

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]

Fische

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

Fische.

Rezept 102—112.

102. Backfische.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Fische, 125 Gramm Butter, 2 Eier, 1 harte geriebene Semmel, 2 Theelöffel Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, Wasser.

Die vorgerichteten Fische kerbt man längs des Rückens 2—3 mal ein und streut 1 Prise Salz hinein, klopft die Eier, wendet die Fische darin, dann in Semmel und bäckt in dem heißen Fette, unter Umwenden, gelb und groß. Dem Bratensatz wird das Fleisch-Extract zugesetzt, Wasser und das Mehl zugegan, rasch durchgekocht und apart serviert.

103. Grüne Heringe.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Fisch, 150 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eier, 3 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Die Fische werden, wie in Nr. 102 beschrieben, gesalzen, in Ei und Mehl umgedreht, in Butter scharf gebraten. Die Sauce wird mit Wasser, Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer und Zitronensaft durch Aufkochen mit dem Bratensatz hergestellt und neben dem Fisch aufgetragen.

104. Gekochter Fisch, mit Butter u. Petersilie.

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

Zutaten: 4 Pfund Fisch, 250 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Senf, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel feingewiegte Petersilie.

Die gut vorgerichteten Fische, Hecht, Forelle, Schellfisch usw. werden in Salzwasser gekocht, nach ca. 10 Minuten vom Feuer gezogen und seitlich gestellt, damit sie nicht zerfallen.

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse

Die Butter lasse man zergehen, einmal aufkochen und tue sie mit der sehr fein gewiegten Petersilie in die Sauciere, vermische das Fleisch-Extract mit dem Senf und reiche dies nebenher; es gibt dem Fischgericht einen sehr feinen Geschmack.

105. Steinbutt.

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

Zutaten: 4 Pfund Fisch, 250 Gramm Butter, 2 Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel Petersilie, 2 Eßlöffel Senf, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft, 1 Lorbeerblatt.

Wenn der Fisch vorgerichtet ist und mit einem scharfen Messerchen die Steinchen aus der Haut entfernt sind, kocht man ihn in Salzwasser, dem man walnußgroß Butter und 1 Lorbeerblatt zugibt, gar, bereitet die Sauce, wie in Nr. 103 beschrieben und fügt dem mit Senf vermischten Fleisch-Extracte einige Tropfen Zitronensaft hinzu.

106. Hecht oder Schellfisch in Gelee.

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

Zutaten: 2 Pfund von den Gräten gelöster Fisch, 2 Weinglas Weißwein, Saft von 1 Zitrone, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Zwiebel, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, Salz, 6 Blatt Gelatine.

Der gesäuberte Fisch wird in gesalzenem Wasser mit Wein gekocht, herausgenommen, das Gewürz in die Brühe getan, ausgekocht, das Fleisch-Extract dazu gegeben, dann, wenn die Brühe noch knapp $\frac{1}{2}$ Liter ist, durchgeseiht, die aufgelöste weiße Gelatine darunter gerührt, die Fischstücke von den Gräten freigemacht, in einen Topf gelegt, die Flüssigkeit darüber gegossen und zugebunden bis zum Gebrauche.

107. Petersilienfisch.

Geschmack wie Hähnchen, das gebraten.

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

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ –3 Pfund Fisch, 100 Gramm Speckfäden, 50 Gramm Butter, 1 Theelöffel Salz, 2 Eßlöffel geriebene Milchbrotrinde, 3 Eßlöffel Sahne, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Petersilienblätter (8–10 große).

Der gesäuberte Fisch wird wie ein Häschen in 2 Reihen fein gespickt, mit Salz bestreut, in der vorher gebräunten Butter bei guter Glut und Oberhitze gebraten, beträufelt, mit Semmel bestreut, dann mit Sahne. Man legt die Petersilie in die

Pfanne zum Ausbacken und nachher zum Auszieren parat, gibt zur Sauce Wasser und Fleisch-Extract und richtet zu grünem Salate an. Am besten eignet sich Hecht hierzu. Zum Bräunen der Sauce nehme man etwas Fleisch-Extract.

108. Parmesanhecht.

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

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Fisch, Hecht oder Schellfisch, 125 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne, 6 Sardellen, 1 Eßlöffel Parmesan, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Man entfernt mit einem Messer unter Zuhilfenahme des Fingers das ganze Grätengerippe (der Kopf bleibt daran), legt in eine Bunzlauer Bratenpfanne Butter, darauf den Fisch in seiner natürlichen Form, belegt ihn mit Sardellenstreifchen kreuzweise, dann bestreut man mit Parmesan, beträufelt mit der Sahne und verteilt noch Butterflocken obenauf. So hergerichtet, gibt man ihn bei starker Oberhitze zum raschen Bräunen in den Ofen, gibt das Fleisch-Extract, etwas Wasser oder Sahne daran.

109. Dorsch mit Petersilien-Sauce.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Fisch, 250 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Senf, 1 Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Der Fisch wird nach dem Ausnehmen seiner Flossen beraubt, in gesalzenem Wasser gekocht, seitlich warm gestellt; inzwischen die Butter erhitzt, Petersilie hineingelegt, Senf und Fleisch-Extract vermischt und nebenher serviert.

110. Dorsch, gebacken.

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

Zutaten: 4 Pfund Fisch, 125 Gramm Butter, Salz, geriebene Semmel, 2 verquirlte Eier, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl.

Den gesäuberten Fisch schneidet man in kotelettartige Stücke, salzt sie ein und läßt sie 10 Minuten liegen; wendet in geklopftem Ei, dann in mit Mehl vermischter Semmel, bäckt hübsch groß, rührt den Bratensatz mit Wasser auf und fügt das Fleisch-Extract daran. Man serviere recht heiß zu grünem Salate.

Gemüse

Rosterverwendung

Diverse

111. Aal mit Kräuter-Sauce.

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

Zutaten: 2 Pfund Aal, $\frac{1}{2}$ Flasche leichter Weißwein, 2 in Butter geschmorte, halbierte Zwiebeln, einige frische oder gedörrte Champignons, 1 Petersilien- und 1 Kerbelblatt, 1 Lorbeerblatt, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 2 Eßlöffel helles Buttermehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft.

In Wasser, Wein, Salz, Gewürz wird der gesäuberte Aal gar gekocht; herausgetan, auf heiße Schüssel gelegt; Buttermehl, Fleisch-Extract mit einem Teile der Fischbrühe, die durchgeseiht wurde, zur Sauce rasch verkocht, mit Salz abgeschmeckt und mit Zitronensaft geschärft.

112. Aal in Gelee.

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

Zutaten: 2 bis $2\frac{1}{2}$ Pfund Aal, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelke, je 5 Körner, 1 Tasse Weinessig, 2 Zitronenscheiben ohne Kerne, 10 Tafeln weiße, beste Gelatine, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 gereinigte zerteilte Kalbsfüße, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz.

In reichlich Wasser koche man die Kalbsfüße nebst vorgenannten Ingredienzien 1 Stunde (außer der Gelatine). Dann koche man den gereinigten, in Stücke geschnittenen Aal darin (doch ohne diese zerfallen zu lassen). Man hebt den Fisch heraus, legt ihn in einen Steintopf, seiht die Brühe durch, hebt andern Tages das Fett ab, beseitigt den Bodensatz, löst die Gelatine in etwas heißem Wasser auf, erwärmt das Gelee, verbindet sie damit und gießt nun die kräftig salzig und säuerlich schmeckende Brühe, die noch ca. 1 Liter sein muß, über den Fisch.

Ebenso läßt sich frischer, sogenannter grüner Hering in Gelee einkochen.

