

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]

Resteverwendung

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

Resteverwendung.

Rezept 151—166.

151. Rindfleisch-Schnitten.

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

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch in Scheiben geschnitten, 2 Zwiebeln, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöfel Mehl, Salz und Pfeffer, 50 Gramm Butter, Petersilienblätter, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Das in dem Wasser aufgelöste Fleisch-Extract gebe man über die Fleischscheiben und lasse sie 15 Minuten durchziehen. Dann bräune man Butter, Zwiebeln, füge das Mehl, das nötige Wasser, Pfeffer und Salz daran, lasse aufkochen, lege das Fleisch mit der Brühe darein, lasse langsam durchwärmen und ziere beim Anrichten mit der Petersilie aus.

152. Ragout von Suppenfleisch oder Braten.

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

Hierbei richte man sich mit allen Angaben nach Nr. 33.

153. Frikandellen.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Fleischreste, selbst die kleinsten Abfälle, 100 Gramm Speck, 3 Eier, 1 abgeriebenes eingeweichtes Milchbrot, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 30 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, harte Zwiebackskrumme, einige Eßlöfel Milch und Wasser.

Fleisch, Speck und Zwiebel wiege man sehr fein, würze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, menge mit Eiern, eingeweichter Semmel, Milch und Wasser, forme längliche Klößchen, wende in Zwieback und backe beim Wenden hübsch groß aus, rühre den Bratensatz mit Wasser an und koche mit 1 Prise Salz, dem Fleisch-Extracte und 1 Theelöfel Mehl eine sämige Sauce.

154. Herings-Auflauf.

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

Zutaten: 1 Pfund Kalbsbraten in feine Würfelchen geschnitten, 2 Zwiebeln fein gewürfelt, ebenso einen gewässerten, enträteten und gewiegten Hering, $\frac{1}{4}$ Liter saure, dicke Sahne, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Pfund feine gekochte, abgepelte, in Scheibchen geschnittene Wachskartoffeln, 50 Gramm ausgebratener Speck, 2 Eidotter (Eiweiß zu steifem Schnee schlagen), walnußgroß Butter, Saft 1 Zitrone, geriebene Semmel.

In einer Randschüssel, die Hitze verträgt, ordne man die obigen Zutaten abwechselnd, streiche die Schüssel mit Butter aus, lege zuerst Kartoffeln, etwas Zwiebel, dann Hering und Braten hinein; mische gut zusammen die Eidotter, Sahne, Speck, Zitronensaft, das in etwas Wasser gelöste Fleisch-Extract und steifen Schnee, übergieße die Lagen damit, streue etwas geriebene Semmel darüber und tue das Gericht 1 Stunde in heiße Röhre.

155. Farce-Schnitten.

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

Zutaten: 1 Pfund Kalbsbraten mit Fett, 3 Eier, 6 Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Sahne, 3 in Scheiben geschnittene Milchbrote, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Dotter, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 100 Gramm Butter oder Schmalz.

Milch, Eidotter und Salz verquirle man und befeuchte die Semmelschnitten damit, wiege und würze den Braten sehr fein mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, menge Semmel, Fleisch-Extract und Eier darunter, verteile die Farce auf die Schnitten, streiche sie breit und backe auf beiden Seiten hübsch aus.

156. Fleisch-Kuchen.

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

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfund feingewiegte Fleischreste, Braten, Suppenfleisch, was man hat, Salz, Pfeffer, $\frac{3}{4}$ Liter süße Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Eier (das Weiße zu Schnee schlagen), 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 100 Gramm Backfett.

Aus Milch, Mehl, Salz, Eiern und Schnee rühre man einen guten Pfannkuchenteig, vermische das gewiegte gewürzte Fleisch damit und backe kleine Pfannkuchen, die man sofort serviert.

157. Kartoffel-Fleischbällchen.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Einen tiefen Teller voll geriebene, tags vorher gekochte Kartoffeln, 3 Eier, 3 Eßlöffel dicke Sahne, 2 abgeriebene eingeweichte Milchbrote, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, 50 Gramm Backfett, 1 Prise Pfeffer, Muskatnuß, 250 Gramm gewiegte Fleischreste, geriebener Zwieback.

Man vermenge Eier, Muskat, Kartoffeln, Sahne, Salz, Pfeffer, eingeweichte Semmel und das in Wasser gelöste Fleisch-Extract

Resteverwendung

Diverse

nebst gewiegtem Fleische; ist dies alles gut verbunden, forme man walnußgroße Bällchen, wende sie in Zwieback und backe recht groß. Passend hierzu ist grüner Salat.

158. Kartoffeln aufbraten, zu Fleischresten.

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

Zutaten: Salz- oder Pellkartoffeln und ca. 1 Pfund Fleisch, je nach Vorrat in Scheibchen geschnitten, Senf, Salz, geriebene Semmel, 40 Gramm Bratefett oder Butter, Sauce, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, Salz, 30 Gramm Butter.

Die in Scheibchen geschnittenen Kartoffelreste brate man in Fett braun, überstreue mit Salz und geriebener Semmel und lege die vorhandenen Fleischreste, die klein geschnitten, dazu, bereite eine Sauce aus Butter, Senf, Mehl, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Fleisch-Extract und etwas Wasser, verkoche dies und übergieße das Gericht damit.

159. Sardellenfleisch.

Bereitungszeit 30 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund Suppenfleisch, 1 Eßlöffel Mehl, 50 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 8 Sardellen, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Gekochtes Ochsenfleisch wird in Streifchen geschnitten, Butter und Mehl gebräunt, Salz, Pfeffer, Fleisch-Extract und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zugegeben, aufkochen lassen, das Fleisch eingelegt, die entgräteten, gewiegten Sardellen mit der Sahne gemengt, übergossen und nochmals unter Umrühren aufkochen lassen. Hierzu Pellkartoffeln.

160. Kalbfleisch im Reiserand.

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

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund Braten, 2 Eßlöffel Mehl, 40 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, 5 Eßlöffel süße Sahne, 1 Prise Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Pfund feinsten Reis, Suppengrün, Spargelköpfchen, Blumenkohlröschen, Salz, einige Eßlöffel Milch, Muskatnuß.

Butter und Mehl röste man hellgelb, tue Salz, Wasser, Fleisch-Extract, Sahne und Pfeffer daran, lasse aufkochen und erwärme die klein geschnittenen Bratenreste darin. Inzwischen hat man den gebrühten Reis mit Salz, Suppengrün, Gemüsestückchen, Milch und Wasser gar gekocht, in eine ausgestrichene Randform gedrückt, auf eine passende Schüssel gestürzt und das Fleischgericht inmitten angerichtet.

161. Schinkenschnitten.

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

Zutaten: 1 Pfund Schinkenrest mit Fett, 4 Eier, 4 Zwiebacke zu Krume, Salz, Pfeffer, 4 Milchbrote in Scheiben geschnitten, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 60 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Verklopfe ein Ei mit der Milch und befeuchte die Semmel-scheiben damit. Wiege den Schinken, würze mit Pfeffer und Salz, menge das Fleisch-Extract darunter, bestreiche die Semmel damit, drücke es breit aus, bestreue mit geriebenem Zwieback und backe hübsch gelb im Fette aus.

162. Grilladen.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund in Scheiben geschnittenes Ochsenfleisch, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Salz, Pfeffer, geriebene Semmel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 1 Theelöffel Mehl.

In geklopftem Ei mit Milch werden die Fleischscheiben eingelegt und einziehen lassen. Salz und Pfeffer mischt man unter die Semmel, wendet das Fleisch nochmals in Ei, dann in Semmel und brät in der Butter goldgelb. Mehl, Fleisch-Extract, Salz und Wasser tut man in die Pfanne, kocht den Bodensatz damit auf und übergießt das Fleisch.

163. Kalter Aufschnitt von Ochsenfleisch, mit pikanter Sauce.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: $1-1\frac{1}{2}$ Pfund in Scheibchen geschnittenes Suppenfleisch, 4 Sardellen, 4 hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier, Scheiben von Gurke, Rotebeete, Perlzwiebeln.

Sauce aus: $\frac{1}{4}$ Liter frischer dicker Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract (in wenig Wasser gelöst), 4 Eßlöffel feinem Tafelöl, 1 Theelöffel Senf, Zitronensaft, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Auf einer Schüssel ordne man Fleisch und die anderen, obgenannten Zutaten, in bunter Reihenfolge. Bereite die Sauce und übergieße das Ganze.

164. Haschee von Braten, mit Äpfeln und Kartoffeln.

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

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund Braten, auch etwas Bratensauce, 1 Eßlöffel Mehl, 30 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 15 große feine Kartoffeln, 8 Reinetten, Salz.

Mehl und Butter röstet man gelb, gibt Salz, Pfeffer, Wasser, Fleisch-Extract und die Bratensauce daran, läßt aufkochen und

darin das gewiegte Fleisch warm werden. Man schält und kocht die Kartoffeln mit Salz in wenig Wasser, legt die geschälten Äpfel obenauf; sind sie gar, stampft man sie recht fein, umgibt damit das angerichtete Haschee und beträufelt mit brauner Butter beim Anrichten.

165. Ochsenfleisch im Mantel.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: In Scheiben geschnittenes Ochsenfleisch, 1—1½ Pfund, je nach Vorrat auch mehr, 2 Eier, ¼ Liter süße Milch, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 60 Gramm Butter oder Schmalz.

Löse das Fleisch-Extract in ¼ Liter Wasser mit 1 Prise Salz, dahinein tue die Fleischscheiben zum Durchziehen. Rühre von den Eiern, Mehl, Milch einen steifen Pfannkuchenteig, tauche dahinein das Fleisch und backe bei guter Glut rasch braun.

166. Kleine Eisberge aus Schweine- oder Kalbfleischresten.

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: Bratenreste von vorgenannten Fleischsorten, etwa 1 Pfund. — Koche ein Aspik ganz nach Vorschrift in Nr. 97.

Man gibt das Gelee in 5 große Weingläser, d. h. man fülle sie zuerst halb voll und läßt erstarren, gibt das in feine Würfel geschnittene Bratenfleisch darauf und füllt mit Gelee bis zum Rande. Auf eine Schüssel geordnet, gestürzt, reicht man nach Belieben Sauce Nr. 45 dazu.

