

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]

Fleischspeisen

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

Roastbeef (3^{1/2}) mit Wasser unbraten 1 1/4 Std.
bei großer Hitze braten, evtl. zu Ende
Wasser in der Pfanne. Für Dünne 1/2 Std.
wichtig ist mit Kartoffeln zu braten.

Fleischspeisen.

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

A. Ochsenfleisch.

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

46. Schmorbraten I.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

47. Schmorbraten II.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

48. Aufwärmen von Rindsbraten.

Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

49. Roastbeef.

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

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

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

50. Geschmortes Beefsteak.

Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

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

51. Englisch-Beefsteak.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

52. Deutsches Beefsteak.

(Von gewiegtem Fleisch.)

Bereitungszeit 25 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

53. Rohe Beefsteaks.

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

Bereitungszeit 20 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

54. Geschmortes Suppenfleisch.

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

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

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

55. Gefüllte Roulade.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

56. Roulade ohne Fülle.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

57. Gulasch.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

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

58. Spanisch-Frikko.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

59. Spanisch-Frikko, einfacher.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

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

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

60. Zwiebelfleisch.

Westfälisches Gericht.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

61. Ochsenhase.

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

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

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

62. Echter Königsberger Klops.

(Originalrezept.)

Bereitungszeit 45 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

B. Kalbfleisch.

Kalbfleisch ist das ganze Jahr für die Küche gut.

63. Kalbskeule mit Butterfülle.

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

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

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

64. Kalbsrollen.

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

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

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

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

65. Kalbsschinken.

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

Zutaten: 4 Pfund Keulenstück.

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

66. Kalbszungen zu Ragout.

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

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

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

67. Kalbszungen, gebraten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

68. Kalbshirn, gebacken.

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

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

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

69. Hirnwürstchen.

(Auch für Kranke.)

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

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

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

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse

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

70. Gemischter Braten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

71. Kalbssülze (fein).

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

72. Kalbsbrust, gefüllt.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

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

73. Fleisch-Pudding mit Sardellen-Sauce.

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

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

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

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

C. Hammelfleisch.

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

74. Hammelfleisch in Kümmel-Sauce.

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

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

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

75. Pikante Hammelkeule.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Pasteverwendung

Diverse

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

76. Falsche Rehkeule.

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

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

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

77. Hammelfleisch in Kümmelkohl.

Bereitungszeit 2½ Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

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

78. Hammelkotelettes.

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

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

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

79. Hammelrücken.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

D. Schweinefleisch.

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

Alle Saucen sind zu entfetten.

80. Schweinebraten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

81. Schweinskotelettes.

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

82. Schweinsfilet.

Bereitungszeit 20 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

83. Frikandellen.

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

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

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

84. Gefüllte Schweinsrippe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

85. Ragout von Schweinefleisch (sauer-süß).

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

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

86. Fleisch-Pudding mit Perlzwiebel-Sauce.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

87. Schinkenschnitten.

(Auch für Rekonvaleszenten.)

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

88. Schinkensalat.

(Für Appetitlose.)

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

89. Blinder Hase.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

90. Beefsteak vom Schweinsfilet.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

91. Schweinssülze.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

