

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Liebig's Extract of Meat Company

[S.l.], [circa 1910]

Suppen

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



Suppen.

Rezept 1—31.

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

1. Tassen-Bouillon.

Sofort fertig. — Für 5 Personen.

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

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

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

2. Weiße Suppe ohne Fleisch.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

Suppen

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

3. Weiße Rindfleisch-Suppe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

4. Kartoffel-Suppe.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

5. Grieß-Suppe.

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

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

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

6. Schweriner Suppe.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

7. Thüringer Pilz-Suppe mit Semmelcroutons.

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

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

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

8. Pilz-Suppe, einfacher.

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

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

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

9. Hammelfleisch-Suppe mit frischen, grünen Bohnen.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

10. Frische Erbsen-Suppe.

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

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

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

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse

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

11. Hirn-Suppe.

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

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

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

Die Röstscheiben reiche man apart nebenher.

12. Falsche Hühner-Suppe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

13. Wurzel-Suppe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

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

14. Reis-Suppe ohne Fleisch.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

15. Gersten-Suppe ohne Fleisch.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

16. Hafermehl-Suppe.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

17. Linsen-Suppe mit Würstchen.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse

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

18. Gelbe Erbsen-Suppe mit Speck.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

19. Weiße Bohnen-Suppe mit Bauchspeck.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

20. Frühlings-Suppe im Winter.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

21. Braune Mehl-Suppe.

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

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

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

22. Weiße Mehl-Suppe.

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

Zutaten: wie in Nr. 21.

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

23. Gute Suppe aus Nudelbrühe.

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

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

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

24. Semmel-Suppe.

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

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

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

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse

25. Suppe von Fleischabfällen, Knochen.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

26. Suppe von Bratenknochen.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

27. Fleischbrüh-Suppen überhaupt.

(Von Ochsen-, Hammel- oder Kalbfleisch.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

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

28. Äpfel-Suppe.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

29. Petersilien-Suppe.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

30. Tomaten-Suppe.

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

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

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

31. Fisch-Suppe.

(Für Fischliebhaber.)

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

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

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

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwertung

Diverse