

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]

Wild und Geflügel

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

Wild und Geflügel.

Rezept 92—101.

92. Hasenbraten.

Bereitungszeit 2½ Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

93. Häschen, mit Milch gebraten.

Bratezeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

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

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

94. Hasenpfeffer.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

95. Entenbraten.

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

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

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

96. Gänsepfeffer.

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

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

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

97. Geleeschüssel von Enten- oder Gänsebraten.

(Blitzgeleeschüssel.)

Bereitungszeit 25 Minuten. — Für 5 Personen.

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

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

98. Huhn mit Reis.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

99. Tauben oder Hähnchen zu braten.

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

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

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

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

100. Tauben- oder Hahnen-Frikassee.

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

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

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

101. Rehkeule.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

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

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

