

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Davidis, Henriette

[S.l.], [ca. 1875]

[urn:nbn:de:bsz:31-352204](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352204)

Ziebig Company's Fleisch-Extract

in der
bürgerlichen
Küche.





SIEBIG

Company's
FLEISCH-EXTRACT.

NUR ECHT,

wenn jeder Topf den
Namenszug

J. Siebig

in blauer Schrift
quer durch die Etiquette trägt.

Man hüte sich vor Nachahmungen und Unterschreibungen.



Liebig
Company's
FLEISCH-EXTRACT
in der
bürgerlichen Küche.

Eine Sammlung erprobter einfacher Recepte von der
Herausgeberin des Kochbuches von Henriette Davidis
mit einem Anhang von Recepten für Krankenkost
unter Verwendung des

FLEISCH-PEPTONS
der
Compagnie Liebig.

Ihrer Kundschaft gewidmet von der
LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT-COMPAGNIE.

Suppe

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

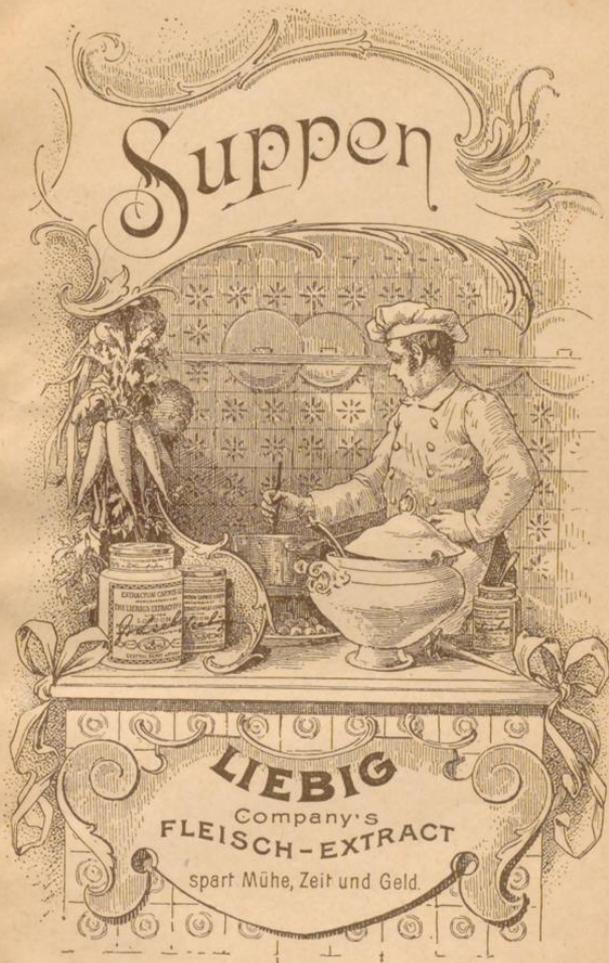
Gemüse

Salate

Krankenkost

K

124 H 213



Suppen
 Fische
 Fleischpersen
 Wild u. Geflügel
 Saucen
 Gemüse
 Salate
 Krankenkost

Suppen.

Allgemeine Vorbemerkung.

Eine gute kräftige Suppe ist als Appetitanreger einerseits, sowie als Nahrungsmittel, wenn man ihr durch Einlagen die fehlende Nährkraft gibt, andererseits von einer für die Gesundheit nicht zu unterschätzenden Bedeutung. Die Bereitung der Suppen ist bei richtiger Verwendung von Liebig's Fleisch-Extract billig, einfach und leicht. Im sparsamen Haushalt bedeutet die Verwendung von Fleisch zur Suppe, das man durch das Auskochen entwertet und unschmackhaft macht, eine Verschwendung, denn Liebig's Fleisch-Extract zusammen mit Knochen und Fleischabfällen liefert eine treffliche Suppe, bei deren rascher Zubereitung ausserdem das stundenlange Kochen fortfällt und Feuerung und Zeit gespart wird.

1. Tassenbouillon.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

In $1\frac{1}{8}$ Liter Wasser kocht man 10 Gramm Rindermark, eine kleine zerschnittene Stange Porree, eine halbe Petersilienwurzel und ein Stück Sellerie 10 Minuten, seiht das Wurzelwasser durch, gibt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, sowie 10 Gramm Salz, kocht die Bouillon auf und füllt sie in Tassen.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Vögel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

2. Einfache Fleischsuppe.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man zerhackt 200 Gramm Rindsknochen, sowie einige Fleischabfälle gröblich, setzt sie mit $1\frac{3}{4}$ Liter kaltem Wasser auf, schäumt sie, thut 12 Gramm Salz und allerhand Suppenkraut und -Wurzeln dazu und kocht die Suppe eine Stunde. Man gibt sie durch, setzt ihr 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu, kocht sie auf und thut nun entweder 40 Gramm Gries, Reis, Fadennudeln, Sago, Sternmakaroni u. dergl. an die Suppe, die man damit noch eine knappe halbe Stunde kocht.

3. Grünkernsuppe.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man bedeckt 120 Gramm Grünkern am Abend vor dem Gebrauch mit Wasser, dem man etwas Natrium zusetzte, giesst dies am anderen Morgen ab, röstet 30 Gramm Weissbrot trocken in eiserner Pfanne, thut es nebst dem Grünkern in 3 Liter Wasser und kocht es beinahe zwei Stunden. Die Suppe wird durchgestrichen, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 15 Gramm Salz, ein eidick frische Butter und ein Esslöffel gehackte Petersilie dazu gethan, damit aufgekocht und über gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

4. Bohnensuppe.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Die weissen Bohnen — 300 Gramm — werden dreimal abgekocht. Indess hat man 170 Gramm Schinkenabfälle mit einer halben Sellerieknolle und einer Möhre mit $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufs Feuer gesetzt, ins Kochen gebracht und thut nun die abgekochten Bohnen hinein. Man kocht die Suppe 2 Stunden, nimmt 3 Löffel voll Bohnen heraus, streicht die übrigen mit der Suppe durch und fügt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract

hinzu. Die zurückbehaltenen ganzen Bohnen legt man beim Anrichten nebst 15 Stück kleinen für sich gekochten Kartoffeln in die Suppe, die man zuletzt treffend salzt. Gibt man kleine Rauchwürstchen hinzu, bildet sie ein sättigendes Mittagessen.

5. Linsensuppe.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Man kocht 300 Gramm Linsen dreimal ab, bringt indess 170 Gramm Schinkenabfälle mit einer halben Knolle Sellerie und einer Möhre mit 2½ Liter Wasser ins Kochen und thut dann die abgekochten Linsen hinein. Wenn letztere gar sind, streicht man die Suppe, nachdem einige Löffel weicher Linsen zurückbehalten wurden, durch, gibt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, thut gebratene Zwiebelscheiben und die heilen Linsen hinein und reicht heiss gemachte Blutwurst dazu.

6. Erbsensuppe.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

350 Gramm zarte grüne Erbsen kocht man dreimal ab, thut sie dann in 2½ Liter kochende Brühe, die man aus Wasser, Schinkenabfällen, Petersilienwurzeln und einer Möhre erhalten hat, und kocht sie weich. Man streicht die Suppe durch, würzt sie mit etwas gehackter Petersilie, kräftigt sie durch 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, gibt zuletzt etwas würfelig geschnittenes Corned-Beef in die Suppe und richtet sie über gerösteten Semmelbröcken an.

7. Kartoffelsuppe.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Bratenknochen, wie sie vorrätig sind, hackt man entzwei, setzt sie mit 2½ Liter Wasser und viel Suppenkraut zu Feuer, kocht sie dreiviertel Stunden, thut

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

dann einen Teller voll in Fett bräunlich gebratene rohe Kartoffelscheiben und einen halben Teller voll ungebratene Kartoffelschnitte in die Suppe und kocht sie weich. Man streicht die Suppe durch, thut 15 Gramm Salz, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Muskatnuss und zwei Löffel gehäckte Sellerieblätter an die Suppe und gibt sie mit geröstetem Brot.

8. Gemüsesuppe.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Dazu werden die Gemüse, wie die Jahreszeit sie bietet, benutzt und zwei gehäufte Suppenteller davon gerechnet. Man putzt die Gemüse und schneidet sie in Streifen, Würfel oder kleine Blättchen. In 40 Gramm Fett röstet man die Gemüse an, überfüllt sie mit 2 Liter Wasser, gibt 15 Gramm Salz daran und kocht die Gemüse weich, ohne dass sie zerfallen dürfen. Dann fügt man 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe, gibt eine Prise Pfeffer daran und würzt sie mit 1 Esslöffel gehackter Petersilie. Geröstete Brotwürfel werden dazu gereicht.

9. Wintersuppe.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

100 Gramm weisse Bohnen und ebensoviel trockene Erbsen werden über Nacht in Wasser eingeweicht und in einen lauwarmen Ofen gestellt. Am folgenden Tage dämpft man sie mit 3 zerschnittenen Möhren, 2 Porree, 1 Zwiebel, 2 Sellerieknollen, 1 Petersilienwurzel und etwas trockenem Thymian 10 Minuten in 80 Gramm zerlassener Butter. Man giesst 2½ Liter Wasser darauf und kocht die Suppe langsam 2 Stunden, worauf man sie durchstreicht. Man gibt das nötige Salz und 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und reicht geriebenen Parmesankäse extra nebenher.

10. Käsesuppe.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man weicht 150 Gramm altbackenes Brot, halb Schwarz- halb Weissbrot, 10 Minuten in Wasser, thut es in 30 Gramm Butter, in der man 2 würfelig geschnittene Zwiebeln röstete, gibt Salz, eine Prise Pfeffer und Muskatnuss hinzu, dünstet es darin durch, gibt 1½ Liter heisses Wasser daran und kocht die Suppe 40 Minuten. Man fügt einen Teller voll geriebenen trockenen Schweizerkäse (Reste!), sowie 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, kocht die Suppe unter Quirlen, damit sie möglichst glatt wird, noch fünf Minuten und richtet sie an.

11. Sparsame Suppe.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

1 Liter Wasser wird mit 10 Gramm Salz in's Kochen gebracht. Indess quirlt man ¼ Liter saure Sahne mit drei Löffel Mehl glatt, thut einen Löffel kaltes Wasser dazu und schüttet sie unter beständigem Rühren nebst 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in das kochende Wasser. Man fügt einen Löffel gereinigten Kümmel und einen Theelöffel gehackten Kerbel an die Suppe und richtet sie sofort über Röstbrot an.

12. Einfache Ochsenchwanzsuppe.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Ein kleiner Ochsenchwanz wird zerhackt, die eine Hälfte mit 2½ Liter Wasser angesetzt, die andere in Bouillonfett braun gebraten, an die Suppe gethan, wenn diese kocht. Als Gewürz werden 20 Gramm Schinkenabfälle, 2 Stück Muskatblüte, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter und 20 Pfefferkörner daran gethan und die Suppe langsam gekocht. Man gibt sie durch, verdickt sie mit braunem Buttermehl, thut 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und ½ Glas Rotwein, löst das Fleisch vom Schwanz und richtet die Suppe darüber an.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

13. Kräutersuppe.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

In 1½ Liter Wasser kocht man eine Petersilienwurzel und wenig Porree nebst 10 Gramm Salz und 10 Gramm Rindermark 10 Minuten, streicht die Brühe durch, thut 70 Gramm Gries hinein, quillt ihn darin aus, fügt 3 Löffel voll gehackte gemischte Kräuter an die Suppe, gibt 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und eine Prise Pfeffer dazu und rührt die Suppe mit einem Eigelb ab.

14. Hasensuppe vom Hasengerippe.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Alles Fleisch wird vom Gerippe gelöst, dieses selbst möglichst fein geschlagen und mit 25 Gramm trockenen Schinkenabfällen in 40 Gramm Butter mit einer zerschnittenen Zwiebel braun gebraten. Man füllt 2¼ Liter kochendes Wasser daran und kocht alles nebst Salz und Pfefferkörnern 2 Stunden. Die Suppe wird durchgegeben, mit einem braunen Buttermehl verdickt, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, ein halbes Glas Rotwein und eine Prise Cayenne daran gethan und über den zierlich zurecht geschnittenen Fleischstückchen sowie gerösteten Semmelbröckchen angerichtet.

15. Braune Suppe von Bratenknochen.

Zeit der Bereitung 1¼ Stunden.

Die Bratenknochen, von denen alles Fleisch abgelöst wurde, werden möglichst klein geschlagen, in etwas Butter braun gebraten, mit 2 Liter Wasser überfüllt und mit Salz und zerschnittenem Suppenkraut eine Stunde gekocht. Das Fleisch, das man von den Knochen ablöste, wiegt man und dämpft es in Butter eben durch, schneidet dann 40 Gramm Schwarzbrot und ebensoviel Weissbrot in Würfel, röstet es und

thut es mit dem Fleisch in die Suppenschüssel. Die Knochenbrühe wird durchgegeben, von 30 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl ein braunes Buttermehl gemacht, die Brühe damit verkocht und nun 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und eine Prise Pfeffer angefügt. Man giesst die Brühe über Fleisch und Brot, stellt sie noch etwa fünf Minuten in eine heisse Bratröhre und kann, wenn man will, zuletzt verlorene Eier in die Suppe geben.

16. Hafergrützsuppe.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man kocht 200 Gramm präparirte Hafergrütze mit $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser und dem nötigen Salz langsam 45 Minuten, wobei man die Suppe öfter umrührt. Dann gibt man zwei fein zerschnittene Petersilienwurzeln, ein eidick frische Butter, 10 kleinste geschälte Kartoffeln und 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe und kocht sie langsam noch 15 Minuten.

17. Bettelmannssuppe.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man schneidet 300 Gramm rohe verschiedene Fleischabfälle in Würfel, brüht einen halben Teller voll in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln, sowie ebensoviel würfelig geschnittene verschiedene Suppenwurzeln mit heissem Wasser, thut sie zu den Fleischabfällen, gibt 60 Gramm feine Graupen dazu, überfüllt alles mit $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser, gibt Salz daran und kocht die Suppe langsam 2 Stunden. Man gibt zuletzt 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, würzt sie mit wenig Pfeffer und reicht sie mit allen ihren Einlagen.

18. Spargelsuppe.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{4}$ Stunden.

200 Gramm Spargel, nachdem er geschält, wird in Stückchen geschnitten. Die gewaschenen Schalen

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

bindet man zusammen und setzt sie mit 2 Liter Wasser, Salz und einer Prise Zucker auf, thut, wenn dies kocht, die Spargelstücke hinein und kocht sie gar. Die Schalen entfernt man, verdickt die Suppe mit einem Buttermehl, gibt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, würzt sie mit wenig Muscatnuss und zieht sie mit einem Eigelb ab.

19. Selleriesuppe.

Zeit der Bereitung 1 $\frac{1}{4}$ Stunden.

Drei mittlere oder zwei grössere geschälte Sellerieknollen werden in Viertel geschnitten, nebst einem Teller voll roher zerschnittener Kartoffeln mit 2 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser überfüllt, gesalzen und langsam eine Stunde gekocht. Man reibt die Suppe durch, gibt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 30 Gramm frische Butter, eine Prise Pfeffer und etwas gewiegtes Selleriekraut daran, kocht sie noch eben durch und richtet sie über gerösteten Brotwürfeln an.

20. Liebesäpfel- (Tomaten) Suppe.

Zeit der Bereitung 50 Minuten.

In 40 Gramm frischer Butter schwitzt man eine Zwiebel und 10 in Viertel geschnittene Tomaten etwa 10 Minuten. Dann füllt man knapp 2 Liter kochendes Wasser, das nötige Salz und 100 Gramm zerschnittenes, vorher trocken geröstetes Weissbrot dazu und kocht die Suppe 35 Minuten. Man streicht sie durch, fügt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und würzt die Suppe mit feinem Pfeffer. Man richtet sie über verlorenen Eiern an, kann aber auch statt des gerösteten Weissbrotes 100 Gramm gebrühten Reis in der Suppe kochen und die Eier dann weglassen.



Fische

Fleischspiesen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT
wird in den besten Kochbüchern empfohlen

zie

kn

T

W

ge

Li

Pr

ke

rö

Z

10

W

ve

d

1

d

v

r

d

E

d

Fische.

Vorbemerkung.

Bei der Zubereitung vieler Fische, um sie wohl-schmeckend herzustellen, ist eine gute Fleischbrühe von grosser Wichtigkeit, weil die Fische einen wenig kräftigen Eigengeschmack entwickeln, der erst hervor-tritt, wenn man bei ihrer Zurichtung eine treffliche Bouillon nicht spart oder diese wenigstens bei der Bereitung ihrer Brühe an einer Sauce nicht fehlen lässt. Jede Hausfrau würde »unrationell« wirtschaften, die bei der Herstellung dieser Fleischbrühe nicht Liebig's Fleisch-Extract benutzt, aus welchem sie rasch eine treffliche Bouillon ohne Mühe in denkbar kürzester Zeit herstellen kann.

21. Schüsselhecht.

Zeit der Bereitung 55 Minuten.

Zwei mittelgrosse Hechte schneidet man in Stücke und stellt sie gesalzen 15 Minuten bei Seite. Eine tiefe Schüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit Brot bestreut, worauf man die Fischstücke, mit Kapern

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Saucen

Krankenkost

und Pfefferkörnern durchstreut, hineinschichtet. In einer halben Tasse Wasser löst man 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, verquirlt dies mit einer Tasse saurer Sahne und 2 Eiern, giesst die Flüssigkeit über den Fisch, bestreut ihn mit geriebenem Käse und bäckt den Fisch im Ofen 25 Minuten.

22. Gedämpfter Aal.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Drei mittlere Aale werden gehäutet, gewaschen, mit Salz bestreut, in Stücke geschnitten und 15 Minuten bei Seite gestellt. Man thut die Aale mit Suppenwurzeln, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und 2 Zwiebeln in einen Kochtopf, giesst so viel leichtes, nicht bitteres Bier darauf, dass der Fisch bedeckt ist und dämpft ihn darin gar. — Man kocht die Brühe mit braunem Buttermehl sämig, gibt eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft und Schale, sowie ein wenig Zucker daran und giesst diese Sauce über die Aalstücke.

23. Bierkarpfen.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

2 Kilogramm Karpfen schlachtet man, fängt das Blut in etwas Essig auf und schneidet die Fische in Stücke, welche man einsalzt. — Man schneidet fünf Zwiebeln klein, schwitzt sie in 125 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl durch, gibt 1 Liter Braumbier, 50 Gramm geriebenen Pfefferkuchen, einige gestossene Nelken und Gewürzkörner, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und das Karpfenblut hinzu und kocht hierin unter häufigem Schütteln die Fischstücke gar. — Man überfüllt den Fisch mit einem Teil der durchgegebenen Sauce und gibt die übrige Sauce nebst Kartoffeln dazu.

24. Gebratener Zander.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Es werden 1½ Kilogr. kleine Zander genommen. Man richtet sie vor, ritzt sie leicht ein, salzt sie und stellt sie 40 Minuten bei Seite. Sie werden darauf in zerquirtem Ei, das man mit etwas schaumiger Butter vermischt, gewendet und dann in geriebener Semmel, die mit Mehl vermengt wird, gedreht, worauf man sie in reichlich Bratbutter goldbraun bäckt. — Die braune Butter wird mit einem Löffel Zitronensaft, einem Löffel Wasser und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract verkocht und zu den Fischen gegeben, zu denen man ausserdem gern Kartoffelsalat reicht.

25. Barsch mit Sauce.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man schuppt 1½ Kilogramm Barsche, wäscht sie gut, lässt in einem passenden Kochtopf 200 Gramm Butter zergehen, legt die mit Salz bestreuten Fische hinein und lässt sie darin 10 Minuten ziehen. Darauf bestäubt man sie mit 60 Gramm Mehl, lässt es gar werden und bedeckt sie mit kochendem Wasser, dem man 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 gewiegte Schalotten, 2 Löffel gehackte Petersilie und eine Messerspitze Pfeffer zugesetzt hat. Man dünstet sie hierin langsam weich und gibt sie mit der Sauce beim Anrichten in eine tiefe Schüssel. Kartoffeln gibt man nebenher. Wenn man will, kann man an die Sauce auch noch einen Löffel Kapern thun oder sie mit einem Eigelb abziehen.

26. Hecht mit Kräutern.

Zeit der Bereitung 50 Minuten.

2 Kilogramm mittelgrosse Hechte schuppt man, reinigt sie gut, zerteilt sie in Stücke und thut sie in

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

so viel kochend heisses Salzwasser, dass die Fischstücke knapp damit bedeckt sind. Man gibt 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, 2 Scheiben Sellerie und Pfefferwie Gewürzkörner daran und lässt den Hecht langsam darin gar ziehen. 5 Minuten vor dem Anrichten knetet man 50 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl durch, thut dies nebst 2 Löffel gehackter Petersilie an den Fisch und kocht ihn damit durch, wodurch die Sauce bündig wird. Man richtet den Fisch in tiefer Schüssel mit der Sauce an.

27. Schleie mit Dillsauce.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man braucht gerade so viel Schleie wie im vorigen Rezept und verfährt auch weiterhin genau nach vorhergehender Vorschrift, nur dass man zuletzt statt der Petersilie feingehackten Dill an die Sauce thut.

28. Fischbraten.

Zeit der Bereitung 1¼ Stunden.

r
a
n
b
M
B
du

Zu diesem Gericht werden mit Vorteil kleine Fische beliebiger Art verwandt, von denen man alles Fleisch behutsam von Haut und Gräten löst und nun 1 Kilogramm davon fein wiegt. Man weicht indess 2 Weissbrötchen in Milch, drückt sie fest aus, schwitzt sie nebst einer geriebenen Zwiebel in Butter zu einem glatten Brei, lässt diesen wenig auskühlen und verührt ihn nun mit 3 Eiern, dem Fischfleisch, Salz, Pfeffer, etwas Milch und gewiegten Kräutern zu einer guten Farce. Man formt davon auf einem mit Semmel bestreuten Brett eine, einem Filetbraten ähnliche Form,

macht obenauf flache Einschnitte und drückt Speckstreifen hinein. In brauner Butter wird der Fischbraten unter fleissigem Begiessen gar gebraten. — Seine Sauce wird mit Kartoffelmehl verdickt, mit Sahne und 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract verkocht und nebst Salzkartoffeln nebenher gereicht.

29. Steinbutt mit Sauce.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Ein schöner Fisch von 2 Kilogramm Gewicht oder zwei kleinere werden gut gewaschen (nicht geschuppt) und in halb Wasser, halb Milch mit dem nötigen Salz langsam gar gekocht. Man richtet dann den Fisch mit der weissen Seite nach oben an und gibt folgende Sauce dazu: Man thut 150 Gramm Butter, 6 Eigelb, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Salz und Pfeffer, 2 Löffel Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser und einen Theelöffel gewiegte Petersilie in ein Töpfchen, stellt es in kochendes Wasser und rührt die Sauce ununterbrochen, bis sie dick wird, worauf man sie sofort anrichten muss. — Billiger als der Steinbutt ist übrigens ein ähnlicher Fisch, „Tarbutt“, der gerade so bereitet wird und den man nur, da sein Fleisch weichlicher ist, vorher einige Stunden in Essig, Salz und Zitronensaft mariniert.

30. Gebackene See-Zungen.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man nimmt kleinere Fische, die man ganz lässt oder mittlere, die man alsdann mitten durchteilt, zieht ihnen auf beiden Seiten die Haut ab, salzt sie ein und stellt sie 30 Minuten bei Seite, um sie darauf in zer-

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate / Gemüse

Salate / Gemüse

Krankenkost

schlagenem Ei, dann in Mehl und geriebener Semmel zu wenden. Man brät sie nun in Backfett gar und goldbraun und reibt indess 100 Gramm Butter schaumig, gibt einen Löffel Zitronensaft, einen Löffel gewiegte Petersilie und eine grosse Messerspitze voll mit wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract hinzu. Diese Butter verteilt man zwischen den gebackenen Fischstücken, die man mit Kartoffelsalat zu Tisch gibt. — Statt der Seezunge kann man auch „Rotzunge“ verwenden, da die Seezunge so teuer geworden ist, dass man sie in der bürgerlichen Küche nur noch selten antrifft.

31. Geschmorter Kabeljau.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man nimmt ein Stück Kabeljau von etwa 2 Kilogramm, häutet es, entfernt die Gräten und teilt ihn in beliebige grosse Stücke. Man zerlässt 40 Gramm Butter in einem passenden Kochtopf, thut die Fischstücke hinein, bestreut sie mit einer Mischung von gewiegten Zwiebeln, Kräutern, Kapern, Salz und Pfeffer, giesst 4 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract darüber und schmort den Fisch gar. Man gibt zuletzt ein helles Buttermehl an die Sauce und schärft diese mit Zitronensaft.

32. Frischer gebratener Hering.

Zeit der Bereitung 1¼ Stunden.

FrISCHE FISCHE erkennt man an dem hellen Kopf. Sie werden geschuppt, ausgenommen und nach dem Waschen 10 Minuten in Wasser gelegt, das man mit übermangansauerm Kali versetzt, um ihnen dadurch den strengen Geschmack zu nehmen, und nun salzt

n
a
m
bi
M
Be
du

man die Fische eine halbe Stunde ein. Danach trocknet man sie, wälzt sie in Mehl, das mit Pfeffer und Salz vermischt wurde und brät sie in Butter goldbraun. — Die Bratbutter wird mit 2 Löffeln Zitronensaft, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und einer halben Tasse kochenden Wassers vermischt und zu den Heringen gegeben.

33. Schellfisch.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Zwei mittelgrosse Fische schuppt und reinigt man, schneidet sie in Portionsstücke, salzt sie und thut sie in kochendes Salzwasser, dem man eine Zwiebel, 2 Lorbeerblätter und einige Pfefferkörner zugefügt hat. Man lässt sie langsam gar ziehen, zerlässt nun 75 Gramm Butter, gibt 4 Löffel Fischwasser, 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und etwas Zitronensaft dazu und serviert diese Sauce zu dem mit gehackter Petersilie bestreuten Fisch. — Nach Belieben kann statt Zitronensaft 3 Löffel Tomatenbrei der Sauce zugeetzt werden.

34. Gekochter Weissfisch.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

2 Kilogramm vorgerichteten Weissfisch (Merlau) zerlegt man in Portionsstücke, salzt sie eine halbe Stunde ein und bringt dann halb Wasser, halb Magermilch mit dem nötigen Salz ins Kochen. Man thut die Fische hinein, lässt sie langsam gar ziehen und bereitet indess die Sauce. — Zu ihr röstet man in 60 Gramm Butter 80 Gramm Mehl braun, thut eine geriebene Zwiebel dazu, sowie Salz, feinen Pfeffer und eine Prise Zucker, verkocht die Einbrenne mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, giebt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und einen Löffel Zitronensaft und streicht die Sauce durch.

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

35. Gebackene Fischreste.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Beliebige Fischreste, es muss das Gewicht $\frac{3}{4}$ Kilogramm betragen, zerplückt man fein, verrührt sie in 60 Gramm zerlassener Butter mit Salz, feinem Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss zu einem Brei, den man mit 5 Eigelb und 3 Löffeln Reibbrot vermenget und durch den man den steifen Eiweisschnee von den Eiern zieht. Diese Masse, in eine Auflaufform gefüllt, wird 30 Minuten gebacken. — Indess bereitet man die Sauce. Man bräunt in 40 Gramm Butter ebensoviel Mehl, verkocht dies mit zurückgestelltem Fischwasser zu sämiger Sauce, gibt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, sowie 4 Löffel Tomatenbrei und 1 Löffel Rotwein und gibt diese Sauce über den gestürzten Fischauflauf.



LIEBIG COMPANY'S
FLEISCH-EXTRACT
 Ist die beste Würze aller Fleischspeisen.

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

e
H
F
u
g

Fleischspeisen.

Allgemeine Vorbemerkung.

Für alle Fleischspeisen ist eine gute Sauce von grösster Wichtigkeit; Liebig's Fleisch-Extract ist zur Bereitung der Bratensaucen unentbehrlich, sein Zusatz erst gibt ihnen die letzte Vollendung.

A. Braten.

36. Lendenbraten.

Zeit der Bereitung 55 Minuten.

Eine abgelegene enthütete Rindslende salzt und spickt man, legt sie in braune Butter, schiebt sie in einen nicht zu heissen Ofen und brät sie 45 Minuten unter Begiessen. — Man entfettet den Bratensatz, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, einen halben Theelöffel Maismehl und kochendes Wasser daran, kocht eine sämige Sauce und gibt sie zu dem mit kleinen gebratenen Kartoffeln umgebenen Lendenbraten.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

37. Roastbeef.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{4}$ Stunden.

Die Lende hat man vorher ausgelöst, klopft nun $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Roastbeef gut, salzt es, legt es in halb Rindsnierenfett, halb Butter, schiebt es in einen gut geheizten Ofen und brät es eine gute Stunde unter fleissigem Begiessen. — Man giesst das Fett ab, gibt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Kartoffelmehl und kochendes Wasser daran und bereitet so eine treffliche Sauce. — Das Roastbeef wird mit Mixed-pickles oder Salat serviert.

38. Schmorbraten.

Zeit der Bereitung $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Ein gut abgelegenes Keulenstück von etwa $1\frac{1}{2}$ Kilogramm wird ringsum mit dicken Speckstücken gespickt, mit Salz und Nelkenpfeffer eingerieben, in Mehl gewendet und in Butter ringsum gebräunt. Dann giesst man siedendes Wasser daran, fügt eine Schwarzbrot-scheibe, zerschnittene Suppenwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und dünstet es $2\frac{1}{2}$ Stunden. Die Sauce wird durchgerührt, sie muss sämig sein, und nebst Klößen zu dem Braten gegeben. — Legt man ihn mehrere Tage in eine Kräutermarinade, die zum Teil mit zum Dünsten verwendet wird, wobei man die Suppenwurzeln fehlen lässt, so erhält man den beliebten „Sauerbraten“.

39. Kalbsbraten.

Zeit der Bereitung $1\frac{3}{4}$ Stunden.

Man nimmt 2 Kilogramm aus einer abgehängten Kalbskeule, häutet, spickt und salzt sie und brät sie

rasch in brauner Butter an, fügt nach halbstündigem Braten etwas kochendes Wasser dazu und brät das Keulenstück im Ofen unter fleissigem Begiessen gar. — Die Sauce wird entfettet, mit Mehl sämig gekocht, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und eine halbe Tasse saure Sahne daran gethan und damit vollendet. — Man gibt Kartoffelsalat dazu.

40. Gebratene Kalbsnuss.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Es wird die Nuss aus der Kalbskeule gelöst, gespickt, auf Speckscheiben in eine Kasserolle gelegt, Gewürz daran gethan, mit brauner Butter übergossen, um sie alsdann 20 Minuten langsam zu braten. Dann gießt man kochendes Wasser daran, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und dünstet sie noch 15 Minuten. — Die Sauce wird durchgegeben, mit etwas Kartoffelmehl dicklich gerührt und zu der Kalbsnuss gereicht. — Man serviert sie gern mit gebackenen Schwarzwurzeln oder Spargelgemüse.

41. Gefüllte Kalbsbrust.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Aus 2 Kilogramm Kalbsbrust lässt man sich die Knochen lösen, bereitet eine leichte Fleischfarce, reibt die Brust gut mit Salz ein, füllt sie mit der Farce, näht die Ränder gut zu und legt nun die Brust so lange in heisses Wasser, bis sie steif ist. Sie wird in Butter in gleichmässig heissem Ofen gar gebraten. — Die Sauce wird aus dem entfetteten Bratensatz, Kartoffelmehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und etwas kochendem Wasser bereitet. Auch kann zuletzt etwas saure Sahne dazu gegeben werden.

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

42. Lammbraten.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Die Keule eines jungen Lammes ist zart und wohl-schmeckend. Man häutet, spickt und salzt sie und brät sie rasch in reichlich Butter knapp eine Stunde, wobei man gelegentlich etwas kochendes Wasser an-gießt. — Man nimmt den Braten darauf heraus, ver-kocht die Sauce mit Kartoffelmehl und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und gibt sie zu dem Braten, der gern mit Gurkensalat serviert wird.

43. Hammelbraten wie Wild.

Zeit der Bereitung $1\frac{3}{4}$ Stunden.

Man nimmt 2 Kilogramm Hammelrücken, klopft ihn, häutet ihn, schneidet das Fett ab und reibt ihn mit einer Essenz ein, die man aus 1 Glas Rotwein, zwei gestossenen Wachholderbeeren, gestossenem Pfeffer, gehackten Kräutern und Zwiebeln hergestellt hatte. (Man lässt alles in dem Wein zwei Tage ausziehen und seiht es vor dem Gebrauch durch.) Man reibt ihn so oft ein, bis die Flüssigkeit verbraucht ist, spickt ihn am folgenden Tage, legt ihn, nachdem er ge-salzen, in braune Butter, bedeckt ihn oben mit Butter-stückchen und brät ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden im heissen Ofen. — Die Sauce wird entfettet, mit Kartoffelmehl bündig gemacht, mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract ver-kocht und zuletzt noch ein Glas Rotwein angefügt.

44. Einfacher Schweinsmürbebraten.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Etwa $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Mürbebraten klopft man gut, reibt das Fleisch mit Salz ein, steckt hin und wieder in die Fettschicht einige Nelken, legt den Braten in etwas brauner Butter in einen Bratopf, brät ihn an,

giesst reichlich kochendes Wasser darauf und brät ihn langsam weich. — Man entfettet die Sauce, verkocht sie mit etwas angerührtem Mehl, giebt eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran und kocht die Sauce dicklich und glänzend. — Man gibt zu dem Braten Rotkraut oder auch Kartoffelklösse.

B. Ragout und Fricassee.

45. Kalbfleischfricassee.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man schneidet 1 Kilogr. Brustfleisch in Portionsstücke, überbrüht sie mit kochendem Wasser, brät das Fleisch schnell in kochender Butter an, bestäubt es mit 1 Löffel Mehl und giesst so viel kochendes Wasser darauf, dass es knapp bedeckt ist, worauf man einige Zitronenscheiben, Pfefferkörner und Suppenwurzeln hinzugiebt. Man kocht das Fleisch 20 Minuten, gibt nun 3 Löffel voll geweichte trockene Pilze hinzu und dünstet es weich. — Man verkocht die Sauce mit hellem Buttermehl, gibt 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu, kocht kleine Semmelklösschen darin gar und lässt das Fleisch mit den Pilzen wieder heiss werden. — Nach Belieben kann man Kapern daran thun, es auch mit einem Eigelb abrühren.

46. Kalbskopfragout.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Ein gut gereinigter Kalbskopf wird eine Stunde gewässert, dann knapp mit Wasser bedeckt, Salz, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Suppenwurzeln und eine Tasse Essig daran gethan, und langsam gar gekocht. Von den Knochen löst man alles Fleisch, träufelt

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

etwas Zitronensaft darauf und schneidet auch die Kalbszunge in Würfel. — Man macht ein braunes Buttermehl, verkocht es mit der Brühe, gibt 1 Löffel Perlzwiebeln, eine gehackte saure Gurke, eine Prise Zucker und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, erhitzt das Fleisch darin und gibt das Ragout mit Kartoffeln zu Tisch.

47. Ragout von Hirschfleisch.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man nimmt 1½ Kilogramm von einer Hirschbrust, wäscht sie gut und kocht das Fleisch mit Wasser, Pfefferkörnern, einer Zwiebel, einer Nelke und einem Lorbeerblatt weich. — Ist dies geschehen, bräunt man in 40 Gramm Butter 40 Gramm Mehl, verkocht dies mit der durchgegebenen Brühe, gibt 1 Löffel Essig, eine Prise Zucker und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und lässt das inzwischen zerschnittene Fleisch darin wieder heiss werden. Man gibt feste Mehlklösse dazu. — Von **Hasenklein** ebenso als „**Hasenpfeffer**“.

48. Zungenragout.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man nimmt eine der trefflichen Fray-Bentos-Zungen, öffnet die Büchse, stellt sie 20 Minuten in kochendes Wasser, nimmt nun die Zunge heraus und schneidet sie in Würfel. — In Butter bräunt man Mehl, verkocht dies mit der in der Büchse befindlichen Brühe und kochendem Wasser zu dicker Sauce, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Cayenne, 2 Löffel Kapern und 1 Löffel Perlzwiebeln daran und kocht dann in der Brühe rasch kleine Semmel- oder auch Fleischklösschen gar. — Die Zungenwürfel werden in der Sauce erhitzt, ohne dass sie kochen dürfen, und das Ragout mit gerösteten Brotdreiecken besteckt und mit halbhartem Eierterteln belegt.

49. Lammfleischragout.

Zeit der Bereitung 2 1/2 Stunden.

Ein Rippenstück von 1 1/2 Kilogramm wird mit Wasser bedeckt, rasch ins Kochen gebracht, geschäumt, eine Zwiebel, Pfefferkörner, zwei Zitronenscheiben, ein Lorbeerblatt und Salz daran gethan und gar gekocht. Dann schneidet man das Fleisch in Würfel, bereitet ein braunes Buttermehl, verkocht es mit einem Teil der Brühe zu dicker Sauce, gibt zwei Löffel Kapern, ebensoviel Perlzwiebeln, 7 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und einen Löffel Rotwein daran, macht das Fleisch darin heiss und richtet das Ragout mit geröstetem Weissbrot umgeben an. — Der Rest der Brühe gibt eine gute **Graupensuppe**, die man mit 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract versetzt.

50. Taubenfricassee.

Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden.

Man teilt drei Tauben mitten durch, bereitet aus einem Liter Wasser und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract eine gute Bouillon, thut Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein kleines Bündel feine Kräuter daran und kocht sie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl sämig gekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiss gemacht, auch vorher gekochte Semmelklösschen und Spargelstücke hineingelegt und das Fricassee mit einem Reisrand angerichtet. — Auch **Huhn** ist ebenso zu bereiten, nur muss dies längere Zeit kochen und wird erst **nach** dem Kochen zerteilt.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

C. Diverse Fleischspeisen.

51. Beefsteak mit Zwiebelsauce.

Zeit der Bereitung 10 Minuten.

Aus der Kluft oder der Lende schneidet man von $\frac{3}{4}$ Kilogramm Rindfleisch 2 Zentimeter dicke Scheiben, die man gut klopft, rasch in heisse Butter taucht, salzt und pfeffert und nun in Butter auf beiden Seiten rasch 2 bis $2\frac{1}{2}$ Minuten brät. Man belegt die Beefsteaks mit gebratenen Zwiebelscheiben, verkocht die Bratbutter mit siedendem Wasser und gibt ihr durch Zusatz von 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract erst den rechten Wohlgeschmack. — Zu **deutschem** Beefsteak nimmt man 500 Gramm gehacktes Rindfleisch, mischt es mit Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Wasser, formt runde Beefsteaks und verfährt wie oben angegeben.

52. Rouladen.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Aus 1 Kilogramm Rouladenfleisch schneidet man gleich grosse Scheiben, klopft sie gut, schneidet 100 Gramm Speck und 2 Zwiebeln in Scheiben, wendet den Speck in gestossenen Gewürzkörnern, belegt die Fleischscheiben mit dem Speck und Zwiebeln, salzt sie, rollt sie auf, umbindet sie mit Fäden und dreht sie in Mehl. Man brät sie in Butter braun, giesst eine Tasse kochendes Wasser hinzu, gibt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und schmort sie weich. Die Sauce wird, wenn nötig, mit Buttermehl gebunden.

53. Kalbskoteletten.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

Da viel Abfall an den Koteletten, braucht man $1\frac{1}{2}$ Kilogramm, schneidet die Koteletten zurecht und

kocht die Abfälle mit Wasser, Suppengrün, Salz und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract 20 Minuten. Die Koteletten wendet man, wenn sie geschlagen und gesalzen sind, in Ei und Semmel und brät sie rasch in Butter goldbraun. Die Sauce wird mit wenig Mehl und der Knochenbrühe verkocht. — **Lammkoteletten** werden ebenso bereitet. — **Schweinskoteletten** brauchen weniger Fett zum Braten, ihre Sauce wird einfach aus dem mit kochendem Wasser verkochten Bratensatz, etwas Kartoffelmehl und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract bereitet.

54. Kalbsleber.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Man häutet $\frac{3}{4}$ Kilogramm von den Sehnen befreite Kalbsleber, schneidet sie in Scheiben, salzt sie, wendet sie in Ei und in Mehl und Reibbrot und brät sie rasch in brauner Butter gar. — Ist dies erreicht, thut man etwas Zitronensaft, eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und einen Guss kochendes Wasser an die Sauce, kocht sie auf und gibt sie zur Leber.

55. Ochsenzungenschnitte.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Eine halbe Fray-Bentos-Zunge wiegt man nebst 50 Gramm Speck fein, giebt dies in 30 Gramm zerlassene Butter, thut 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, Salz, etwas gewiegte Petersilie und Pfeffer dazu und streicht die Masse auf leicht geweichte Brotschnitten. Man wendet diese in Ei und Reibbrot und bäckt sie in Butter goldbraun. — Ebenso von gebratener Kalbsniere, nur nimmt man statt Petersilie geriebene Zwiebel als Gewürz.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

56. Bratwurst.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Kilogramm frische Bratwurst, legt sie 5 Minuten in kochend heisses Wasser, thut sie dann in steigende Butter und brät sie darin unter Nachgiessen von ein bis zwei Tassen guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract 15 Minuten.

57. Frikandellen.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Aus 200 Gramm gewiegtem Rindfleisch und ebensoviel Schweinefleisch bereitet man nebst einigen Eiern, Salz, gehackter Zwiebel, Muskatnuss, Pfeffer und gewechtem Weissbrot eine Farce, aus der man kleine längliche Plätzchen formt, sie mit geriebener Semmel bestreut und in Butter gar brät. — Die Sauce wird mit etwas kochendem Wasser und 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract versetzt.

58. Ochsenzunge als Gemüsebeilage.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Eine schöne Fray-Bentos-Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Liter Wasser und etwas Salz bereitet man eine Fleischbrühe, in die man die Zungenscheiben 50 Minuten legt, ohne dass die Brühe mit ihnen kochen darf. Man lässt die Scheiben dann rasch abtropfen und richtet sie auf heisser Schüssel an. Die Brühe benutzt man zu Suppen oder Saucen.

59. Gebratene Hammelnieren.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

5 Hammelnieren werden in dünne Scheiben geschnitten, gesalzt und gepfeffert, mit etwas Zitronen-

saft beträufelt, worauf man sie 15 Minuten stehen lässt. Man brät die Nierenscheiben rasch in brauner Butter 2 Minuten, stellt sie in kochendes Wasser, damit sie nicht hart werden, röstet in der Butter etwas Mehl, gibt kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und gewiegte feine Kräuter daran und gibt dies über die Nieren.

60. Irish Stew.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ Kilogramm mageres Hammelfleisch in grosse Würfel, $\frac{1}{2}$ Teller rohe Kartoffeln in dicke Scheiben, 4 Zwiebeln in Würfel und einen Kopf Savoyerkohl oder Weisskohl in Achtel. Die Kartoffeln nebst Kohl brüht man und thut sie schichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schicht mit den Zwiebelwürfeln, sowie Salz und Pfeffer, bereitet aus 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser eine Bouillon, giesst sie darüber und kocht das Irish Stew im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.

61. Guylasch.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Beinahe 1 Kilogramm zartes Rindfleisch aus der Kugel schneidet man nebst 4 Zwiebeln, die man in etwas Butter durchschmort, in Würfel, thut das Fleisch zu dem Zwiebelfett, lässt es darin etwas braun werden, gibt 15 Gramm Mehl darüber und Salz, giesst $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract daran und kocht das Gericht ganz langsam im festgeschlossenen Kochtopf beinahe 3 Stunden. Zuletzt giesst man 2 Löffel Rotwein hinzu und fügt mit Vorsicht Paprika daran. Salzkartoffeln, auch Gurken, gibt man dazu.

Wild u. Böttigel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

62. Fray-Bentos-Zunge mit Rosinen-Sauce.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt man in ihrer geöffneten Büchse. Indess brüht man 20 Gramm süsse Mandeln, zieht sie ab und schneidet sie in Stifte, wäscht 25 Gramm Rosinen ohne Steine und kocht sie in wenig Rotwein auf. — In 50 Gramm Butter wird Mehl geröstet, diese Einbrenne mit der Brühe der Fray-Bentos-Zunge, etwas kochendem Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Pfeffer und geriebener Zwiebel zu einer dicklichen Sauce verkocht, zu der man die Rosinen nebst der Brühe, sowie die Mandeln thut. — Man schneidet die Zunge in Scheiben, richtet sie auf tiefer Schüssel an und übergiesst sie mit der Sauce.

63. Hammelfleischgericht mit Reis.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ Kilogramm mageres Lammfleisch in Würfel, brät sie mit 50 Gramm in Würfel geschnittenen Zwiebeln durch, gibt Salz und Pfeffer daran, giesst 1 Liter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract dazu, fügt 350 Gramm gebrühten Reis bei, sowie eine halbe in Scheiben geschnittene Sellerieknolle und kocht dies zusammen langsam weich. Man gibt zuletzt 4 Löffel Tomatenbrei an die Speise und richtet sie in tiefer Schüssel an.

64. Ochsenzunge mit Petersilie.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Fray-Bentos-Zunge wird in der geöffneten Büchse 20 Minuten in heisses Wasser gestellt, herausgenommen und in Scheiben geschnitten. — In 40 Gramm Butter werden 30 Gramm Mehl geschwitzt, mit der

Zungenbrühe verkocht und mit reichlich gehackter Petersilie gewürzt, sodass eine sämige Sauce entsteht, die man mit etwas Pfeffer versieht und noch mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract kräftigt. — Die Zungenscheiben werden in der Sauce erhitzt und mit Salzkartoffeln gereicht.

65. Schweinefleischcurry.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man wiegt 4 Zwiebeln, schneidet 1 Kilogramm Schweinefleisch in Würfel, brät beides in 60 Gramm Schweineschmalz an, giebt 2 Löffel Mehl und 1 Löffel Currypulver dazu, fügt etwas Majoran und Thymian an, giesst $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht das Fleisch weich. Man giesst die Sauce durch ein Sieb, fügt 2 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer daran, zieht sie mit 2 Eigelb ab und giesst sie über das Fleisch.

66. Königsberger Klops.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

300 Gramm Rindfleisch und ebensoviel Kalbfleisch wiegt man nebst 200 Gramm bestem Rindernierenfett fein, gibt 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, Salz, Pfeffer, 5 gehackte Sardellen und eingeweichte Semmel dazu und bereitet eine geschmeidige Farce davon, von der man apfelgrosse runde Klopse formt. In 60 Gramm Butter schwitzt man nun 2 Löffel Mehl, verkocht dies mit kochendem Wasser, gibt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Zitronenscheibe, etwas Petersilie und 2 gehackte Sardellen hinzu und kocht hierin langsam die Klopse 10 Minuten. Man streicht die Sauce durch, che man sie über die Klopse gibt.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

67. Lungenhachee.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

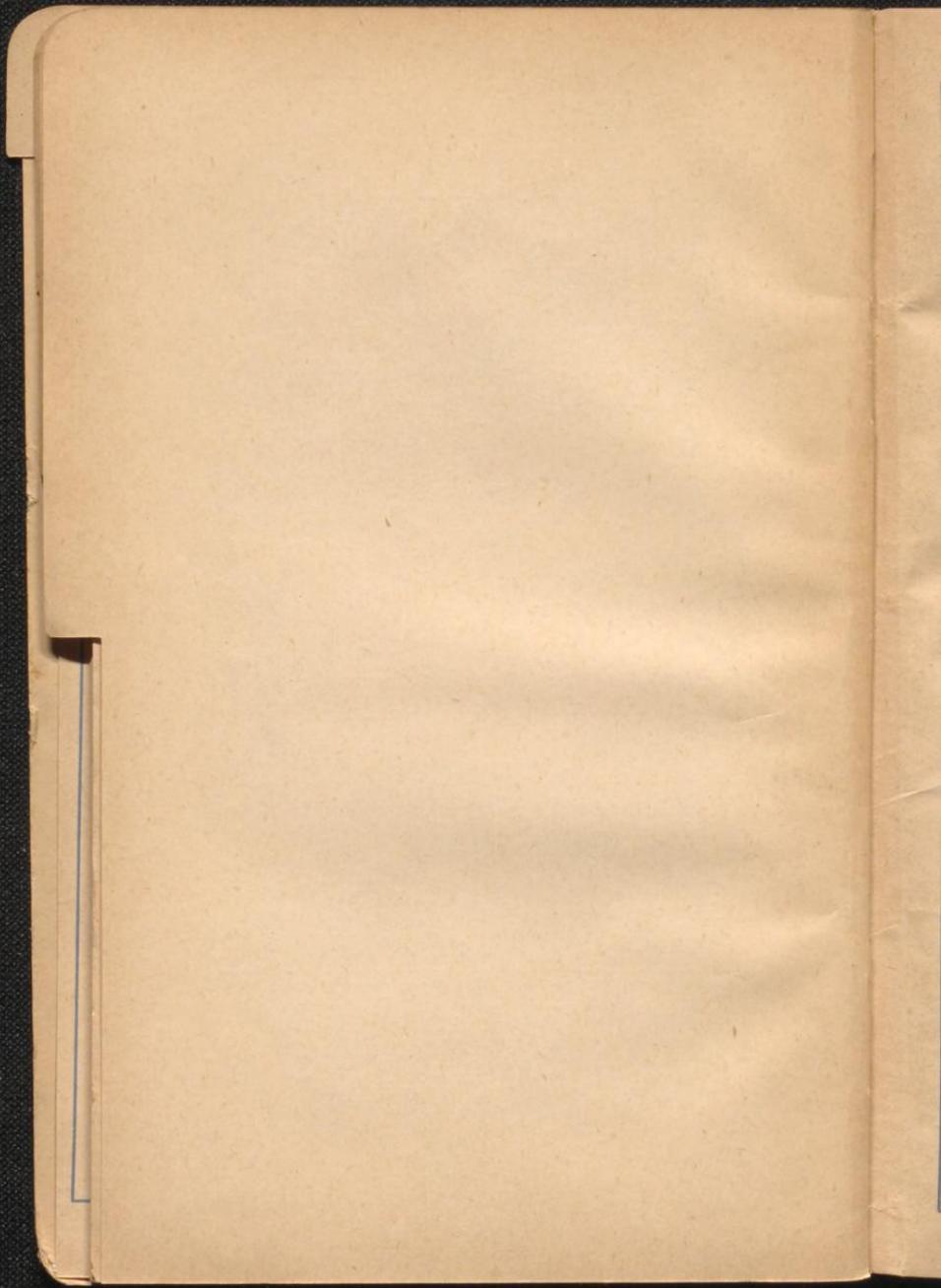
Eine Kalbslunge sammt Herz kocht man in siedendem Salzwasser mit Suppenkraut, 2 Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und Gewürz weich und lässt es abkühlen. Ein hellbraunes Buttermehl wird mit der durchgegebenen Lungenbrühe zu dicklicher Sauce verkocht, etwas Essig und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract hinzugefügt und hierin die gröblich gehackte Lunge und das nudelig geschnittene Herz langsam 10 Minuten erhitzt, ohne dass es kocht. Nach Belieben kann man die Sauce noch mit etwas Apfelkraut verkochen. Kartoffelklösse gibt man dazu.



Wild u. Geflügel

Salate Gemüse Saucen

Krankenkost



Geflügel und Wild.

Vorbemerkung.

Ebenso wie bei den Braten des Schlachtfleisches ist auch bei Geflügel und Wild eine gute Sauce die Hauptsache; ohne sie büssen die feinsten Braten ihren grössten Wohlgeschmack ein. Eine praktische, erfahrene Hausfrau wird deshalb den Saucen eine besondere Aufmerksamkeit schenken und sich stets des trefflichsten aller Kräftigungsmittel, Liebig's Fleisch-Extract, bedienen, um die Saucen zu Geflügel und Wild in vorzüglicher Beschaffenheit herzustellen. Nur hüte sie sich vor dem »zuviel«, um den Eigengeschmack nicht zu verdecken; eine grosse Messerspitze — 4 bis 5 Gramm — wird genügen, um der Sauce den trefflichen Wohlgeschmack zu geben, die eine gute Bratensauce auszeichnen soll.

68. Gebratene Rebhühner.

Zeit der Bereitung 40 bis 50 Minuten.

Vier junge vorgerichtete Rebhühner werden innen rein ausgewischt, zurecht gebogen und mit Speckscheiben dicht bebunden und darauf, wenn möglich,

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

noch in frische Weinblätter gehüllt. Man brät die Rebhühner in Butter rasch im Ofen etwa 30 bis 40 Minuten, entfernt zuletzt von der Brust die Speckhülle, damit sie sich leicht bräunt und legt sie nun auf eine heisse Schüssel. — Die entfettete Sauce macht man mit etwas Kartoffelmehl bündig und verleiht ihr dann durch eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, das man in etwas kochendem Wasser auflöst, Kraft und Wohlgeschmack. — Apfelbrei, oder als Gemüse Sauerkraut wird gern dazu gereicht.

69. Gebratener Fasan.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Ein abgelegener junger Fasan wird innen ausgetrocknet, gesalzen, mit 30 Gramm mit etwas Zitronensaft vermischter Butter und seiner Leber gefüllt, mit Speckplatten bebunden und in reichlich Butter im Schnellbrater unter mehrmaligem Begiessen eine gute Stunde gebraten. Man macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig, gibt einige Löffel Sahne und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und reicht den Braten mit Kressesalat oder Sauerkraut zu Tisch.

70. Gebratene Krammetsvögel.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

Man rechnet 10 bis 12 Krammetsvögel, nimmt sie nicht aus, legt sie mit dem Rücken auf ein Stück Brot, auf die Brust dünne Speckscheiben und brät die Vögel in brauner Butter während 15 bis 20 Minuten gar, wobei man sie einige Minuten vor dem Anrichten oftmals mit einigen gestossenen Wachholderbeeren bestreut. — Ohne Zusatz von Liebig's Fleisch-Extract ist die Sauce nicht herzustellen. Man entfettet den Bratensatz etwas, bindet ihn mit Kartoffelmehl, thut einige Löffel kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und 2 Löffel saure dicke Sahne daran und kocht die Sauce damit auf.

71. Junge gebratene Hühner.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man richtet 3 Hühner vor, legt sie auf eine grosse Speckschwarte, giesst 2 Löffel siedendes Wasser darüber, schiebt sie in den heissen Ofen und begiesst sie ab und zu mit etwas Wasser, bis sie recht hoch aufgegangen sind; erst jetzt überfüllt man sie mit brauner Butter und brät sie unter gelegentlichem Begiessen und Nachgiessen von kochendem Wasser 40 bis 50 Minuten. In 2 Löffeln Sahne rührt man etwas Kartoffelmehl glatt, thut es nebst einer grossen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract an die Sauce und streicht diese durch. Brunnen- oder Gartenkresse dazu.

72. Gebratener Kapaun.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Ein grosser ausgenommener Kapaun wird in die rechte Form zum Braten gebracht und gesalzen. Man steckt etwas frische Butter hinein, bebindet ihn mit Speck, übergiesst ihn in der Bratpfanne mit 70 Gramm gebräunter Butter und brät den Kapaun unter öfterem Begiessen und Nachgiessen von kochendem Wasser goldgelb und saftig. — Man entfettet den Bratensaft, verdickt ihn mit wenig in Sahne gelöstem Maismehl, fügt zur Vollendung eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran und richtet das Geflügel sofort an.

Poularden werden ebenso bereitet.

73. Huhn mit Reis und Fray-Bentos-Zunge.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Ein junges Suppenhuhn wird langsam gar gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man 200 Gramm Reis in Wasser dreimal ab, füllt nun ½ Liter Hühnerbrühe darüber und dünstet ihn ganz

langsam weich. Auch eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt man langsam, schneidet sie in Scheiben, die man hahnenkammartig auszackt, und legt sie noch 10 Minuten in etwas Hühnerbouillon. — Das Huhn wird zerlegt, ein helles Buttermehl bereitet, mit der Brühe zu sämiger Sauce verkocht, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran gethan, mit Pfeffer gewürzt und mit 2 in Sahne verquirten Eigelb abgerührt. Man lässt das Huhn darin heiss werden, richtet es in der Mitte der Schüssel an, umgibt es mit dem Reis und belegt diesen mit den Zungenstücken. (Sonntagsgericht.)

74. Huhn und Tomaten.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man zerlegt drei junge Hühner roh in Flügel-, Keulen- und Bruststücke. Das Gerippe zerschlägt man, brät es in Butter gelbbraun, ebenso auch Flügel und Keulen, fügt dann 3 gewiegte Zwiebeln, ein Bündchen Petersilie, 8 zerschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und die Bruststücke daran und dünstet alles durch. Allmählich giesst man $\frac{1}{8}$ Liter kochendes Wasser, in dem man 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gelöst hat, dazu und schmort alles weich. Man streicht die Sauce durch und giesst sie über die Geflügelstücke.

75. Gebratene Tauben.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Zu 6 jungen Tauben bereitet man eine Farce aus ihren gewiegten Lebern, Herzen und Magen nebst einigen Eiern, Salz, gewiegter Petersilie, feinem Pfeffer und dem nötigen Reibbrot. Man füllt die Tauben damit, salzt sie, näht sie zu, bebindet sie mit Speckplatten und brät sie in Butter gar. — Der entfettete Bratensatz wird mit Kartoffelmehl und etwas Sahne bündig gemacht und zuletzt mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und wenig Wasser vollendet.

76. Gänseklein.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Zum Gänseklein werden Hals, Flügel, Herz und Magen, auch die abgezogenen Beine genommen. Man kocht es in 1½ Liter Wasser mit Salz und Gewürz weich und nimmt es nun aus der Brühe, welche durchgegeben wird. — In 50 Gramm Butter schwitzt man 40 Gramm Mehl nebst einer gehackten Zwiebel gelb, verrührt dies mit der Brühe, fügt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Pfeffer, auch wohl etwas Zitronensaft daran und kocht das Fleisch in der Sauce durch, bevor man es mit Mehlklößen oder Kartoffeln zu Tisch reicht.

77. Gänsebraten.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Eine junge fette Gans wird nach Belieben mit Äpfeln oder Kastanien oder auch nur mit einigen Zweigen Beifuss gefüllt, in eine passende Bratpfanne gelegt, gesalzen und mit knapp ¾ Liter kochendem Wasser überfüllt und so beinahe 3 Stunden unter öfterem Begießen mit dem Wasser und dem später sich bildenden Fett gebraten, wobei man in der letzten Stunde allmählich Fett von der Sauce füllt. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten spritzt man 2 Löffel kaltes Wasser über die Gans, damit die Haut kross wird, worauf man die Sauce gut entfettet. Man bindet die Sauce durch Kartoffelmehl, kocht sie mit siedendem Wasser bündig und fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zuletzt hinzu.

78. Junge gebratene Enten.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man nimmt zwei junge Enten, reibt sie innen und aussen mit Salz ein, legt sie in genügend braune

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

Butter und brät sie unter fleissigem Begiessen und Nachfüllen von $\frac{1}{3}$ Liter kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract im heissen Ofen weich und braun. — Man entfettet die Sauce, macht sie mit etwas Kartoffelmehl bündig, thut noch einige Löffel siedendes Wasser und eine kleine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran und streicht sie durch. — Sind die Enten sehr fett, kann man sie auch ganz wie Gans behandeln, nur brauchen sie dann geringere Bratzeit.

79. Gebratene Gänseleber.

Zeit der Bereitung $\frac{1}{2}$ Stunde.

Die Gänseleber wird 15 Minuten in Milch gelegt. Man häutet sie behutsam, trocknet sie, salzt sie und dreht sie in Eiweiss, dann in mit Mehl vermischter Semmel und brät sie in steigender Butter, bis sie innen nicht mehr rot ist. Alsdann werden einige Löffel kochendes Wasser an die Sauce gegeben und eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, und die Sauce über die Leber gegossen.

80. Gebratene Hirschkeule.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Man nimmt 3 Kilogramm Hirschkeule, häutet sie gut, reibt sie mit Salz ein und spickt sie zierlich, um sie in eine passende Bratpfanne zu legen, begiesst sie mit 380 Gramm bräunlicher Butter, schiebt die Keule in den treffend geheizten Bratofen und brät nun das Fleisch unter fleissigem Begiessen 2 Stunden. In-
dess hat man alle kleinen Abfälle gut ausgekocht und verwendet diese Brühe die letzte Stunde zum Nachgiessen. — Die Sauce wird mit etwas in dicker saurer Sahne verquirtem Kartoffelmehl verdickt und ihr dann durch Zusatz von 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract die letzte Vollendung gegeben.

81. Gebratener Rehrücken.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Der etwa 2½ Kilogramm wiegende Rehrücken wird rasch mit lauem Wasser und einem feinen Tuch abgerieben und dann die Rippen an beiden Seiten zurecht gestutzt. Man spickt den Rücken sehr gleichmässig, legt auch unter die Filets eine Speckscheibe, da diese sonst trocken werden und brät den Rücken im Ofen in 250 Gramm Butter unter Begiessen und Zuthat von ¼ Liter saurer Sahne saftig. — Man verrührt die Sauce zuletzt mit etwas gelöstem Kartoffelmehl und gibt zuletzt noch 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran.

82. Gedämpftes Rehblatt.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Zwei schöne Rehblätter befreit man möglichst von den Knochen, häutet und klopft sie, zieht sie mit einer Dressiernadel ballonartig zusammen, salzt sie und spickt sie. Die abgelösten Knochen zerschlägt man, bräunt die Blätter in Butter, gibt die Knochen nebst Zwiebel-, Möhren- und einer Schwarzbrottscheibe daran, giesst ¼ Liter kochendes Wasser darauf, gibt Gewürz und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und schmort so die Blätter langsam in knapp 2 Stunden weich. Die Sauce wird vor dem Anrichten durchgestrichen.

83. Hasenbraten.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Ein junger Waldhase, der bereits abgezogen ist, wird gut gewaschen und gehäutet, die Hinterläufe abgeschlagen, der Schlussknochen eingebrochen und nun Rücken und Läufe gespickt. Man salzt den Hasen, legt ihn in die passende Bratpfanne und übergiesst ihn mit 250 Gramm heisser Butter. Man brät ihn damit 20 Minuten, thut ¼ Liter saure Sahne hinzu und

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

brät ihn nun fertig. Die Bratzeit richtet sich nach dem Alter des Tieres. — Die Sauce wird entfettet, mit etwas Maismehl, das in saurer Sahne glatt aufgelöst wurde, verkocht und zuletzt eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran gethan. — Krautsalat oder Rotkraut, auch nur Aepfelmus gibt man dazu.

84. Kaninchengericht.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

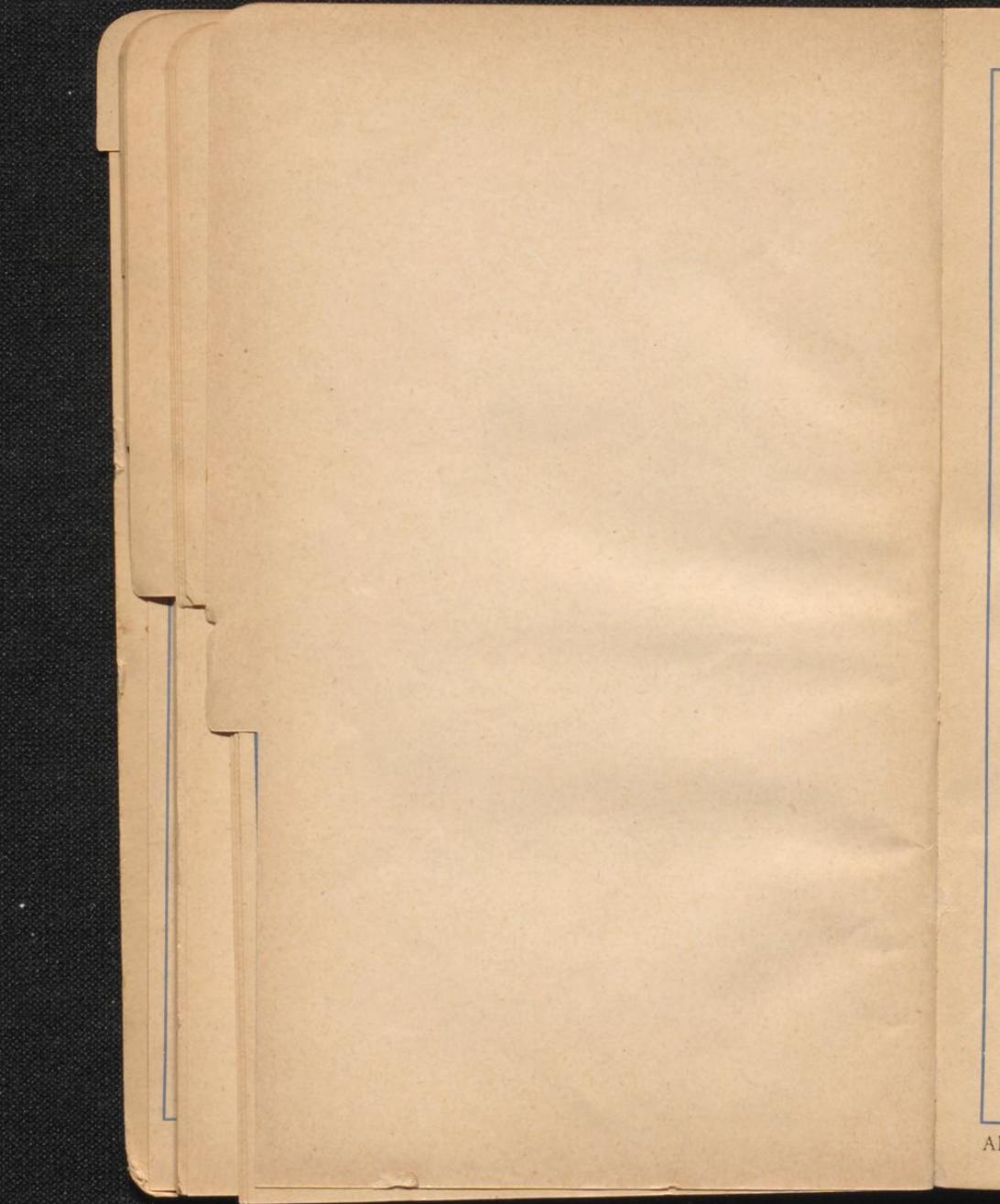
Zwei wilde Kaninchen schlägt man in Stücke, brät sie, nachdem man sie gesalzen, in 50 Gramm Butter und 2 Löffel Oel an, bis sie bräunlich und gar sind, was in etwa 25 bis 30 Minuten der Fall ist. — Das Fleisch wird nun herausgenommen, 3 gewiegte Schalotten und 40 Gramm Mehl in dem Fett mit etwas gemischtem Gewürz geschwitz und mit so viel kochendem Wasser verkocht, dass eine sämige Sauce entsteht, die man mit 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract kräftigt. — In ihr lässt man die Fleischstücke noch ordentlich heiss werden, ohne dass sie kochen dürfen, worauf man zuletzt noch einen Löffel gewiegte Kräuter daran thut.



Saucen

Gemüse

Salate



Saucen.

Allgemeine Vorbemerkung.

Die Sauce ist der Prüfstein für die Kochkunst der Hausfrau, und die Saucen tadellos treffend von Geschmack und vor allem auch kräftig herzustellen, ist nicht leicht, wenn man sich nicht des unentbehrlichen Hilfsmittels der Küche, Liebig's Fleisch-Extract, bedient. Bei richtiger Verwendung des letzteren erspart man die zeitraubende, lästige, früher unbedingt erforderliche Herstellung des Coulis. Man erhält durch einfachen Zusatz von Liebig's Fleisch-Extract rasch die trefflichste Sauce von Kraft und Wohlgeschmack.

85. Kraftsauce.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Zwiebel wird nebst 60 Gramm rohem Schinken, einer Petersilienwurzel und einer Möhre in Würfel geschnitten und mit 60 Gramm Mehl in 100 Gramm Butter gebräunt, worauf man die Einbrenne mit $\frac{3}{4}$ Liter siedendem Wasser verkocht, Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran fügt und langsam eine halbe Stunde kocht. Man rührt die Sauce durch ein Sieb und gibt ihr nun durch gehackte Pilze, Kräuter oder Kapern einen besonders aromatischen Geschmack.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Salate Gemüse

Krankenkost

86. Sardellensauce

zu Rindfleisch.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

Man braucht 100 Gramm Sardellen, die man vorher in Milch wässerte, gut wusch, von den Gräten löste und nun mit 15 Gramm Butter stösst, mit einer geriebenen Zwiebel vermischt und durchstreicht. Man rührt das Gemisch mit 30 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl und 3 Eigelb im Wasserbade bis vors Kochen, thut allmählich $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, in dem 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst worden sind, sowie 2 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer und, wenn nötig, auch noch etwas Salz hinzu und erhitzt nun die Sauce rasch.

87. Morchelsauce

zu Rindfleisch und Kalbfleisch.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Etwa 6 getrocknete Morcheln hat man eine Stunde in Milch geweicht, drückt sie nun fest aus, wiegt sie nebst etwas Petersilie fein und röstet beides mit einer geriebenen Zwiebel und 30 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter durch. Man verkocht dies mit so viel kochendem Wasser, bis eine sämige Sauce entsteht, thut 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, sowie Salz und Pfeffer daran, streicht die Sauce durch und zieht sie mit 2 Eigelb ab.

88. Perlzwiebelsauce

zu Rindfleisch.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

In 40 Gramm Butter röstet man 30 Gramm Mehl hellbraun, verkocht dies mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, gibt Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und einen Löffel Essig daran und rührt die Sauce durch. Man kocht sie mit 2 Löffeln kleinen Perlzwiebeln auf und zieht sie mit einem Eigelb ab.

89. Holländische Sauce

zu Fisch und Geflügel.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Man rührt 40 Gramm Mehl mit einem halben Liter kaltem Wasser — bei Gemüse Gemüswasser, bei Fisch Fischwasser — glatt, thut 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 40 Gramm Butter, Salz, weissen Pfeffer und 4 Eigelb dazu und stellt die Flüssigkeit in ein Gefäss mit kochendem Wasser, in dem man die Sauce bis zum Dickwerden gut quirlt, worauf man einen halben Theelöffel Zitronensaft daran thut und dann sofort anrichtet.

90. Pfeffersauce

besonders zu Hammelfleisch.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man zerschneidet eine Möhre, eine Zwiebel und 40 Gramm rohen Schinken ohne Fett in Würfel, thut dies in $\frac{1}{3}$ Liter halb Essig, halb Wasser, gibt noch einen Strauss Petersilie, ein Zweiglein Thymian, ein Lorbeerblatt, 12 Pfefferkörner und 2 Nelken hinzu und kocht alles 30 Minuten, worauf man die Flüssigkeit durchsieht. Indess bereitet man aus 40 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl eine braune Mehlschwitze, die man mit der Gewürzbrühe und so viel siedendem Wasser verkocht, bis eine gute Sauce entsteht, der man das nötige Salz, etwas Zucker und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zusetzt.

91. Béchamel (Rahm) - Sauce

für Fisch- und Mischgerichte.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

In 60 Gramm Butter schwitzt man 50 Gramm in Würfel geschnittenen rohen Schinken, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und 40 Gramm Mehl gut durch, löst 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{3}$ Liter Wasser und verkocht hiermit, sowie mit ebensoviel Milch die

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

Salate / Gemüse

Krankenkost

Einbrenne zu guter Sauce langsam 30 Minuten. Man streicht sie durch und gibt zuletzt 3 Esslöffel geriebenen Parmesankäse, sowie das nötige Salz und eine Prise weissen Pfeffer daran.

92. Einfache Krebsauce

für gemischte Fleischspeisen.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man nimmt 50 Gramm Krebsbutter, in welcher man 40 Gramm Mehl gar schwitzt, verkocht die Mehlschwitze mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, thut eine Prise Pfeffer, eine Prise feinen Zucker, 2 Löffel dicke süsse Sahne und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, um dann nach einem Kochen von 10 Minuten die Sauce durchzustreichen und noch nach Belieben mit einem Eigelb abzurühren.

93. Tomatensauce für Lammfleisch.

Zeit der Bereitung 50 Minuten.

6 grosse reife Tomaten schneidet man durch, legt sie nebst 30 Gramm rohem, würfelig geschnittenem Schinken und einer Zwiebel in 50 Gramm zerlassene Butter und schwitzt sie darin durch. Dann gibt man etwas gemischtes Gewürz, 40 Gramm Mehl und $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu, fügt Salz und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract hinzu und kocht die Sauce langsam 40 Minuten. Man streicht die Sauce durch, gibt einen Theelöffel Zitronensaft, eine Prise Zucker und Pfeffer daran und rührt sie, wenn man will, noch mit einem Eigelb ab.

94. Gurkensauce für Hammelfleisch.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

In 50 Gramm braun gemachter Butter röstet man 40 Gramm Mehl und eine Zwiebel braun, löst 8 Gramm

Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, verkocht hiermit die Einbrenne, thut eine Zwiebel, Gewürz und ein Lorbeerblatt daran und kocht es 25 Minuten, worauf man die Sauce durchstreicht. Zwei Pfeffergurken hat man gröblich gewiegt und mischt nun diese nebst einem Theelöffel Essig, einer Prise Pfeffer und Zucker, sowie dem nötigen Salz unter die Sauce.

95. Braune Senfsauce für Rindfleisch.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man bräunt 40 Gramm Butter, röstet 40 Gramm Mehl und eine Zwiebel darin gar, verkocht dies mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, in welchem man 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, fügt Pfefferkörner, Salz und ein Lorbeerblatt daran und kocht damit die Sauce 30 Minuten. Man streicht sie durch, gibt $1\frac{1}{2}$ Esslöffel Senf, je 1 Theelöffel Zitronensaft und Zucker daran und kocht die Sauce damit eben auf.

96. Braune Specksauce für Kartoffelspeisen.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

Man schneidet 45 Gramm Speck in kleine Würfel und brät sie hellgelb, schwitzt darin zuerst 2 gewiegte Zwiebeln, dann 30 Gramm Mehl, fügt $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser allmählich dazu, gibt Gewürz daran, sowie Salz und 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und kocht die Sauce 20 Minuten. Zuletzt thut man 3 Löffel Essig und 1 Löffel Syrup an die Sauce und kocht sie damit durch.

97. Einfache Mayonnaise

zu allem kalten Fleisch.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{4}$ Stunden.

In 50 Gramm Olivenöl schwitzt man 2 gewiegte Zwiebeln und 30 Gramm Mehl durch. In $\frac{1}{2}$ Liter

Wasser löst man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, gibt Salz dazu und verkocht mit der Hälfte der Fleischbrühe und 2 Löffeln Essig die Einbrenne, die man darauf durchstreicht. Man gibt nun 4 Eigelb, eine Prise weissen Pfeffer und die übrige Bouillon dazu und rührt die Sauce nun im Wasserbade bis sie dick ist. Man lässt sie unter gelegentlichem Umrühren abkühlen, ehe man sie benutzt.

98. Remouladensauce

zu kaltem Fisch und Fleisch.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

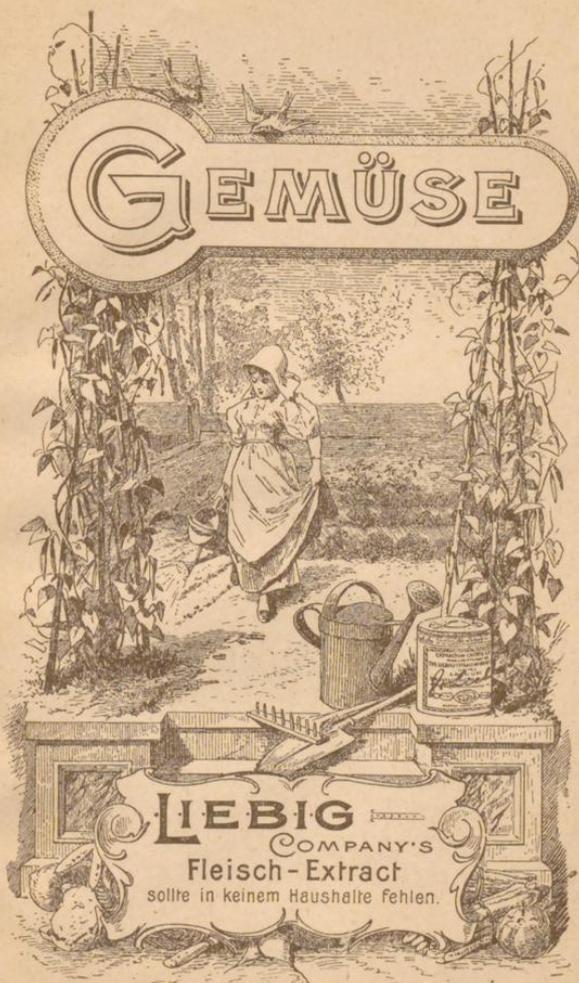
3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 Gramm Oel zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, einen Theelöffel gewiegte Kapern, eine gehackte Sardelle, ½ Löffel Mostrich und 1 Esslöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

99. Deutsche Sauce

für kaltes Fleisch.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man löst 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in ¼ Liter Wasser mit etwas Salz und lässt die Bouillon erkalten. 5 grosse Kartoffeln kocht man, wie auch 4 Eier, die hart sein müssen. Die kalt gewordenen Kartoffeln reibt man, die harten Eigelb drückt man durch ein Sieb und mischt beides mit einander. Man fügt die Bouillon, 6 Löffel Oel, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, sodass eine ziemlich dicke Sauce entsteht.

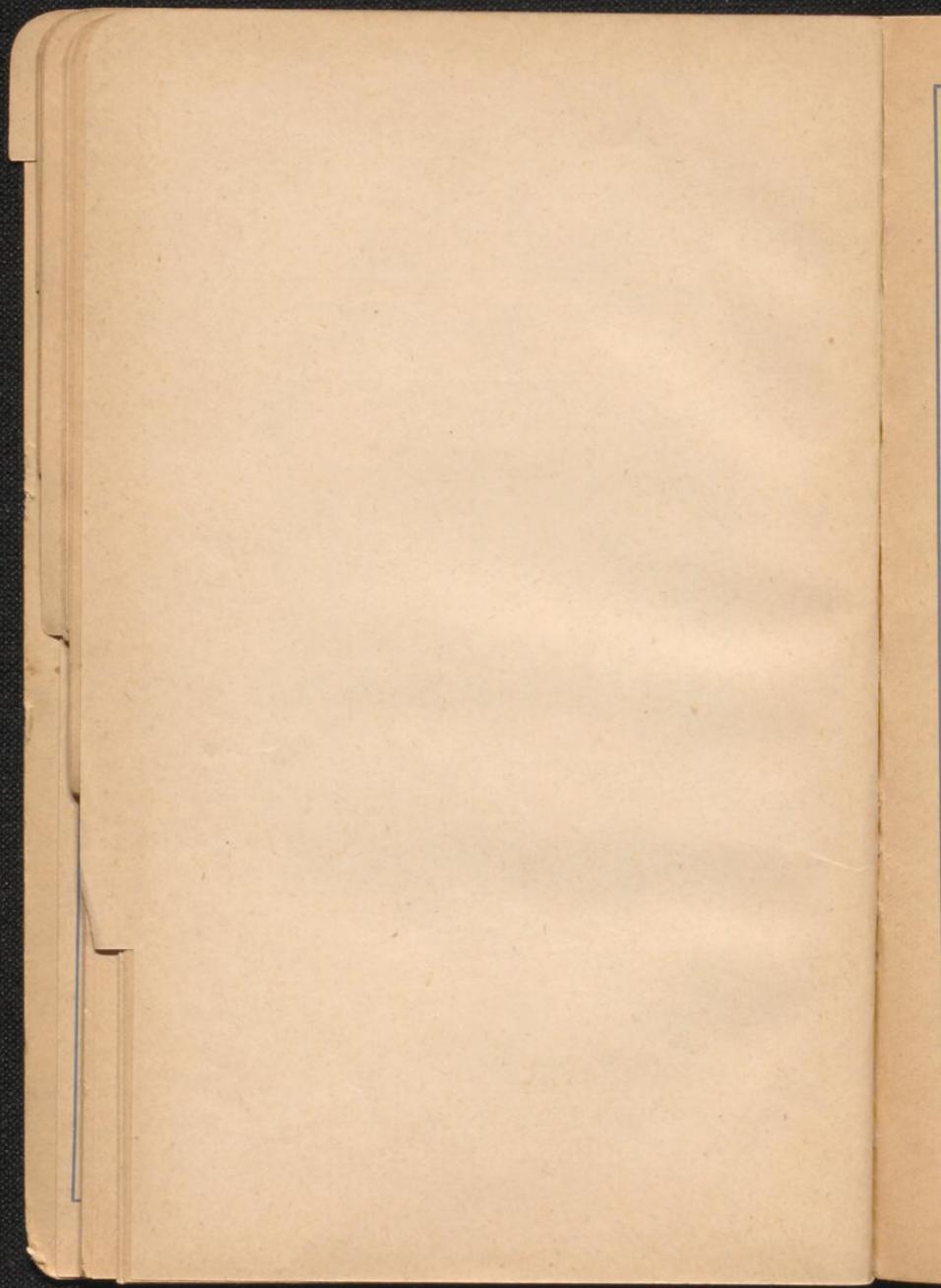


GEMÜSE

LIEBIG
 COMPANY'S
 Fleisch-Extract
 sollte in keinem Haushalte fehlen.

Gemüse
 Salate

Krankenkost



Gemüse.

Allgemeine Vorbemerkung.

Alle Gemüse bedürfen, um ihren vollen Wohlgeschmack zu zeigen, einer kräftigen und trefflichen Zubereitung. Zusatz von Fleischbrühe kann fast niemals entbehrt werden und auch hier bietet Liebig's Fleisch-Extract seine nie versagende Hilfe, indem man es entweder rasch löst und in dieser Brühe die Gemüse kocht, oder es bei der Bereitung der Gemüse nach dem Abkochen zusetzt.

100. Spinatgemüse.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man verliert 10 Liter grossblättrigen Spinat, kocht ihn in wallendem Salzwasser einige Minuten, schüttet ihn in kaltes Wasser, dann zum Abtropfen auf ein Sieb und drückt ihn gut aus, bevor man ihn mit einer Zwiebel oder einer halben Hand voll Schnittlauch wiegt. — Man zerlässt 60 Gramm Butter, thut 1 Prise Pfeffer und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und dünstet hierin den Spinat rasch durch. Er wird bergförmig angerichtet und mit gerösteten Brotstiften igelförmig besteckt und mit harten oder pflaumenweichen Eierachteln garniert.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Salate

Krankenkost

101. Blumenkohl.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{2}$ Stunden.

2 mittelgrosse Köpfe Blumenkohl putzt man gut, legt sie eine halbe Stunde in mit Essig versetztes Salzwasser und kocht sie dann in kochendem Salzwasser, dem man eine Prise Zucker zusetzt, weich. — Kurz vor dem Anrichten bereitet man die Sauce. Man schwitzt in 40 Gramm Butter 40 Gramm Mehl gelblich, verkocht dies mit $\frac{1}{4}$ Liter Blumenkohlwasser, in dem man 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract löste, und $\frac{1}{4}$ Liter Milch zu dicker Sauce, gibt geriebene Muskatnuss als Gewürz daran und zieht die Sauce mit einem Eigelb ab. — Die Blumenkohl werden vorsichtig abgetropft, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit der Sauce übergossen.

102. Brechspargel mit Sauce.

Zeit der Bereitung knapp 1 Stunde.

Man schält 1 Kilogramm mittelstarke Spargel, bricht sie in etwa 3 Zentimeter lange Stückchen und kocht sie in Salzwasser mit einem Stückchen Butter und einer Prise Zucker weich. — Zur Sauce rührt man 30 Gramm Mehl in ebensoviel Butter gar, gibt $\frac{1}{3}$ Liter Spargelwasser daran, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Muskatblüte, 1 Löffel gehackte Petersilie und 2 Löffel dicke süsse Sahne dazu und lässt hierin den weich gekochten, abgetropften Spargel heiss werden.

103. Junge Erbsen.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man braucht $1\frac{1}{2}$ Liter junge Schotenkerne, die man in 60 Gramm zerlassene Butter schüttet, darin eben durchschmort und nun, etwas Salz, ein wenig Zucker und ein Bündelchen Petersilie anfügend, 20 Minuten unter öfterem Schütteln fast weich dämpft. — In $\frac{1}{3}$ Tasse kochendem Wasser löst man 7 Gramm Liebig's Fleisch-Extract auf, schüttet diese Brühe an die Erbsen und kocht sie offen vollends darin weich,

wobei die Brühe fast völlig aufgesogen werden muss. Man entfernt beim Anrichten die heile Petersilie und bestreut die Erbsen mit frischer gewiegter Petersilie.

104. Möhrengemüse.

Zeit der Bereitung bei jungen 1, bei alten 2 Stunden.

Man wäscht junge Mohrrüben, putzt sie und schneidet sie in gleichmässige Stücke, worauf man sie rasch im Salatschwenker abspült und in guter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract nebst einer Prise Zucker weich kocht. — Darauf wird eine helle Mehlschwitze bereitet, dieselbe mit der Bouillon zu sämiger Sauce verkocht und die Möhren, die man noch mit gewiegter Petersilie würzt, hineingethan. — Man kann sie nach Belieben mit kleinen inzwischen noch in Salzwasser gekochten Kartoffelstückchen mischen oder zur Hälfte mit Erbsen vermengen, die nach vorigem Rezept bereitet wurden.

105. Einfaches Leipziger Allerlei.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man braucht 25 junge Karotten, 250 Gramm Spargel, 1 mittelgrossen Kopf Blumenkohl und $\frac{1}{2}$ Liter Morcheln. Die Gemüse werden geputzt, die Spargel in Stücke geschnitten, der Blumenkohl zerteilt, die Morcheln gut geputzt und gebrüht. Alle Gemüse kocht man für sich in Salzwasser weich. — 10 Krebse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen, stösst diese, schwitzt sie in 40 Gramm Butter, füllt $\frac{1}{3}$ Liter Gemüsewasser auf und kocht damit die Schalen 20 Minuten. Man giesst sie durch und füllt die Krebsbutter möglichst ab. In 20 Gramm Butter schwitzt man 10 Gramm Mehl, verkocht dies mit der Krebsbouillon, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, würzt mit Pfeffer, Salz und erhitzt die Gemüse vorsichtig in der Sauce. — Das Krebsfleisch wird zuletzt durchgerührt und das Gericht mit der Krebsbutter beträufelt. Es wird mit Fray-Bentos-Zunge serviert.

Salate

Krankenkost

106. Schwarzwurzelgemüse.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Beim Schälen der 45 Stück Schwarzwurzeln muss man beachten, dass jede geschälte Schwarzwurzel sofort in mit Essig und Mehl versetztes Wasser geworfen wird, damit sie weiss bleiben. Sie werden in 3 Zentimeter lange Stücke geschnitten und in guter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract gar gekocht. — Man bereitet nun ein helles Buttermehl aus 40 Gramm Butter und ebensoviel Mehl, verkocht es mit einem Teil der Schwarzwurzelbrühe und einer halben Tasse Sahne, würzt die Sauce mit Pfeffer und etwas Muskatnuss und lässt die Schwarzwurzeln darin durchkochen, bevor man sie anrichtet.

107. Schnittbohnen.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

3 Liter abgezogene Schnittbohnen werden fein geschnitten, einmal in siedendem Wasser aufgewellt und dann in kaltem Wasser abgekühlt. In $\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser löst man 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, thut Salz und einen Zweig Bohnenkraut hinein und kocht hierin die Bohnen langsam weich. — Man verdickt die Bohnenbrühe mit einem hellen Buttermehl, nimmt das Bohnenkraut heraus und thut einen Esslöffel gewiegte Petersilie daran; damit werden die Bohnen rasch durchgekocht. — Im Winter mischt man ebenso bereitete eingemachte Bohnen gern mit kleinen weich gekochten weissen Bohnen. — Ebenso wie Schnittbohnen bereitet man grüne **Brechbohnen**.

108. Wachsbohnen.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man zieht 3 Liter junge Wachsbohnen ab, bindet sie in Bündel zusammen und kocht sie in Salzwasser weich. Nachdem beim Anrichten die Fäden entfernt

wurden, legt man die Bohnen auf eine heisse Schüssel, übergiesst sie mit brauner Butter, die man mit zwei Löffeln des Bohnenwassers und einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract aufkocht.

109. Grosse Bohnen (Saubohnen).

Zeit der Bereitung knapp 2 Stunden.

Man enthülst 5 Liter junge grosse Bohnen, wäscht sie, entfernt die Keimchen und kocht sie in Salzwasser beinahe gar. — Man löst darauf in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract auf, schwitzt 2 geriebene Zwiebeln in 50 Gramm ausgebratenem Speck, brät 20 Gramm Mehl darin gar, fügt einen halben Theelöffel gehackte Petersilie, ebensoviel Schnittlauch und Pfeffer, sowie Salz daran und verkocht dies mit der Bouillon. — Die abgegossenen Bohnen werden darauf in der Sauce langsam vollends weich gedämpft.

110. Wirsing (Savoyer)-Kohl.

Zeit der Bereitung knapp 2 Stunden.

Man nimmt 2 mittelgrosse Kopf Wirsingkohl, entfernt die äusseren Blätter und den Strunk und schneidet sie in 8 Teile, worauf man sie in kochendem Salzwasser halb gar kocht, auf ein Sieb schüttet und abtropfen lässt. In 40 Gramm Butter schwitzt man 30 Gramm Mehl, verkocht die Einbrenne mit etwas Kohlwasser und $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser, in dem man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gelöst hat, thut den Kohl hinein, dünstet ihn vollends weich und gibt zuletzt etwas feinen Pfeffer, geriebene Muskatnuss und gewiegte Petersilie als Gewürz daran.

111. Gefüllter Kohlkopf.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Drei nicht zu grosse feste Weisskohlköpfe kocht man, nachdem man die welken äusseren Blätter

entfernt, 15 Minuten in siedendem Salzwasser, kühlt sie ab und biegt die Blätter behutsam auseinander, damit man das Kohlherz entfernen kann. Aus halb Rind-, halb gewiegem Schweinefleisch bereitet man mit geriebener Zwiebel, einigen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas saurer Sahne und geweichtem Mundbrot eine Farce, die man in die leere Mitte des Kohlkopfes füllt und zwischen die inneren Blätter streicht (die äusseren müssen unbestrichen bleiben). Man biegt die Kohlköpfe zur ursprünglichen Form wieder zusammen, umschnürt sie mit Bindfaden und legt sie neben einander in einen Kochtopf, in dem man sie mit 1 Liter Wasser, in welchem 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gelöst wurden, übergiesst, Salz, Pfeffer und 40 Gramm Butter zuthut und langsam weich dämpft. Ist dies erreicht, wird die Brühe mit in Butter gerösteten Semmelkrumen verdickt und über den Kohl gegossen, der mit kleinen Bratkartoffeln garniert wird.

112. Weisser Kohl.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Ein grosser Kohlkopf wird zerschnitten, in siedendem Salzwasser mit einer Prise Natron abgekocht, gekühlt und abgetropft. In 50 Gramm Bratenfett schmort man das Kraut, überstreut es mit Salz, Pfeffer und Kümmelkörnern, übergiesst es mit $\frac{3}{4}$ Liter guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und dämpft es langsam gar. Man knetet 15 Minuten vor dem Anrichten 15 Gramm Mehl mit 10 Gramm Butter zusammen und thut dies an den Kohl, dass er gebunden wird.

113. Sauerkohl.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

1 Kilogramm Sauerkraut wird in warmem Wasser gewaschen und dabei mit einer Gabel gelockert. — In einem irdenen Topfe erhitzt man 80 Gramm Schweine-

oder Gänseschmalz, thut eine Tasse Wasser, in dem man eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract löste, 2 zerteilte Aepfel, eine Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und 2 Löffel Weisswein (statt dessen einfach einen Löffel Essig) daran, bringt dies zum Kochen, thut den Kohl hinein und schmort ihn ganz langsam gar. — 5 Minuten vor dem Anrichten reibt man 2 rohe geschälte Kartoffeln und kocht damit den Kohl sämig.

114. Grüner oder brauner Winterkohl.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Man befreit 10 Liter Winterkohl von den Rippen, kocht ihn in Salzwasser ab und drückt ihn auf einem Siebe aus. In 80 Gramm Gänsefett werden 2 Zwiebeln geschwitzt, der Kohl hineingethan, knapp $\frac{1}{2}$ Liter gute Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract hinzugefügt, Salz, Pfeffer und etwas Zucker an den Kohl gethan und dieses langsam 3 Stunden geschmort. In der letzten Stunde thut man 15 bis 20 Gramm präparierte Hafergrütze an den Kohl, der damit sämig gekocht wird, wobei man sehr acht geben muss, dass er nicht anbrennt.

115. Rosenkohl.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

4 Liter fester Rosenkohl wird geputzt und dann in kochendem Salzwasser langsam gar gekocht. Man thut ihn sofort in kaltes Wasser und dann auf ein Sieb, zerlässt 80 Gramm Butter, gibt eine geriebene Zwiebel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Pfeffer und Zucker und einen Löffel kochendes Wasser dazu und schmort hierin den Kohl noch 5 Minuten.

116. Steckrüben (Unterkohlrüben).

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Eine grosse Steckrübe wird geschält, in gleichmässige Streifen geschnitten und in kochendem

Salate

Krankenkost

Salzwasser 5 Minuten abgewellt. — In $\frac{1}{2}$ Liter Wasser löst man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, thut gemischtes Gewürz, Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker und wenig Majoran daran und kocht die Rüben darin weich. In 60 Gramm gebräuntem Bratenfett schwitzt man 40 Gramm Mehl und verkocht damit die Rübenbrühe zu sämiger Sauce, in der man das Gemüse noch einige Minuten durchstovt. — Der Majoran wird entfernt. Unter das fertige Steckrübengemüse mischt man gern kleine, für sich gekochte Salzkartoffeln.

117. Teltower Rübchen.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man putzt $\frac{3}{4}$ Kilogramm der kleinen Rübchen recht sorgsam. — In 60 Gramm Butter röstet man 15 Gramm feinen Zucker, sowie 30 Gramm Mehl dunkelbraun, fügt knapp $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser hinzu und bereitet eine dünnsämige Sauce. Die Sauce wird gesalzen, mit einer Messerspitze Cayennepfeffer gewürzt und mit 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gekräftigt. — Die geputzten Rübchen werden in dieser Sauce auf sehr gelindem Feuer gedünstet, damit sie nicht anbrennen. — Ebenso wie Teltower Rübchen bereitet man „**Ottersberger Rübchen**“.

118. Braunes Gurkengemüse.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

3 grosse Gurken schält man, entfernt aus den durchgetheilten Früchten die Kerne und schneidet die Gurken in gleichmässige Stücke, die man 40 Minuten in mit Salz, Essig und etwas Zucker versetztes Wasser legt. — Man lässt 50 Gramm Butter bräunlich werden, thut die Gurkenstücke aus dem Wasser hinein, gibt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker, sowie einen Theelöffel Zitronensaft daran, dünstet die Gurken 10 Minuten, bestreut

sie mit etwas Mehl, damit die Sauce sich leicht bindet, und dämpft sie noch 10 Minuten langsam.

119. Saure Linsen.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

500 Gramm Linsen weicht man über Nacht in weichem Wasser, kocht sie dreimal nach einander mit weichem Wasser ab und dann in Salzwasser gar. — Indess schneidet man 60 Gramm Speck würfelig, entfernt die Grieben, schwitzt eine zerschnittene Zwiebel nebst 25 Gramm Mehl darin braun, gibt $\frac{1}{3}$ Liter kochendes Wasser, 1 Löffel Essig, 1 Löffel Syrup, etwas Pfeffer und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht davon eine Sauce, in der man die weichen Linsen erhitzt. — Man bestreut sie beim Anrichten mit den zurückgestellten heissgehaltenen Grieben. — Ebenso wie Linsen kann man auch „Bohnen“ bereiten.

120. Erbsenbrei.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Geschälte Erbsen, von denen 500 Gramm gebraucht werden, sind am besten, man braucht sie nicht abzukochen, sondern kocht sie gleich in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet und durchstreicht. Der Brei wird mit 40 Gramm Butter, einer halben geriebenen Zwiebel, etwas feinem Pfeffer und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract heiss gerührt.

121. Saure Kartoffeln.

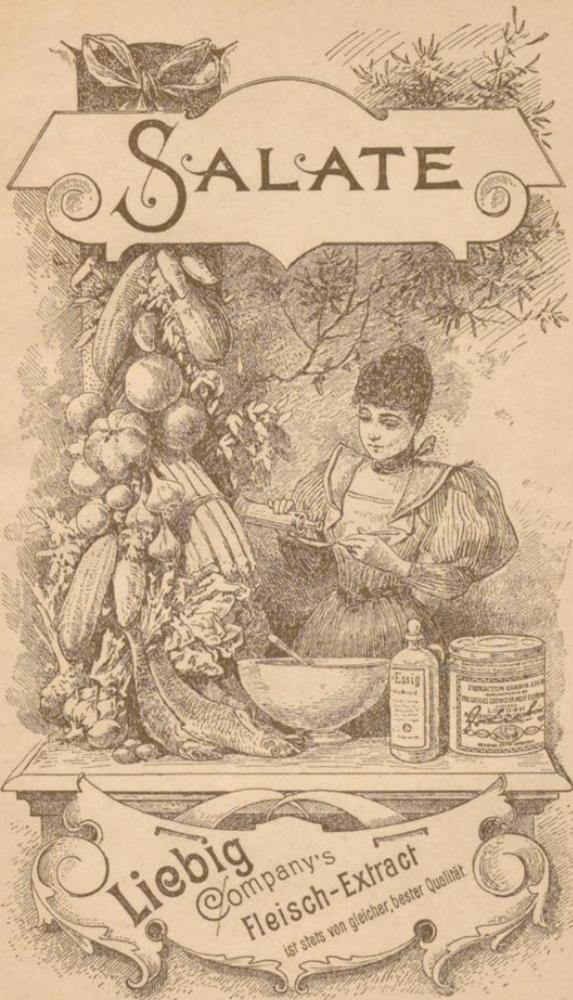
Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Von mehreihen Kartoffeln kocht man 1 Kilogramm in der Schale, schält sie und schneidet sie in Scheiben. — Uebrigere Bratensauce beliebiger Art, die man auf $\frac{3}{4}$ Liter mit Wasser verdünnt und mit

Salate

Krankenkost

5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract vermischt, benutzt man zur Bereitung einer guten Sauce. Man bräunt in 60 Gramm ausgelassenem Speck 45 Gramm Mehl, verkocht dies mit zwei in Würfel geschnittenen, mit den Speckgrievien durchgebratenen Zwiebelwürfeln in der vorbereiteten Bratensauce mit Salz, etwas Zitronensaft, einem Löffel Essig und einem Löffel feinem Zucker, sowie einer Messerspitze gestossenem, gemischtem Gewürz zu guter Sauce und erhitzt hierin die Kartoffelscheiben.



Salate

Krankenkost

Salate.

Vorbemerkung.

Um Salate saftig — aber doch nicht in Sauce schwimmend — zu bereiten, ist weit mehr Flüssigkeit nötig, als sie die zum Wohlgeschmack nötige Quantität Essig zu geben vermöchte, ohne den Salat zu verderben. Auch weder Wein noch Wasser können hier den nötigen Ersatz schaffen, nur eine gute Fleischbrühe ist am Platze und hebt bei ihrer Anwendung zugleich den Wohlgeschmack des Salates. Deshalb ist auch bei seiner Herstellung, wie sich dies ja bei allen Speisen deutlich zeigt, Liebig's Fleisch-Extract unentbehrlich, es gibt durch einfache Auflösung rasch die beste Bouillon und den richtigen Zusatz zu allen Salaten.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

122. Wurzelsalat.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man nimmt verschiedene Wurzelarten, wie rote, weisse und gelbe Rüben, Rapontika, Schwarzwurzeln, Möhren, was man gerade bekommen kann, und zwar $\frac{3}{4}$ Kilogr. davon (nach dem Zerschneiden gewogen). Man putzt die Wurzeln, kocht sie ganz in Salzwasser und schneidet sie nun in Scheiben oder auch feine Streifen. — Man mischt 3 Löffel Oel, 2 Löffel Essig, etwas feinen Pfeffer und Salz, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, das man in einem Löffel kochenden Wassers aufgelöst hat, zu einer Sauce und vermengt hiermit die zerschnittenen Sachen.

123. Bohnensalat.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{2}$ Stunden.

3 Liter feine Brechbohnen oder Wachsbohnen zieht man ab, bricht sie durch und kocht sie in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet und dort mit kaltem Wasser überspült und dann gut abtropfen lässt. — In 2 Löffeln kochendem Wasser löst man 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und vermischt mit der heissen Bouillon, sowie 3 Löffeln Oel die Bohnen, fügt dann 2 geriebene Schalotten, etwas Pfeffer und knapp 3 Löffel Essig daran und schwenkt nun die Bohnen mit der Sauce so lange, bis sie diese aufgesogen, worauf man den Salat 30 Minuten stehen lässt, bergförmig anrichtet und mit einem Löffel gehackter Petersilie bestreut.

124. Kartoffelsalat.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Die Kartoffeln dürfen nicht mehreich sein. Man kocht $2\frac{1}{2}$ Liter davon mit der Schale, zieht sie so-

fort ab, schneidet sie in feine Scheiben, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und übergiesst sie sofort mit einer halben Obertasse kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und deckt sie damit 10 Minuten zu. Durch dies Verfahren wird der Kartoffelsalat ganz besonders wohlschmeckend und glänzend. — Nach der angegebenen Zeit vermischt man die Kartoffeln mit 4 Löffeln Oel, einer geriebenen Zwiebel, 3 Löffeln Essig, nach Belieben auch noch mit einer Prise Zucker und 2 Löffeln gewiegter feiner Kräuter, schwenkt ihn behutsam, richtet ihn an und umgibt ihn mit beliebigem grünen Salat. — In einfachen Verhältnissen kann man statt des Oels 4 Löffel klares Gänsefett oder 75 Gramm ausgebratenen Speck nehmen.

125. Selleriesalat.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man braucht 2 grosse oder 3 kleine Knollen Sellerie, den man ungeschält in Salzwasser kocht, bis er sich leicht durchstechen lässt. — Dann schält man sie rasch und schneidet sie in Scheiben, um diese noch heiss mit 3 Löffeln Oel, 2 Löffeln guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Pfeffer, einer gewiegten Zwiebel und 3 Löffeln Essig zu vermischen. — Nach Belieben kann man gewiegte Kräuter über den Salat streuen, auch sehr gut Kartoffel- und Selleriesalat zu gleichen Teilen mischen.

126. Wintersalat.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Am besten sind kleine weisse Bohnen dazu, die man dreimal abkocht und dann in weichem Wasser

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

mit Salz zu drei Vierteln gar kocht, um danach die Schalen abzustreifen und die Bohnen nun vollends weich zu kochen. — Zu 500 Gramm dieser Bohnen brät man 60 Gramm Speck aus, röstet in ihm eine geriebene Zwiebel, thut 3 Löffel kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Pfeffer und 3 Löffel Essig dazu und mischt hiermit die heissen Bohnen. — Man kann den Salat warm oder kalt geben.

127. Heringssalat.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Zu diesem Salate braucht man 3 gut gewässerte Heringe, 500 Gramm kalten Kalbsbraten, eine Ober-tasse eingemachte rote Rüben, 6 in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 saure Gurken, 3 saure Aepfel, eine grosse Zwiebel, 3 harte Eier. Alle diese Zuthaten schneidet man in feine Würfel und mischt sie mit 4 Löffeln Kapern gut durcheinander. — Aus $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract bereitet man eine Fleischbrühe, vermischt sie mit 10 Löffeln Salatöl, dem Saft der eingemachten roten Beeten, 5 Löffeln Essig, einem Löffel Mostrich, 2 Löffeln rotem Fruchtwein, Pfeffer und einer Prise Zucker zur Sauce und rührt damit die zerschnittenen Sachen gut durch. — Man lässt den Salat am besten 24 Stunden ziehen, bevor man ihn anrichtet und mit Sardellen, Pfeffergurken und harten Eiern garniert.

128. Fischsalat.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Weissblättriger Fisch mit möglichst wenig Gräten wird dazu genommen. Man kocht $\frac{3}{4}$ Kilogramm davon

in mit Essig versetztem Salzwasser gar, lässt ihn erkalten, löst ihn aus den Gräten und teilt das Fleisch in kleine Stückchen, zu denen man entweder 6 gewässerte, entgrätete und zerschnittene Sardellen oder 20 ausgelöste Garnelen mischt. — 4 Löffel Essig, 2 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, 6 Löffel Oel, Salz, Pfeffer und 2 gehackte Schalotten quirlt man gut durcheinander, vermischt hiermit behutsam den Fisch, lässt ihn einige Stunden durchziehen, richtet ihn an und garniert ihn am besten mit Lattich.

129. Rindfleischsalat.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Ueberreste von zartem, gedünstetem Rindfleisch werden möglichst feinblättrig geschnitten. — 3 Eier kocht man hart, reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, gibt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig hinzu, dass man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweiss über den Salat.

130. Kalbsbratensalat.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Von übrigem Kalbsbraten schneidet man 500 Gramm in feinblättrige Scheiben, ebenso zerteilt man 4 Aciaurken. — Man rührt 15 Gramm Mehl mit $\frac{1}{3}$ Liter Milch

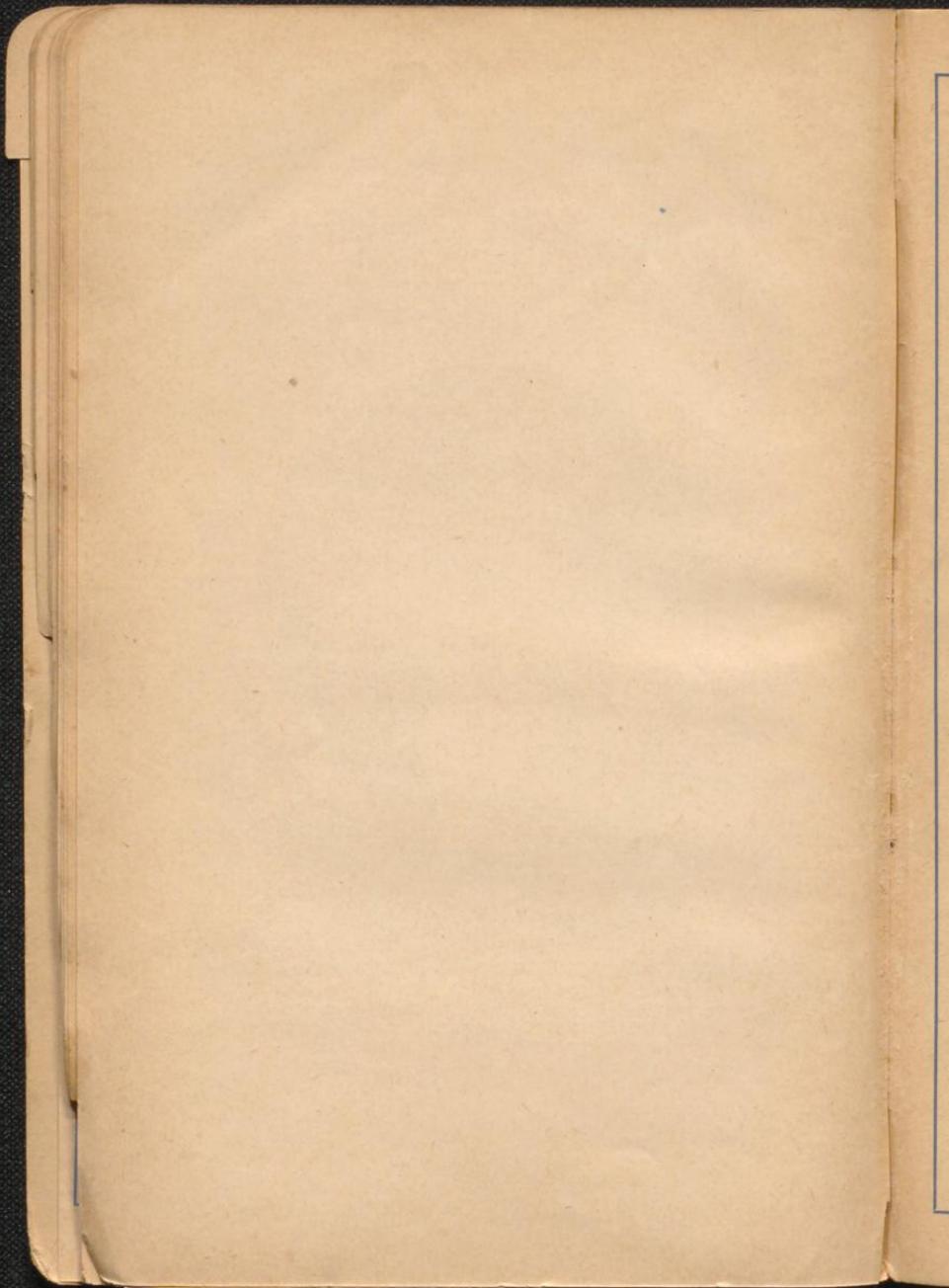
glatt, gibt 5 Eigelb, 2 Theelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Pfeffer, 3 Löffel Oel, 4 Löffel Essig, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Senf, eine Prise Zucker, 2 Löffel saure Sahne und 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, stellt dies in ein Gefäss mit kochendem Wasser und rührt alles zu einer dicken Sauce, die man, wenn sie nicht ganz glatt erscheint, durchrührt. — Schichtweise füllt man Braten, Gurkenscheiben und 3 Löffel kleine eingemachte Perlzwiebeln in eine Schale, überfüllt jede Schicht mit etwas Sauce, streicht den Rest der Sauce über die letzte Schicht und garniert die Oberfläche mit feinen Streifen von Mettwurst.

Die
Kost für Kranke und Genesende



Das FLEISCH-PEPTON der COMPAGNIE LIEBIG ist wegen seiner ausserordentlich leichten Verdaulichkeit und seines hohen Nährwertes ein vorzügliches Nahrungs- und Kräftigungsmittel für Schwache, Blutarme und Kranke, namentlich auch für Magenleidende.

Krankenkost



Krankenkost.

Vorbemerkung.

Besser, oder richtiger ausgedrückt, bekömmlicher als Liebig's Fleisch-Extract ist für Kranke Liebig Company's Fleisch-Pepton, dessen Verwendung zu Krankenspeisen allen Hausfrauen nicht dringend genug ans Herz gelegt werden kann. Seine Benutzung ist gleich der von Liebig's Fleisch-Extract, einfach und dabei ausserordentlich vielseitig und wirksam, denn Liebig Company's Fleisch-Pepton wird auch bei schweren Erkrankungen gut vertragen, wo andere Speisen nicht gereicht werden dürfen. Es bietet aber auch das beste Kräftigungsmittel für alle Krankenspeisen, es hebt und regt den Appetit des Genesenden an.

131. Reisschleimsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man brüht 60 Gramm Reis ab, setzt ihn mit $\frac{1}{3}$ Liter Wasser und $\frac{1}{3}$ Liter Milch zu Feuer, kocht

Alle Krankenkostrecepte sind für 1 Person berechnet.

ihn langsam völlig weich und streicht ihn durch. Man versetzt die Schleimmasse noch mit einer Tasse Milch, gibt 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und das nötige Salz, wo es erlaubt ist als Gewürz auch wenig geriebene Muskatnuss, an die Suppe und kocht sie noch einige Minuten.

132. Hafermehlsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

In einer halben Tasse Wasser rührt man 30 Gramm Hafermehl glatt, quirlt es in $\frac{1}{3}$ Liter kochendes Wasser und kocht die Suppe langsam 20 Minuten. Man gibt dann erst das fehlende Salz, eine Prise Zucker, 10 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und 5 Gramm frische Sahnenbutter an die Suppe, lässt sie durchkochen und reicht geröstete Semmel dabei.

133. Kalbsmilchsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man gebraucht eine kleine Kalbsmilch, brüht und häutet sie, brät sie in 10 Gramm Butter einige Minuten an, salzt sie und gibt $\frac{1}{8}$ Liter Wasser darauf. Man dünstet die Kalbsmilch 25 Minuten, nimmt sie aus der Brühe, die man durch ein feines Tuch seigt und in der man nun 15 Gramm Perlsago kocht. Ist dieser klar, thut man 2 Tassen Sahne, 10 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und die würfelig geschnittene Kalbsmilch hinein und zieht dann die sehr wohlschmeckende, leicht verträgliche Suppe mit einem Eigelb ab.

134. Kraftsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

In $1\frac{1}{2}$ Tassen Wasser kocht man etwas Petersilienwurzel und ein Sträusschen Petersilie 10 Minuten,

seht die Flüssigkeit durch, gibt 3 Gramm Salz und 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran, zieht die Suppe mit einem mit 1 Theelöffel Sahne oder schwerem Wein verquirlten Eigelb ab und gibt sie mit einer Scheibe trocken geröstetem Weissbrot dem Kranken.

135. Zungenbrötchen für Kranke.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Ein schönes Stück Fray-Bentos-Zunge im Gewichte von 60 Gramm wiegt man so fein, dass man die Masse durch ein Drahtsieb streichen kann, worauf man sie mit 2 Eigelb, 8 Gramm Butter, 6 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, wenig Salz und 1 Löffel Sahne vermischt, im Wasserbade dick und heiss rührt und nun auf leicht geröstete Weissbrotsschnittchen streicht.

136. Geschabtes Fleischsteak.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Sehnen- und fettfreies Fleisch — sei es nun Rind-, Kalb-, Lamm- oder Wildfleisch — gibt eine treffliche Krankenspeise. Man wiegt 200 Gramm davon sehr fein, streicht es durch und mischt dies mit einem Eigelb, einem Löffel kaltem Wasser und Salz, worauf man es zu einem etwa 2 Zentimeter dicken Fleischkloss formt. Man brät ihn unter mehrmaligem Wenden in 20 Gramm steigender Butter 4 Minuten. Indess hat man 1 Eigelb, 1 Löffel Sahne, 1 Löffel Wasser, 5 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und einen Tropfen Zitronensaft miteinander verquirlt und im Wasserbade dick gerührt, worauf man das fertige Fleischsteak mit dieser

Sauce übergießt. Die gebräunte Bratbutter darf nicht mitgegeben werden, da sie dem Magen beschwerlich fällt.

137. Kalbshirn für Kranke.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Vor allen Dingen muss das Kalbshirn gut gewässert werden, dann setzt man es mit kaltem Wasser auf, lässt es darin heiss und steif werden, kühlt es in kaltem Wasser ab und häutet es dann sorgsam. Es wird mehrere Male leicht eingehackt, darauf mit Salz bestreut und in zerlassener Butter durchgeschmort, mit wenig Mehl bestreut, mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufelt und mit einigen Löffeln Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract begossen. In 30 Minuten wird das Hirn gar sein, worauf man noch 3 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton an die Sauce thut. — Noch verdaulicher wird das Hirn, wenn man es nach dem Häuten durchstreicht und in Breiform dünstet.

138. Geflügelbrust,

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man nimmt ein junges Hühnchen oder auch eine fleischige, vorgerichtete Taube dazu und schmort diese, nachdem man sie gesalzen, in 20 Gramm Butter an, gibt eine kleine Karotte dazu, löst 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, giesst dies darauf und kocht damit das Geflügel 30 Minuten. Dann quirlt man 2 Eigelb, 5 Gramm Butter, eine Prise Salz, 1 Theelöffel Zitronensaft, 3 Löffel Wasser und 5 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton zusammen, rührt dies im Wasserbade dick, löst vom gedünsteten Geflügel die beiden Brüstchen und überzieht sie darauf mit der fertigen dicken Sauce.

139. Krankengericht.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Man zerschneidet 125 Gramm zartes gut abgehängtes Kalbfleisch in grosse Würfel, wäscht 4 Sardellen, entgrätet sie, wiegt sie fein und mischt sie mit dem Fleisch. In einer kleinen Kasserolle schmort man beides in 10 Gramm Butter fünf Minuten, gibt eine Prise Pfeffer (wenn erlaubt), 2 Löffel Weisswein, 1 Theelöffel Zitronensaft, 1 Theelöffel geriebene Semmel und 1 Theelöffel Liebig Company's Fleisch-Pepton dazu und kocht alles noch zwei Minuten. Das Gericht regt meist den Appetit wohlthätig an.

140. Nahrhafter Kartoffelbrei.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man schält 10 gute mehreiche Kartoffeln, kocht sie in Salzwasser gar, giesst sie trocken ab und streicht sie durch ein Sieb, worauf man sie mit knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt schlägt. Man mischt nun 2 Löffel süsse Sahne, 5 Gramm Butter und 3 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton darunter, schlägt alles heiss und zieht zuletzt noch ein zu Schaum geschlagenes Eiweiss unter den Kartoffelbrei.

141. Spinat für Kranke.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Der verlesene zarte Spinat, von dem man 1 Liter braucht, wird in kochendem Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt und ausgedrückt. Man streicht ihn durch ein Sieb und schlägt ihn nun mit 2 Löffeln Sahne oder nur Milch, 1 Theelöffel Liebig Company's Fleisch-Pepton, $\frac{1}{2}$ Theelöffel weisser Semmel und 1 Eigelb heiss.

Alle Krankenkostrecepte sind für 1 Person berechnet.

142. Möhrenbrei für Kranke.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

20 Stück junge Karotten putzt man gut und kocht sie nun in $\frac{1}{4}$ Liter leichter Fleischbrühe von Liebig's Fleisch-Extract und 1 Theelöffel geriebenem Mundbrot weich, worauf man sie durchstreicht und in 5 Gramm Butter mit einer Prise Zucker und 5 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig heiss rührt.

143. Nudelgemüse für Kranke.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man bricht 70 Gramm feine Nudeln in gleichmässige Stückchen, wäscht sie und kocht sie in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet, mit kaltem Wasser überspült und abtropfen lässt. $\frac{1}{8}$ Liter Sahne vermischt man mit einer Messerspitze Salz und Butter, thut die Nudeln hinein, dünstet sie 5 Minuten darin durch und thut nun $\frac{1}{2}$ Theelöffel Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und 1 verquirltes Eigelb daran. Das fertige Gemüse darf nicht stehen.

Leguminosen-Recepte.

144. Leguminosensuppe für Kranke.

Man rührt 25 Gramm Leguminose mit $\frac{1}{3}$ Liter kaltem Wasser glatt, thut eine Prise Salz hinzu und kocht die Suppe unter gelegentlichem Umrühren bei gelindem Feuer 20 Minuten. Dann gibt man 8 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran, kocht es damit durch und serviert die Suppe darauf sofort.

145. Leguminosensuppe für Genesende.

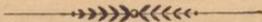
Man nimmt ebensoviel Leguminose und Wasser wie nach der ersten Vorschrift und kocht die Suppe mit einer Prise Salz langsam 20 Minuten, um dann 8 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran zu geben. Vor dem Anrichten gibt man ihr durch verschiedene Zuthaten einen verschiedenartigen Geschmack, um sie dadurch dem Genesenden angenehmer schmeckend zu gestalten. Besonders empfehlenswert ist es, ein Eigelb mit Sahne oder Portwein zu zerquirlen und damit die Suppe abzuziehen. Ebenso gut ist die Einlage von kleinen Blumenkohlröschen oder weissen Spargelköpfen in die Suppe, die man alsdann mit einem Eigelb legiert, welches man mit etwas Gemüsebrühe verquirlt hat. Auch kann man die einfach bereitete Suppe mit etwas gewiegtem Kerbel und Petersilie würzen, beides muss vor dem Hacken blanchiert werden.

146. Trinkbare Leguminosensuppe.

15 Gramm Leguminose wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser angerührt, gesalzen und 20 Minuten gekocht, worauf man 5 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton daran thut, die Flüssigkeit noch durch ein Haarsieb gibt, damit sie ganz glatt ist, und nun nach Gefallen ein Gläschen Rotwein, etwas schweres Bier, das mit einem Eigelb verquirlt wurde, oder auch ein Glas Fruchtsaft und wenig Zucker, oder statt des Fruchtsaft's Citronensaft an den Trank thut.

147. Leguminosenbrei.

40 Gramm Leguminose rührt man mit $\frac{1}{3}$ Liter kaltem Wasser gleichmässig glatt, gibt 10 Gramm frische Sahnenbutter und das nötige Salz dazu und kocht davon unter Rühren auf gelindem Feuer einen Brei. Man setzt ihm 8 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton sowie 3 Löffel voll gekochte und durchgestrichene Kalbsmilch oder feinstens gewiegten rohen Schinken zu und gibt den Brei sofort als ebenso wohlschmeckende wie bekömmliche Krankenspeise.



BLB Karlsruhe



57 10655 9 031

Das
Fleisch-Pepton

der



COMPIE LIEBIG

ist wegen seiner
ausserordentlich leichten Verdaulichkeit
und seines
hohen Nährwerthes
ein
vorzügliches Nahrungs- u. Kräftigungsmittel
für
Schwache, Blutarme und Kranke,
namentlich auch für
Magenleidende.

Hergestellt nach Prof. Dr. Kemmerich's Methode unter steter Controlle
der Herren
Prof. Dr. M. von Pettenkofer u. Prof. Dr. Carl von Voit, München.

Käuflich in Dosen von 100 u. 200 Gramm.

