkraut gedämpft. Vor dem Garsein das Fleisch-Extract, Zucker und Zitronensaft zugefügt.

### 118. Spinat.

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: ca. 2 Pfund Spinat, 60 Gramm Fett, entweder Speck, Butter oder auch Bratenfett, Salz, einige Blätter Kerbel und Schnittlauch, Sauerampfer, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, Salz.

Der gesäuberte Spinat wird in Salzwasser 10 Minuten gekocht, abgossen, mit Kerbel, Schnittlauch und Sauerampfer

fein gewiegt; Fett und Mehl läßt man schwitzen, gibt Fleisch-Extract und das Gemüse nebst 2 Tassenköpfchen voll Wasser daran, schmeckt mit Salz ab und läßt noch eine Weile kochen. Dazu Spiegeleier.

### 119. Spargel-Gemüse.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund Spargel, ¼ Liter saure Sahne, 50 Gramm Butter, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, etwas Zitronensaft.

Die sehr sorgfältig abgezogenen Spargel koche man in Salzwasser weich, rühre Mehl, Dotter, Sahne mit Gemüsebrühe zusammen, gebe noch das nötige Salz, das Fleisch-Extract daran, einige Tropfen Zitronensaft und lasse es auf schwachem Feuer unter Rühren sich verdicken und bis vor das Kochen kommen. Sauce reiche man apart nebenher.

### 120. Blumenkohl-Gemüse.

Bereitungszeit ¼ Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 feste Köpfe Blumenkohl, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eigelb, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Gemüsebrühe, Zitronensaft.

Das Kochen und Bereiten des Blumenkohles geschieht in derselben Weise wie die des Spargels Nr. 119, nur ist die Zeit des Kochens eine viel kürzere; man lasse Blumenkohl nicht zu weich werden. Die Brühe beider Gemüsearten ist in Verbindung mit Suppengrün, Buttermehl, Liebig's Fleisch-Extract, Ei und Muskatnuß zu schmackhaften Vorsuppen zu verwenden.

### 121. Schwarzwurzel-Gemüse.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Schwarzwurzeln (einjährige Wurzeln), 60 Gramm Butter, teils frisches Suppenfett, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, ½ Liter leichte Fleischbrühe.

Die geschabte, in halbfingerlange Stückchen geschnittene Wurzel lege man in Milchwasser, damit sie ihre Weiße behält, lasse das Mehl in der Butter gar werden, gebe Salz, Fleischbrühe oder nur Wasser, das Fleisch-Extract und die gewaschenen Wurzeln dazu, rühre um und lasse langsam kochen. Beim Anrichten überstreue man sie mit geriebener Semmel; Fleischklößchen oder auch kleine Kartoffelchen in dem sämigen Gemüse mitgekocht, schmecken sehr gut.

Restverwendung

Diverse



### 122. Gurken-Gemüse.

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 große, reife Gurken, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb,  $\frac{1}{8}$  Liter Sahne, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Muskatnuß, der Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 Prise Pfeffer.

Die Gurken werden halbiert, geschält, entkernt, in gglied-lange, fingerdicke Stücke geschnitten, Butter und Mehl gar gemacht, einige Eßlöffel Wasser,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz daran-geetan, dann die Gurken eingelegt und langsam bei öfterem Umrühren geschmort. Man tue das Fleisch-Extract dazu, rühre vor dem Anrichten mit Sahne und Eidotter ab und würze mit Muskatnuß.

### 123. Wirsing.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2-4 Wirsingköpfe, je nach Größe, 80 Gramm Fett, Butter oder frisches Suppenfett, 1 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe, Salz, feingeriebene Semmel.

Von Wirsing wähle man seines besseren, feinen Geschmacks wegen nur den niedrigen, grünen, krausen, entgegen dem weißen, großen, schneide die verlesenen Blätter in fünfmarkgroße Stücke; die Rippen der kleineren Blätter spalte, die größeren entferne man, koche in Salzwasser weich ab, lasse Butter und Mehl gar werden, gebe die Fleischbrühe, das Fleisch-Extract dazu, den Kohl, Salz und lasse noch eine Weile dämpfen. Beim Anrichten bestreue man mit etwas fein geriebener Semmel.

### 124. Pilz-Gemüse zu Braten.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 gehäufte Teller voll sauber geputzter Champignons,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Salz, 2 Eßlöffel feine Semmel, 1 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 50 Gramm Butter, 1 Eidotter, 2 Eßlöffel Sahne, Muskatnuß.

Butter und Mehl macht man gar, gibt die Pilze, 3 Eßlöffel Wasser, Salz, Pfeffer, Semmel und das Fleisch-Extract dazu und läßt langsam schmoren. Vor dem Anrichten verquirlt man Dotter und Sahne, gibt es zu den Pilzen und würzt mit Muskatnuß.

### 125. Pilz-Gemüse, einfacher, zu Pellkartoffeln.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Teller voll gesäuberter Pilze, 2 Zwiebeln, 100 Gramm in Würfel geschnittener Speck, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Pfeffer, Salz.

Speck und Zwiebeln werden gebräunt, das Mehl über-gestäubt, Salz und die Pilze dazugegeben, einige Eßlöffel Wasser, das Fleisch-Extract, umgerührt und weich schmoren lassen.

### 126. Grünkohl, Winterkohl.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 6–8 Stauden Kohl, je nach Stärke, 80 Gramm Speck, Butter, Enten-, Gänse- oder Bratenfett, was im Vorrat ist, 1½ EB-löffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz.

Nach dem sorgfältigen Verlesen des Kohles fasse man die Blätter fest zusammen und schneide sie recht fein, koche sie in Salzwasser weich, erhitze Fett und Mehl, gebe Salz, das Fleisch-Extract und Wasser, oder etwas Fleischbrühe daran und schmore den Kohl gut durch. Ein längeres Stehen schadet ihm nichts, noch weniger büßt er seinen Wohlgeschmack durch Aufwärmen ein.

### 127. Sauerkohl mit frischem Schweinefleisch.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund sog. Weinkraut, 2 Borsdorfer Äpfel, 1 EB-löffel Mehl, 2 Pfund mageren Speck, sog. Bauchlappen, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Kohl und Fleisch werden zusammen mit 1 Tassenkopf voll Wasser aufs Feuer gegeben, späterhin das aufgelöste Fleisch-Extract, die in Scheibchen geteilten Äpfel zugetan, das Mehl übergestäubt und kurz einkochen lassen. Gibt das Fleisch nicht genug Fett ab, so füge man einen Löffel Schmalz noch hinzu. Man koche des Anbrennens wegen nicht auf offener Glut, sondern besser auf der Herdplatte.

### 128. Oberkohlrabi.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 6–8 blaue Oberkohlrabi, die im allgemeinen zarter als die weißen sind, 60 Gramm Fett, teils Butter, teils frisches Suppenfett, 1 EB-löffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, ¼ Liter Fleischbrühe.

Man nehme nur das zarteste Obere von den Kohlrahis und schneide sie in dünne Blätter. Die jungen grünen Blätter schneide man fein, koche sie in Salzwasser mit gar und schütte sie dann auf einen Seiher. Fett und Mehl bringe man zum Steigen, tue Salz, Fleischbrühe, das Fleisch-Extract, dann das Gemüse dazu, schwenke um und lasse es noch eine Weile schmoren.

Resteverwendung

Diverse



### 129. Gelbe Unterkohlrabi.

Bereitungszeit  $2\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Stück große Kohlrabi, Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 80 Gramm teils Schweineschmalz, teils Speck, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die in Blätter geschnittenen oder gehobelten Kohlrabi werden nicht vor dem Dämpfen abgekocht, sondern in wenig Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz aufs Feuer gegeben, mäßig kochen lassen, Fett und Mehl verrührt und nebst dem Fleisch-Extracte dazu getan. Dies Gemüse muß kurz eingekocht, aber recht geschmeidig sein. — Passend zu Pökelfleisch.

### 130. Reis als Gemüse zu Suppenfleisch.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund feinsten Reis, 50 Gramm Butter und teils frisches Suppenfett, Salz,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl, 6 Eßlöffel süße Milch, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{3}{4}$  Liter mit Suppengrün gekochte Fleischbrühe, Spargel oder Blumenkohlstückchen, Muskatnuß.

Der mit heißem Wasser mehreremale gebrühte Reis wird mit Salz und Wasser aufs Feuer gegeben, nach und nach die Fleischbrühe, das Fett dazu getan, das Fleisch-Extract, die Gemüstückchen, dann die Milch und vor dem Anrichten mit Muskatnuß gewürzt.

### 131. Weißes Bohnengemüse.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Bohnen frischer Ernte, 1 Zwiebel, 1 Prise Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Eßlöffel Mehl, 60 Gramm Fett, halb Butter, Speck oder Suppenfett, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die am Abend vorher eingeweichten Bohnen bringe man in heißem Wasser, Salz, zerteilter Zwiebel zum Kochen. Fett und Mehl lasse man zum Steigen kommen, füge es nebst dem Fleisch-Extracte und der Prise Pfeffer den Bohnen zu und lasse sie weich, aber nicht zu trocken kochen; dann Wasser nachschütten.

### 132. Weiße Bohnen, pikant.

Bereitungszeit  $2\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Bohnen, 50 Gramm Fett wie in Nr. 131 angegeben, 1 Eßlöffel Mehl, Pfeffer, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 gewürfelte Zwiebeln, Zitronensaft,  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon.

In leicht gesalzenem Wasser werden die am Abend vorher eingeweichten Bohnen weich gekocht und auf einen Seihler gegossen. Die Zwiebeln lasse man im Fette gelb braten, tue

Mehl, Pfeffer, Salz, Fleisch-Extract, Bouillon oder nur Wasser, dann die Bohnen, Zitronensaft dazu, lasse durchkochen und serviere zu Pökelfleisch, Rippenbraten, Frikandellen.

### 133. Grüne, gedörrte Bohnen.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 Hände voll Bohnen, 50 Gramm Butter, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel frische Sahne, 1 Prise Pfeffer und Salz.

Die Bohnen weiche man am Abend vorher in warmem Wasser ein und koche sie andern tags in Salzwasser ab; dann schütte man sie auf einen Seiher. Man lasse im Fette das Mehl gar werden, tue das Fleisch-Extract, Salz, Petersilie, Pfeffer und die Bohnen dazu, schwenke um und gebe die Sahne darüber.

### 134. Rosenkohl.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund Rosenkohl, feste Knospen, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter leichte Fleischbrühe mit Suppengrün gekocht, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz.

In wallendem, gesalzenen Wasser koche man den geputzten Kohl rasch weich, schütte ihn auf einen Seiher, tue Butter, Mehl, Fleischbrühe, Salz und Fleisch-Extract in den Topf, lasse den Kohl darin aufkochen und schwenke ihn einigemale um; nicht rühren, sonst zerfallen die Knospen.

### 135. Kleven oder Frühjahrszwiebeln als Gemüse.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 10 Dolden oder Trupp Zwiebeln, 3 Eßlöffel Semmelkrume, 1 Eßlöffel Mehl, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 40 Gramm Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter leichte Fleischbrühe, Salz.

Die ihrer äußeren Haut beraubten Zwiebeln werden der Länge nach in Viertel geteilt, das Mehl in der Butter erhitzt, Fleisch-Extract, Fleischbrühe, Salz, Semmelkrume zugegeben, dann die Zwiebeln und weich gedämpft. Das Gemüse muß saftig und sämig sein und zu gekochtem Ochsenfleisch gereicht werden.

### 136. Spanischlauch-Gemüse.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: Das untere Weiße von 15-18 starken Stauden, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 40 Gramm Butter, teils auch frisches Suppenfett, Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Semmelkrume.

Der Lauch wird in gliedlange Stückchen geteilt, in Salzwasser einigemale aufgewellt, dann abgossen, um das Herbe

Resteverwendung

Diverse



zu nehmen, Butter oder Fett, mit dem Mehle erhitzt, Fleischbrühe, Fleisch-Extract, Salz, Semmelkrume nebst Lauch darangetan und weich und kurz einschmoren lassen.

### 137. Sprossenkohl.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund Sprossenkohl. Die anderen Zutaten und das Herrichten ebenso wie in Nr. 126 angegeben, nur ist hier die Kochzeit eine kürzere, da die Sprossen äußerst zart sind und rasch weich werden.

### 138. Kastanien als Gemüse.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Kastanien, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 40 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl.

Man entfernt die äußere harte Schale, tut die Kastanien in wallendes Wasser, läßt 3 Minuten kochen, gießt ab und entfernt den Bast. Butter und Mehl erhitzt man, tut 1 Prise Zucker, Salz, Fleisch-Extract und ca. ⅛ Liter Wasser daran, rührt um, gibt die Kastanien dazu und schmort sie langsam gar.

### 139. Makkaroni mit Backpflaumen.

(Auch als Krankengericht.)

Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1½ Pfund in Stückchen gebrochene beste Makkaroni, 6 Eßlöffel in 80 Gramm Butter geröstete geriebene Semmel, 2 Pfund Backpflaumen, einige Stückchen Würfelzucker, 2 Nelken, 1 Stückchen Zimmt, 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, Salz.

In Salzwasser werden die Makkaroni weich gekocht, abgegossen und mit Semmelbrösel überstreut. Die abgebrühten Pflaumen werden mit Zimmt, Nelken, Zucker, Wasser weichgekocht, das Fleisch-Pepton darangetan und mit den Makkaroni angerichtet. Man kann auch mit ein wenig Stärke die Pflaumensauce binden, oder statt des Wassers etwas Weißwein nehmen.

### 140. Sellerie-Salat.

Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3–4 Sellerieknollen, Salz, Pfeffer, 5 Eßlöffel Tafelöl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, ¼ Liter saure Sahne, der Saft einer halben Zitrone, ½ Theelöffel Senf.

Die gereinigten weich gekochten Knollen werden in Blätter geschnitten. Senf, Sahne, Öl, Salz, Pfeffer, Fleisch-Extract, der Saft einer halben Zitrone werden gemischt, über den Salat gegossen und durch Stehen einwirken lassen. Man ziere die Schüssel mit Rotebeeten und Petersilie aus.

## B. Kartoffelspeisen.

Von der Güte der Kartoffel hängt der Wohlgeschmack des Gerichts ab.

### 141. Kartoffel-Gemüse.

Bereitungszeit 1 $\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund feine geschälte Zuckerkartoffelchen, 50 Gramm Fett, Butter oder auch Bratefett, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, 1 Prise Pfeffer, fein gewiegte Petersilie, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

In dem mit dem Fette gar gemachten Mehle, Salz, Wasser, Pfeffer, Fleisch-Extract werden die Kartoffelchen gar gekocht und dem sämigen Gerichte die gewiegte Petersilie zugefügt.

### 142. Kartoffelbrei.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 Pfund gute mehligte Kartoffeln, 1 Liter Milch, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Kartoffelbrühe.

Die in wenig Salzwasser weich gekochten Kartoffeln werden abgossen, gestampft, mit der Milch verdünnt, Salz zugegeben, ebenso das Fleisch-Extract, oder für Kranke Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig in etwas Kartoffelbrühe aufgelöst.

Mit Speck und Zwiebelsauce Nr. 37 übergossen, bildet es zu Sauerkraut oder Erbspüree mit Wurst ein billiges, sättigendes Gericht.

### 143. Bouillon-Kartoffeln.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund kleine Wachskartoffeln, 40 Gramm Butter, Salz, 2 Eßlöffel sehr fein gewiegter Petersilie, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Wasser.

Man koche die Kartoffeln in der Schale, pelle sie ab, lasse Butter heiß werden, füge Salz, Petersilie und das aufgelöste Fleisch-Extract dazu, gebe die Kartoffelchen hinein und schwenke sie um, daß sie bräunlich glänzen.

### 144. Pikante Kartoffeln.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 100 Gramm in Würfel geschnittener Speck, ebenso 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Lorbeerblatt, Zitronensaft, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 4 Pfund kleine Zuckerkartoffeln.

Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden abgepellt. Inzwischen hat man eine Sauce bereitet aus dem Speck,

Resteverwendung

Diverse



in dem die Zwiebel und das Mehl angeröstet wurden; man tue Wasser, Salz, das Fleisch-Extract und 1 Prise Pfeffer daran, lege in die aufgekochte sämige Sauce die Kartoffeln und schärfe nach Belieben mit Zitronensaft.

#### 145. Zwiebel-Kartoffeln.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund kleine feine Kartoffeln, 4 große Birnzwiebeln, 1 Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Sahne, 1 Dotter, 1 Prise Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter.

Die geschälten rohen kleinen Kartoffeln werden mit den gewürfelten Zwiebeln lagenweise in einen mit Butter ausgestrichenen Tiegel gelegt, Salz, Pfeffer und einzelne Butterstückchen darüber gestreut; man verquirlt Mehl, Sahne, Eidotter mit dem in etwas heißem Wasser gelösten Fleisch-Extracte, gießt dies oben auf, deckt fest zu und schmort auf mildem Feuer, besser auf der Herdplatte, ohne anhängen zu lassen, gar. Passend zu Suppenfleisch.

#### 146. Kartoffel-Auflauf.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Tasse Milch,  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, Salz, Muskatnuß, 5 Eßlöffel geriebenen Zwieback, 50 Gramm Butter.

Die erwärmte Butter, Milch, Eidotter, Salz, Muskatnuß und die Kartoffelmasse werden mit dem Zwieback innig vermischt, im Wasser das Fleisch-Extract gelöst, mit dem steifen Schnee noch untergemischt in eine ausgebutterte mit Semmel bestreute Tortenform getan, aber nur  $\frac{3}{4}$  gefüllt, obenauf Butterstückchen gelegt und in der Röhre  $1\frac{1}{4}$  Stunde bei Oberhitze backen lassen.

#### 147. Herings-Kartoffeln.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund gesottene, abgepelte, feine Kartoffeln, 1 Prise Pfeffer,  $\frac{1}{4}$  Liter saurere Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Wasser, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 gewässerten feingeschnittenen Hering, 1 Schalotte, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Butter, Mehl, Schalotte läßt man gelblich rösten, gibt Fleisch-Extract im Wasser gelöst, Pfeffer, Salz, die Sahne dazu, läßt aufkochen, tut die in Scheibchen geschnittenen Kartoffeln, den Hering, die Petersilie dazu, schwenkt um und richtet heiß an. Nach einer Suppe ist dies ein ausreichender Gang.

### 148. Fleisch-Kartoffeln.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund gesottene, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 3 in Würfel geschnittene in 30 Gramm Butter gedämpfte Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenleide, beides fein gewiegt, Salz, Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Liter dicke Sahne, 40 Gramm Butter, 3 Eßlöffel geriebenen Zwieback, Muskatnuß, 3 Eier.

In einen emaillierten Topf lege man abwechselnd lagenweise Kartoffeln und das mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß gewürzte Fleisch, obenauf Kartoffeln und übergieße mit dem mit Ei und Sahne verquirlten, in etwas Wasser gelösten Fleisch-Extracte, belege mit Butterstückchen, überstreue mit Semmel und backe  $1\frac{1}{4}$  Stunde bei Oberhitze in der Röhre.

### 149. Kartoffel-Klops.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund tags vorher gekochte geriebene Kartoffeln, Salz, Muskatnuß, 3 Eier, geriebene Semmel von  $1\frac{1}{2}$  Milchbrot, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel Wasser,  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne, 100 Gramm Fett, Butter oder Schmalz.

Man vermische alle vorgenannten Zutaten außer dem Fette, forme kleine Bällchen, wende sie in einem kleinen Teile zurückbehaltener Semmel und backe sie hübsch hellbraun. Das Fleisch-Extract löse man erst in Wasser auf, ehe man es hinzutut.

### 150. Bratkartoffeln mit Sauce.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Frisch gekochte, oder einen Rest tags alte Kartoffeln (ca. 3 Pfund), verschiedenes Fett zum Braten. Sauce: Salz, Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Glas Rotwein,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Zitronensaft, gewiegte Petersilie, Salz.

Man brate die Kartoffeln im Fette, mit 1 Prise Salz und etwas Semmel überstreuend, richte die Sauce her aus dem in Butter gerösteten Mehle, Wasser, Salz, Fleisch-Extract, Rotwein, gewiegter Petersilie und je nach Geschmack Zitronensaft, lasse sämig kochen, richte sie inmitten einer tiefen Schüssel mit breitem Rande an und lege einen Kranz von Kartoffeln ringsum.





# Resteverwendung.

Rezept 151—166.

## 151. Rindfleisch-Schnitten.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch in Scheiben geschnitten, 2 Zwiebeln, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöfel Mehl, Salz und Pfeffer, 50 Gramm Butter, Petersilienblätter,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser.

Das in dem Wasser aufgelöste Fleisch-Extract gebe man über die Fleischscheiben und lasse sie 15 Minuten durchziehen. Dann bräune man Butter, Zwiebeln, füge das Mehl, das nötige Wasser, Pfeffer und Salz daran, lasse aufkochen, lege das Fleisch mit der Brühe darein, lasse langsam durchwärmen und ziere beim Anrichten mit der Petersilie aus.

## 152. Ragout von Suppenfleisch oder Braten.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Hierbei richte man sich mit allen Angaben nach Nr. 33.

## 153. Frikandellen.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Fleischreste, selbst die kleinsten Abfälle, 100 Gramm Speck, 3 Eier, 1 abgeriebenes eingeweichtes Milchbrot,  $\frac{1}{2}$  Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 30 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, harte Zwiebackskrumme, einige Eßlöfel Milch und Wasser.

Fleisch, Speck und Zwiebel wiege man sehr fein, würze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, menge mit Eiern, eingeweichter Semmel, Milch und Wasser, forme längliche Klößchen, wende in Zwieback und backe beim Wenden hübsch groß aus, rühre den Bratensatz mit Wasser an und koche mit 1 Prise Salz, dem Fleisch-Extracte und 1 Theelöfel Mehl eine sämige Sauce.

### 154. Herings-Auflauf.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Kalbsbraten in feine Würfelchen geschnitten, 2 Zwiebeln fein gewürfelt, ebenso einen gewässerten, enträteten und gewiegten Hering,  $\frac{1}{4}$  Liter saure, dicke Sahne, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Pfund feine gekochte, abgepelte, in Scheibchen geschnittene Wachskartoffeln, 50 Gramm ausgebratener Speck, 2 Eidotter (Eiweiß zu steifem Schnee schlagen), walnußgroß Butter, Saft 1 Zitrone, geriebene Semmel.

In einer Randschüssel, die Hitze verträgt, ordne man die obigen Zutaten abwechselnd, streiche die Schüssel mit Butter aus, lege zuerst Kartoffeln, etwas Zwiebel, dann Hering und Braten hinein; mische gut zusammen die Eidotter, Sahne, Speck, Zitronensaft, das in etwas Wasser gelöste Fleisch-Extract und steifen Schnee, übergieße die Lagen damit, streue etwas geriebene Semmel darüber und tue das Gericht 1 Stunde in heiße Röhre.

### 155. Farce-Schnitten.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Kalbsbraten mit Fett, 3 Eier, 6 Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Sahne, 3 in Scheiben geschnittene Milchbrote,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Dotter, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 100 Gramm Butter oder Schmalz.

Milch, Eidotter und Salz verquirle man und befeuchte die Semmelschnitten damit, wiege und würze den Braten sehr fein mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, menge Fleisch-Extract und Eier darunter, verteile die Farce auf die Schnitten, streiche sie breit und backe auf beiden Seiten hübsch aus.

### 156. Fleisch-Kuchen.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund feingewiegte Fleischreste, Braten, Suppenfleisch, was man hat, Salz, Pfeffer,  $\frac{3}{4}$  Liter süße Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 4 Eier (das Weiße zu Schnee schlagen), 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 100 Gramm Backfett.

Aus Milch, Mehl, Salz, Eiern und Schnee rühre man einen guten Pfannkuchenteig, vermische das gewiegte gewürzte Fleisch damit und backe kleine Pfannkuchen, die man sofort serviert.

### 157. Kartoffel-Fleischbällchen.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Einen tiefen Teller voll geriebene, tags vorher gekochte Kartoffeln, 3 Eier, 3 Eßlöffel dicke Sahne, 2 abgeriebene eingeweichte Milchbrote, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, 50 Gramm Backfett, 1 Prise Pfeffer, Muskatnuß, 250 Gramm gewiegte Fleischreste, geriebener Zwieback.

Man vermenge Eier, Muskat, Kartoffeln, Sahne, Salz, Pfeffer, eingeweichte Semmel und das in Wasser gelöste Fleisch-Extract



nebst gewiegtem Fleische; ist dies alles gut verbunden, forme man walnußgroße Bällchen, wende sie in Zwieback und backe recht groß. Passend hierzu ist grüner Salat.

### 158. Kartoffeln aufbraten, zu Fleischresten.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Salz- oder Pellkartoffeln und ca. 1 Pfund Fleisch, je nach Vorrat in Scheibchen geschnitten, Senf, Salz, geriebene Semmel, 40 Gramm Bratefett oder Butter, Sauce, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, Salz, 30 Gramm Butter.

Die in Scheibchen geschnittenen Kartoffelreste brate man in Fett braun, überstreue mit Salz und geriebener Semmel und lege die vorhandenen Fleischreste, die klein geschnitten, dazu, bereite eine Sauce aus Butter, Senf, Mehl, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Fleisch-Extract und etwas Wasser, verkoche dies und übergieße das Gericht damit.

### 159. Sardellenfleisch.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Suppenfleisch, 1 Eßlöffel Mehl, 50 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 8 Sardellen,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Gekochtes Ochsenfleisch wird in Streifchen geschnitten, Butter und Mehl gebräunt, Salz, Pfeffer, Fleisch-Extract und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zugegeben, aufkochen lassen, das Fleisch eingelegt, die entgräteten, gewiegten Sardellen mit der Sahne gemengt, übergossen und nochmals unter Umrühren aufkochen lassen. Hierzu Pellkartoffeln.

### 160. Kalbfleisch im Reiserand.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Braten, 2 Eßlöffel Mehl, 40 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, 5 Eßlöffel süße Sahne, 1 Prise Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Pfund feinsten Reis, Suppengrün, Spargelköpfchen, Blumenkohlröschen, Salz, einige Eßlöffel Milch, Muskatnuß.

Butter und Mehl röste man hellgelb, tue Salz, Wasser, Fleisch-Extract, Sahne und Pfeffer daran, lasse aufkochen und erwärme die klein geschnittenen Bratenreste darin. Inzwischen hat man den gebrühten Reis mit Salz, Suppengrün, Gemüsestückchen, Milch und Wasser gar gekocht, in eine ausgestrichene Randform gedrückt, auf eine passende Schüssel gestürzt und das Fleischgericht inmitten angerichtet.

### 161. Schinkenschnitten.

Bereitungszeit  $\frac{3}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Schinkenrest mit Fett, 4 Eier, 4 Zwiebäcke zu Krume, Salz, Pfeffer, 4 Milchbrote in Scheiben geschnitten, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 60 Gramm Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Verklopfe ein Ei mit der Milch und befeuchte die Semmel-scheiben damit. Wiege den Schinken, würze mit Pfeffer und Salz, menge das Fleisch-Extract darunter, bestreiche die Semmel damit, drücke es breit aus, bestreue mit geriebenem Zwieback und backe hübsch gelb im Fette aus.

### 162. Grilladen.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund in Scheiben geschnittenes Ochsenfleisch, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, Salz, Pfeffer, geriebene Semmel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 1 Theelöffel Mehl.

In geklopftem Ei mit Milch werden die Fleischscheiben eingelegt und einziehen lassen. Salz und Pfeffer mischt man unter die Semmel, wendet das Fleisch nochmals in Ei, dann in Semmel und brät in der Butter goldgelb. Mehl, Fleisch-Extract, Salz und Wasser tut man in die Pfanne, kocht den Bodensatz damit auf und übergießt das Fleisch.

### 163. Kalter Aufschnitt von Ochsenfleisch, mit pikanter Sauce.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1-1\frac{1}{2}$  Pfund in Scheibchen geschnittenes Suppenfleisch, 4 Sardellen, 4 hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier, Scheiben von Gurke, Rotebeete, Perlzwiebeln.

Sauce aus:  $\frac{1}{4}$  Liter frischer dicker Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract (in wenig Wasser gelöst), 4 Eßlöffel feinem Tafelöl, 1 Theelöffel Senf, Zitronensaft, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Auf einer Schüssel ordne man Fleisch und die anderen, obgenannten Zutaten, in bunter Reihenfolge. Bereite die Sauce und übergieße das Ganze.

### 164. Haschee von Braten, mit Äpfeln und Kartoffeln.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Braten, auch etwas Bratensauce, 1 Eßlöffel Mehl, 30 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 15 grobe feine Kartoffeln, 8 Reinetten, Salz.

Mehl und Butter röstet man gelb, gibt Salz, Pfeffer, Wasser, Fleisch-Extract und die Bratensauce daran, läßt aufkochen und



darin das gewiegte Fleisch warm werden. Man schält und kocht die Kartoffeln mit Salz in wenig Wasser, legt die geschälten Äpfel obenauf; sind sie gar, stampft man sie recht fein, umgibt damit das angerichtete Haschee und beträufelt mit brauner Butter beim Anrichten.

### 165. Ochsenfleisch im Mantel.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: In Scheiben geschnittenes Ochsenfleisch, 1—1½ Pfund, je nach Vorrat auch mehr, 2 Eier, ¼ Liter süße Milch, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 60 Gramm Butter oder Schmalz.

Löse das Fleisch-Extract in ¼ Liter Wasser mit 1 Prise Salz, dahinein tue die Fleischscheiben zum Durchziehen. Rühre von den Eiern, Mehl, Milch einen steifen Pfannkuchenteig, tauche dahinein das Fleisch und backe bei guter Glut rasch braun.

### 166. Kleine Eisberge aus Schweine- oder Kalbfleischresten.

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: Bratenreste von vorgenannten Fleischsorten, etwa 1 Pfund. — Koche ein Aspik ganz nach Vorschrift in Nr. 97.

Man gibt das Gelee in 5 große Weingläser, d. h. man fülle sie zuerst halb voll und läßt erstarren, gibt das in feine Würfel geschnittene Bratenfleisch darauf und füllt mit Gelee bis zum Rande. Auf eine Schüssel geordnet, gestürzt, reicht man nach Belieben Sauce Nr. 45 dazu.



## Diverse.

- A. Eierspeisen . . . . . Rezept 167—171.  
B. Salat . . . . . „ 172—187.  
C. Aspik . . . . . „ 188—196.  
D. Pasteten . . . . . „ 197—200.

### A. Eierspeisen.

#### 167. Soleier mit Senf-Sauce.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 10 frische Eier, 2 Eßlöffel Salz. — Sauce Nr. 34 dazu reichend.

Die Eier werden hart gekocht, die Schale geklopft und nebeneinander in das schwer gesalzene Wasser (etwa 1 Liter) 24 Stunden gelegt. Reicht das Wasser nicht, sie zu bedecken, muß auch dementsprechend mehr Salz genommen werden.

#### 168. Eierkuchen mit frischen Champignons.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Teller voll frische gesäuberte Champignons,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 10 Eier. Hiervon sind 2 Kuchen zu backen, man halbiere die Zutaten deshalb.

In 25 Gramm Butter, 1 Prise Salz, etwas Wasser und der Hälfte des Fleisch-Extractes lasse man die Hälfte der



Pilze schmoren, verquirle 5 Eier mit etwas Salz und gieße sie über die Pilze, hebe eingemalt mit dem Messer den Pfannkuchen und lasse nicht zu trocken backen.

### 169. Eierkäse, Suppen-Einlage.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 ganze Eier, 1 Prise Salz, Muskatnuß, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 25 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter süße Milch.

Ein kleines Bunzlauer Töpfchen streiche man mit Butter aus, verquirle Eier, Milch, Muskatnuß, Salz, gebe das in wenig Wasser aufgelöste Fleisch-Extract dazu, stelle es in ein Gefäß mit kochendem Wasser, das fortwährend im Kochen erhalten bleibt und lasse erhärten. Mit einem Theelöffel steche man kleine Stückchen in die heiße Fleischsuppe in der Terrine.

### 170. Eierschwämme, Suppen-Einlage.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 große Eier, 50 Gramm Butter, Salz, Muskatnuß,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die Butter lasse man in einem Tiegel zergehen, gebe Salz, Muskatnuß und das mit Milch verquirte Eiweiß, nebst dem in wenig Wasser gelösten Fleisch-Extracte dazu und rühre fortwährend, bis sich die Masse vom Topfe löst. Wenn es erkaltet, rührt man die Eigelb darunter, mischt gut, sticht mit einem Theelöffel Teilchen in die kochende Fleischbrühe und läßt sie ca. 10 Minuten kochen.

### 171. Tomaten-Eier zum Butterbrote.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 10 frische Eier, 10 Stück Tomaten (ausgereifte Frucht), etwas Senf, Salz, Zitronensaft, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die hartgekochten, geschälten Eier halbiere man, nehme das Dotter heraus und zerreihe es fein. Die Tomaten koche man mit 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer im Wasser recht weich und treibe sie durch ein Siebchen. Man würze dies Püree mit etwas Zitronensaft, gebe das Fleisch-Extract, Senf sowie die zerriebenen Dotter dazu und mische gut, fülle die Eierhälften damit und stelle sie zum Durchwärmen nochmals in den Bratofen mit Oberhitze.

## B. Salat.

### 172. Herings-Salat.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Stück Heringe, die man 24 Stunden in Milch wässerte, 2 Zwiebeln, 2 Borsdorfer Äpfel oder Reinetten,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Rotebeete, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Senf, 3 Eßlöffel Weinessig, 5 Eßlöffel Tafelöl.

Alle Zutaten werden sehr fein in Streifen geschnitten, aber nicht gewiegt. Das Fleisch-Extract, in etwas Wasser aufgelöst, mit dem Essig, Öl, Sahne usw. vermischt, wird über das Geschnittene gegeben, umgeschwenkt und gut durchziehen lassen.

### 173. Tomaten-Salat.

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 20 schöne Tomaten (ausgereifte Frucht), Salz, Pfeffer, 6 Eßlöffel Tafelöl, der Saft einer halben Zitrone, 3 Gramm in etwas Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract. Statt des feinen bekömmlicheren Zitronensaftes kann man auch Weinessig nehmen, wenn keine Zitrone zur Hand.

Man vermische Essig oder Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Öl und dem aufgelösten Fleisch-Extracte, schneide die Tomaten in Scheiben und mische sie gut damit.

### 174. Sellerie-Salat.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 starke Knollen Sellerie, Essig, 5 Eßlöffel Öl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, Salz, Pfeffer.

Die gesäuberten Knollen werden in Salzwasser gekocht, in feine Scheibchen geschnitten und mit einer Sauce aus Sahne, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und dem in wenig Wasser aufgelösten Fleisch-Extract übergossen, dann einziehen lassen. Selleriesalat schmeckt den andern Tag noch ebenso gut und kann also unbeschadet seines Geschmacks tags vorher bereitet werden.

### 175. Fleisch-Salat mit Kräutern.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Kochfleisch, auch Bratenreste, ca.  $1\frac{1}{4}$  Pfund in feinste Streifen geschnitten, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel gewürfelt, 1 Gurke, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Zitronensaft nach Geschmack oder Essig und 1 Prise Zucker, 5 Eßlöffel Tafelöl, Senf, Rotebeete, 3 Eßlöffel voll gewiegter Salatkräuter,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne.

Alle Zutaten sind fein zu schneiden; dann löst man das Fleisch-Extract in etwas heißem Wasser, gibt Essig, Öl, Pfeffer, Zwiebel, Senf, Sahne, Salz und Salatkräuter dazu und mischt die Sauce innig mit dem Geschnittenen. Beim Anrichten ziere man mit Petersilie aus.



### 176. Gurken-Salat.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Stück geschälte Gurken,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, Salz, Pfeffer, Saft einer Zitrone, gewiegte Salatkräuter, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die Sauce wird aus der Sahne, aufgelöstem Fleisch-Extracte, Öl, Pfeffer, Salz, Kräutern und Zitronensaft bereitet; die Gurken werden sehr fein gehobelt und erst bei Tisch mit der Sauce vermenget.

### 177. Bohnen-Salat.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Wachsbohnen,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, 5 Eßlöffel Öl, je 1 Prise Pfeffer, Salz und Zucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in etwas Wasser gelöst, 2 Eßlöffel Weinessig, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie.

Die von den Abziehern befreiten und in gliedlange Stückchen geschnittenen Bohnen werden in Salzwasser weichgekocht, abgossen und mit der Sauce aus Essig, Öl, Pfeffer, Salz, Fleisch-Extract, Sahne und Petersilie übergossen; dann geschwenkt und durchziehen lassen.

### 178. Kraut-Salat mit Kartoffeln.

Bereitungszeit 1 $\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Stück mittelgroße Krautköpfe, 150 Gramm ausgebratener Speck, 2 Zwiebeln, 2 feine Äpfel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter dicke frische Sahne, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Wachskartoffeln.

Das in feine Streifen geschnittene Kraut wird mit dem Speck, Mehl, Zwiebel, Salz, Äpfeln, Pfeffer, nebst  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser gar gemacht. Man gebe das Fleisch-Extract, Zitronensaft und Sahne hinzu; die mit der Schale gekochten Kartoffeln werden abgepellt, in Scheibchen geschnitten und unter das Kraut gegeben. Das Gericht muß fett und recht saftig gekocht werden.

### 179. Fisch-Salat.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ –2 Pfund Fisch, frisch gekocht oder ein Rest, fein geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Liter saure Sahne, 2 Eßlöffel Estragonessig, Salz, Pfeffer, Senf, 10 Gramm im Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, Petersilie.

Die aus vorgenannten Ingredienzien zusammengerührte, pikante Sauce gießt man über den feingeschnittenen Fisch und läßt das ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde einwirken.

### 180. Kraut-Salat, roh.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 mittelgroße, feste Krautköpfe, 6 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel fein gewürfelt, Pfeffer, Salz, Essig oder Zitronensaft,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, 5 Gramm in Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract.

Das sehr feinstreifig geschnittene Kraut überstreue man mit 1 Theelöffelchen Salz, menge es und presse es nach  $\frac{1}{4}$  Stunde mit einer Serviette aus, dadurch wird es geschmeidig. Man bereite die Sauce aus obengenannten Zutaten, menge das Kraut damit und ziere die Schüssel mit Petersilie aus.

### 181. Gelberüben-Salat.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Rüben,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, 6 Eßlöffel Tafelöl, 15 Gramm in etwas Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Senf, Salz, Pfeffer.

Die sauber geputzten, gekochten Rüben werden in Scheibchen geschnitten, obige Zutaten zu einer pikanten Sauce zusammengerührt, übergossen; umgeschwenkt und zum Durchziehen hingestellt. Diesen Salat kann man tags vorher schon herrichten, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen.

### 182. Spargel-Salat.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Spargel, Salz, Pfeffer, Essig, Öl, 8 Gramm in wenig Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract.

Die geschälten und in Salzwasser weichgekochten Spargel werden mit einer Sauce aus Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Fleisch-Extract übergossen.

### 183. Blumenkohl-Salat.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 starker Blumenkohlkopf. Die übrigen Zutaten sind ganz wie in Nr. 182 (Spargel) und auch mit der Herrichtung möge man sich danach richten.

### 184. Rotebeete-Salat.

Bereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund Rotebeetewurzeln. Mit der Zubereitung dieses angenehm schmeckenden Salates ist genau nach Nr. 131 (Gelberüben-Salat) zu verfahren.



### 185. Kartoffel-Salat mit Speck.

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunden. — Für 5 Personen

Zutaten: 4 Pfund kleine Wachskartoffeln, 125 Gramm ausgebratener Speck, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Weinessig, Wasser.

Die in der Schale gekochten, abgepellten Kartoffeln schneide man in Scheibchen, überstreue mit Pfeffer, Salz und der würfelig geschnittenen Zwiebel. Im Specke macht man das Mehl gar, gibt das nötige Wasser, Essig, das Fleisch-Extract daran, schwenkt die Kartoffelscheiben darin um und gibt zuletzt die Sahne darunter. Der Salat muß recht geschmeidig sein. Salzen und Säuern nach Belieben; das Hinzufügen eines Theelöffels Senf macht pikanter.

### 186. Kopf-Salat.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4–5 feste Salatköpfe, feingewiegte Salatkräuter, Salz, Pfeffer,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, der Saft einer Zitrone, 3 Gramm in etwas Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, 6 Eßlöffel Tafelöl, 1 Prise Zucker.

Man menge alle vorgenannten Ingredienzien zu einer würzigen Sauce, mit der man den verlesenen, mehrmals gespülten und in einer Serviette geschleuderten Salat vermenget.

### 187. Pilz-Salat.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Pilze je nach Vorrat, ca.  $\frac{1}{2}$  Pfund à Person, gesäubert, gewaschen und in Blätter geschnitten; Salz, Pfeffer, 1 Theelöffel Senf, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5 Eßlöffel Tafelöl,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne.

Mische die vorgenannten Zutaten zu glatter Sauce und übergieße die vorgerichteten Pilzscheiben damit.

## C. Aspik, Gelee usw.

### 188. Saures Gelee, zu Fisch u. Fleischspeisen.

(Auch für Kranke).

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 gereinigte zerkleinerte Kalbsfüße, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 4 Pfefferkörner, 4 Nelken, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Saft einer Zitrone, sofern es Krankenkost werden soll, sonst kann man  $\frac{1}{2}$  Tassenkopf voll Weinessig nehmen, Salz.

Die Kalbsfüße werden mit Vorgenanntem weichgekocht, durchgeseiht, anderntags das Fett, der Bodensatz entfernt, nochmals erwärmt und nach Belieben zur Verwendung gebracht. Die Brühe muß kräftig salzig und gut säuerlich sein; es muß noch ca.  $\frac{3}{4}$  Liter Flüssigkeit verbleiben.

### 189. Kraft-Gelee.

(Für Kranke.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund mageres, in Würfel geschnittenes Ochsenfleisch und 1 Pfund kleingeschnittenes Kalbfleisch, 4 gereinigte, zerteilte Kalbsfüße, Salz, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Nelken je 4 Stück, den Saft von 1—1 $\frac{1}{2}$  Zitrone.

In kaltem Wasser gebe man das Fleisch, die Knochen, mit den Würzen zum Feuer, lasse gut auskochen und verfähre im weiteren nach Vorschrift in Nr. 188. Auch hier muß der Bestand der Flüssigkeit zuletzt etwa  $\frac{3}{4}$  Liter betragen.

### 190. Dreifarbiges Gelee.

(Zum Auszieren verschiedener Speisen.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Man koche ein Aspik nach Vorschrift in Nr. 188, doch füge man der Brühe nicht gleich die 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu; das geschieht erst später.

Das Gelee, das man anderntags vom Fette und Bodensatz trennte und ca.  $\frac{3}{4}$  Liter sein soll, teile man in 3 Teile, erwärme jeden Teil, füge dem einen 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu, dem andern etwas Johannisbeeressig oder 10 Gramm rote Gelatine; der dritte Teil bleibt farblos, weiß. Damit läßt sich eine Fleischschüssel oder Heringssalat sehr fein belegen.

### 191. Eier-Gelee

mit Fleisch-Pepton (Suppeneinlage).

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 ganze Eier, 1 Tassenkopf Milch, 2 Prisen Salz, 20 Gramm zerlassene Butter, 25 Gramm in Milch gelöstes Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und etwas geriebene Muskatnuß.

Die Zutaten verquirlen man gut, tue sie in ein mit etwas Butter ausgestrichenes Bunzlauer Töpfchen, setze dies zugedeckt in kochendes Wasser, doch nicht bis an den Rand, dann lasse man sie kochen und sich erhärten. Davon sticht man in Fleischbrühsuppe Scheibchen ab.

### 192. Pepton-Butter.

Aufstrich auf Weißbrot, das man am besten röstet.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 5 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 50 Gramm Butter, 20 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, 1 feingeschabte, gewässerte Sardelle, etwas Zitronensaft. Röstbrot nach Bedarf.

Die Zutaten vermische man zu einer glatten geschmeidigen Masse und streiche sie mäßig auf die Schnitte, die man von 1 Tag altem Weißbrot macht.



### 193. Bauern-Kaviar.

(Pikantes Fischgericht.)

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Die Eier eines oder zweier Rogner, die Milch eines Herings, eine halbe geschabte Zwiebel, 1 Theelöffel Senf, 1 Prise spanischer Pfeffer, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und  $\frac{1}{4}$  Liter süße Milch.

Eier und Milch der Heringe werden einige Stunden in süße Milch gelegt, dann fein verrührt, mit Zwiebel, Senf, Liebig's Fleisch-Extract, spanischem Pfeffer vermischt und neben gerösteten Semmelscheiben und Butter serviert.

### 194. Appetit-Schnitten.

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 30 Gramm harten Käse (Handkäse, Schweizer- oder Parmesankäse), 80 Gramm Butter, 1 Theelöffel Senf, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Salz.

Der Käse wird gerieben, mit den übrigen Zutaten vermischt und auf geröstete Milch- oder Schwarzbrotsschnitten gestrichen. — Passend zu einer Tasse Fleischbrühe.

### 195. Extrakt-Schnitten.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze voll Senf. Röstbrot nach Bedarf.

Man vermische die Zutaten recht innig und streiche das Gemisch auf die frisch gerösteten Brotschnitten.

### 196. Sardellenstreifen

zum Butterbrote.

Bereitungszeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 250 Gramm Sardellen,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke saure Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 1 Theelöffel Senf, 4 Eßlöffel Tafelöl,  $\frac{1}{2}$  geschabte Zwiebel, etwas Zitronensaft.

Die entgräteten Sardellen wässere man ca.  $\frac{1}{4}$  Stunde ein, schneide sie in Streifchen und übergieße sie mit einer Sauce aus obigen Zutaten, denen man noch 1 Prise Salz zufügt, wenn es dem eigenen Geschmacke entspricht.

## D. Pasteten.

### 197. Schüssel-Pastete.

Bereitungszeit  $3\frac{1}{2}$  Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: Ein Frikassee, nach der Nr. 100 bereitet, dem man noch Klößchen von Schweinefleisch oder Edelpilzen zugeben kann.

Pasteteiteig: 3 hartgekochte Eidotter, 140 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 190–200 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Rum.

Man bereite den Pasteteiteig aus den 3 feinerriebenen Dottern, die mit der erwärmten Butter, 1 Prise Salz, Mehl und Rum zusammengemengt wurden. Auf einem bemehlten Brette rolle man messerrückenstark aus, lege einen Teller darauf, der die Größe der Pastetenschüssel hat und schneide den Teig rund ab, belege den Grund damit, fülle das nach Nr. 100 bereitete Frikassee ein und lege auch einen Teigdeckel obenauf; die Teigabfälle wickle man zusammen und forme eine kleine Rolle zum Belegen des Schüsselrandes. Das Gericht wird bei Oberhitze  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in den Bratofen gegeben. In den oberen Teigdeckel mache man eine kleine Öffnung, damit der Pastete Luft zugeführt wird.

### 198. Pastete von Wild- oder Geflügelresten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Fleischreste, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 Eier, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Krume eines Milchbrotes, einige Löffel Sahne. Pasteteiteig nach Nr. 197.

Die Fleischreste werden feingewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß gewürzt, Eier, Sahne, Semmel und das in wenig Wasser aufgelöste Fleisch-Extract darunter gemengt, in die Form gelegt und gebacken, wie in Nr. 197 beschrieben.

### 199. Schotten-Speise.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfannkuchen aus 5 Eiern (das Weiße zu Schnee schlagen), Salz, 4 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Eßlöffel Arrak oder Rum, 30 Gramm Butter. Füllung:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Hammelbraten, 1 Rest der Sauce, 3 Eßlöffel Buttermehl, 3 Eßlöffel Grundsauce Nr. 32, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne,  $\frac{1}{4}$  Weinglas Weißwein, Kapern, Pilze.

Man backe 2 Pfannkuchen aus den vorgenannten Zutaten, lege einen auf den Grund der mit Butter bestrichenen



Spring- oder Auflaufform und fülle mit dem nachbeschriebenen, inzwischen bereiteten Ragout. Aus dem Buttermehle, Salz, Grundsauce, Bratensauce, etwas Wasser, Liebig's Fleisch-Extract, das man alles zusammen aufkochen läßt und dem kleingewürfelten Braten, ohne Fett darin erwärmt, besteht das Ragout, die Füllung, der man Edelpilze oder Fleischklößchen, des besseren Wohlgeschmackes wegen, noch zulegen kann. Ist die Füllung eingegeben, belege man mit dem zweiten Pfannkuchen, schneide ihn kreuzweise ein, verquirle die 2 Eier mit der Sahne, gieße sie über den oberen Kuchen und backe  $\frac{3}{4}$  Stunden im Ofen bei Oberhitze.

## 200. Apfel-Pastetchen.

(Rekonvaleszentenspeise.)

Bereitungszeit  $\frac{1}{4}$  Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 runde Milchbrote, 2 Eier (das Weiße zu Schnee schlagen), 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, 30 Gramm Butter, 5 Eßlöffel Sahne, 2 Theelöffel Zucker, 20 gemahlene Mandeln, 10 Borsdorfer Äpfel oder Reinetten, Zwieback.

Die Milchbrötchen werden halbiert, ausgehöhlt, mit Butter ausgestrichen; die Äpfel fein geschnitzt, in etwas Butter geschmort, erkaltet, mit Zucker, Mandeln, aufgelöstem Fleisch-Pepton, der Sahne, den Eiern und geschlagenem Eiweiß vermengt, in die Brötchen gefüllt, mit geriebenem Zwieback bestreut und auf einem Blech in den Bratofen gestellt, damit der Guß sich erhärten kann. Die Äpfel dürfen in der Butter beim Schmoren glasig werden, nur nicht weich, sonst zerfallen sie und werden zu Brei.

Obige Apfelspeise ist auch für Appetitlose geeignet.



BLB Karlsruhe



57 10623 0 031



stellt sich

# LIEBIG'S Fleisch-Extract

beim Bezuge in  
Blechdosen von 2 oder 5 engl. Pfund Netto.



## DIES IST WICHTIG

für

Koch- und Haushaltungs-  
schulen, Volksküchen,  
Pensionate, Mittagstische,  
Hotels, große Restaurants,  
Heil- und Pflegeanstalten,  
überhaupt für  
jede größere Haushaltung.

Zahlreiche bedeutende Etablissements beziehen Liebig's Fleisch-  
Extract nur in den vorteilhafteren 2 oder 5 Pfund-Blechdosen.





**BOUILLON**

der

**COMPIE**

**LIEBIG**

Flüssig,  
sofort trinkfertig.  
1/2 bis 2 Theelöffel auf eine Tasse heißen Wassers.



DAS

# FLEISCH-PEPTON

DER  
COMPAGNIE  
**LIEBIG**

empfiehlt sich als  
Diätetisches Nähr- u. Kräftigungsmittel  
ersten Ranges für Schwache, Blutarme u. Kranke.



Bei geschwächter Verdauung bietet es eine Nahrung, die direkt ins Blut übergeht, ohne erst im Magen durch die Verdauungsarbeit langwierig vorbereitet werden zu müssen, daher unentbehrlich für alle, deren Magen geschont werden muß. — Es sollte bei Herstellung von Krankenkost stets angewendet werden.





LIEBIG GESELLSCHAFT



Gesetzlich geschützt