

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]

Saucen

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

Saucen.

Rezept 32—45.

32. Grund-Sauce.

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

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

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

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

33. Ragout-Sauce.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

34. Senf-Sauce.

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

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

35. Gekochte Meerrettich-Sauce.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

36. Kalte Meerrettich-Sauce.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

37. Speck- und Zwiebel-Sauce

zu Pellkartoffeln, Kartoffelklößen.

Bereitungszeit 25 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

38. Weiße Zwiebel-Sauce.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

Saucen

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

39. Weiße Blumenkohl- und Spargel-Sauce.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

40. Kräuter-Sauce.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

41. Braune Kapern-Sauce.

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

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

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

42. Tomaten-Sauce.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

43. Pikante Sauce.

Zu kaltem Aufschnitt, Suppenfleisch, Pellkartoffeln.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

44. Frische Gurken-Sauce.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

45. Pikante Sauce zu Geleeschüsseln und Sülzen.

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

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

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



Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse