

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]

Diverse

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

Diverse.

- A. Eierspeisen Rezept 167—171.
B. Salat „ 172—187.
C. Aspik „ 188—196.
D. Pasteten „ 197—200.

A. Eierspeisen.

167. Soleier mit Senf-Sauce.

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

Zutaten: 10 frische Eier, 2 Eßlöffel Salz. — Sauce Nr. 34 dazu reichend.

Die Eier werden hart gekocht, die Schale geklopft und nebeneinander in das schwer gesalzene Wasser (etwa 1 Liter) 24 Stunden gelegt. Reicht das Wasser nicht, sie zu bedecken, muß auch dementsprechend mehr Salz genommen werden.

168. Eierkuchen mit frischen Champignons.

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

Zutaten: 1 Teller voll frische gesäuberte Champignons, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 10 Eier. Hiervon sind 2 Kuchen zu backen, man halbiere die Zutaten deshalb.

In 25 Gramm Butter, 1 Prise Salz, etwas Wasser und der Hälfte des Fleisch-Extractes lasse man die Hälfte der

Pilze schmoren, verquirle 5 Eier mit etwas Salz und gieße sie über die Pilze, hebe eingemalt mit dem Messer den Pfannkuchen und lasse nicht zu trocken backen.

169. Eierkäse, Suppen-Einlage.

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

Zutaten: 3 ganze Eier, 1 Prise Salz, Muskatnuß, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 25 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Liter süße Milch.

Ein kleines Bunzlauer Töpfchen streiche man mit Butter aus, verquirle Eier, Milch, Muskatnuß, Salz, gebe das in wenig Wasser aufgelöste Fleisch-Extract dazu, stelle es in ein Gefäß mit kochendem Wasser, das fortwährend im Kochen erhalten bleibt und lasse erhärten. Mit einem Theelöffel steche man kleine Stückchen in die heiße Fleischsuppe in der Terrine.

170. Eierschwämme, Suppen-Einlage.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 große Eier, 50 Gramm Butter, Salz, Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die Butter lasse man in einem Tiegel zergehen, gebe Salz, Muskatnuß und das mit Milch verquirlte Eiweiß, nebst dem in wenig Wasser gelösten Fleisch-Extracte dazu und rühre fortwährend, bis sich die Masse vom Topfe löst. Wenn es erkaltet, rührt man die Eigelb darunter, mischt gut, sticht mit einem Theelöffel Teilchen in die kochende Fleischbrühe und läßt sie ca. 10 Minuten kochen.

171. Tomaten-Eier zum Butterbrote.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 10 frische Eier, 10 Stück Tomaten (ausgereifte Frucht), etwas Senf, Salz, Zitronensaft, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die hartgekochten, geschälten Eier halbiere man, nehme das Dotter heraus und zerreihe es fein. Die Tomaten koche man mit 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer im Wasser recht weich und treibe sie durch ein Siebchen. Man würze dies Püree mit etwas Zitronensaft, gebe das Fleisch-Extract, Senf sowie die zerriebenen Dotter dazu und mische gut, fülle die Eierhälften damit und stelle sie zum Durchwärmen nochmals in den Bratofen mit Oberhitze.

B. Salat.

172. Herings-Salat.

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

Zutaten: 3 Stück Heringe, die man 24 Stunden in Milch wässerte, 2 Zwiebeln, 2 Borsdorfer Äpfel oder Reinetten, $\frac{1}{4}$ Liter dicke Sahne, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Rotebeete, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Senf, 3 Eßlöffel Weinessig, 5 Eßlöffel Tafelöl.

Alle Zutaten werden sehr fein in Streifen geschnitten, aber nicht gewiegt. Das Fleisch-Extract, in etwas Wasser aufgelöst, mit dem Essig, Öl, Sahne usw. vermischt, wird über das Geschnittene gegeben, umgeschwenkt und gut durchziehen lassen.

173. Tomaten-Salat.

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

Zutaten: 20 schöne Tomaten (ausgereifte Frucht), Salz, Pfeffer, 6 Eßlöffel Tafelöl, der Saft einer halben Zitrone, 3 Gramm in etwas Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract. Statt des feinen bekömmlicheren Zitronensaftes kann man auch Weinessig nehmen, wenn keine Zitrone zur Hand.

Man vermische Essig oder Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Öl und dem aufgelösten Fleisch-Extracte, schneide die Tomaten in Scheiben und mische sie gut damit.

174. Sellerie-Salat.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 starke Knollen Sellerie, Essig, 5 Eßlöffel Öl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{4}$ Liter dicke Sahne, Salz, Pfeffer.

Die gesäuberten Knollen werden in Salzwasser gekocht, in feine Scheibchen geschnitten und mit einer Sauce aus Sahne, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und dem in wenig Wasser aufgelösten Fleisch-Extract übergossen, dann einziehen lassen. Selleriesalat schmeckt den andern Tag noch ebenso gut und kann also unbeschadet seines Geschmacks tags vorher bereitet werden.

175. Fleisch-Salat mit Kräutern.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Kochfleisch, auch Bratenreste, ca. $1\frac{1}{4}$ Pfund in feinste Streifen geschnitten, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel gewürfelt, 1 Gurke, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Zitronensaft nach Geschmack oder Essig und 1 Prise Zucker, 5 Eßlöffel Tafelöl, Senf, Rotebeete, 3 Eßlöffel voll gewiegter Salatkräuter, $\frac{1}{4}$ Liter dicke Sahne.

Alle Zutaten sind fein zu schneiden; dann löst man das Fleisch-Extract in etwas heißem Wasser, gibt Essig, Öl, Pfeffer, Zwiebel, Senf, Sahne, Salz und Salatkräuter dazu und mischt die Sauce innig mit dem Geschnittenen. Beim Anrichten ziere man mit Petersilie aus.

176. Gurken-Salat.

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

Zutaten: 3 Stück geschälte Gurken, $\frac{1}{4}$ Liter dicke Sahne, Salz, Pfeffer, Saft einer Zitrone, gewiegte Salatkräuter, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die Sauce wird aus der Sahne, aufgelöstem Fleisch-Extracte, Öl, Pfeffer, Salz, Kräutern und Zitronensaft bereitet; die Gurken werden sehr fein gehobelt und erst bei Tisch mit der Sauce vermenget.

177. Bohnen-Salat.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Wachsbohnen, $\frac{1}{4}$ Liter dicke Sahne, 5 Eßlöffel Öl, je 1 Prise Pfeffer, Salz und Zucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in etwas Wasser gelöst, 2 Eßlöffel Weinessig, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie.

Die von den Abziehern befreiten und in gliedlange Stückchen geschnittenen Bohnen werden in Salzwasser weichgekocht, abgossen und mit der Sauce aus Essig, Öl, Pfeffer, Salz, Fleisch-Extract, Sahne und Petersilie übergossen; dann geschwenkt und durchziehen lassen.

178. Kraut-Salat mit Kartoffeln.

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

Zutaten: 2 Stück mittelgroße Krautköpfe, 150 Gramm ausgebratener Speck, 2 Zwiebeln, 2 feine Äpfel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter dicke frische Sahne, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Wachskartoffeln.

Das in feine Streifen geschnittene Kraut wird mit dem Speck, Mehl, Zwiebel, Salz, Äpfeln, Pfeffer, nebst $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gar gemacht. Man gebe das Fleisch-Extract, Zitronensaft und Sahne hinzu; die mit der Schale gekochten Kartoffeln werden abgepellt, in Scheibchen geschnitten und unter das Kraut gegeben. Das Gericht muß fett und recht saftig gekocht werden.

179. Fisch-Salat.

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

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ –2 Pfund Fisch, frisch gekocht oder ein Rest, fein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne, 2 Eßlöffel Estragonessig, Salz, Pfeffer, Senf, 10 Gramm im Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, Petersilie.

Die aus vorgenannten Ingredienzien zusammengerührte, pikante Sauce gießt man über den feingeschnittenen Fisch und läßt das ganze $\frac{1}{2}$ Stunde einwirken.

180. Kraut-Salat, roh.

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

Zutaten: 2 mittelgroße, feste Krautköpfe, 6 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel fein gewürfelt, Pfeffer, Salz, Essig oder Zitronensaft, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, 5 Gramm in Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract.

Das sehr feinstreifig geschnittene Kraut überstreue man mit 1 Theelöffelchen Salz, menge es und presse es nach $\frac{1}{4}$ Stunde mit einer Serviette aus, dadurch wird es geschmeidig. Man bereite die Sauce aus obengenannten Zutaten, menge das Kraut damit und ziere die Schüssel mit Petersilie aus.

181. Gelberüben-Salat.

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

Zutaten: 3 Pfund Rüben, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, 6 Eßlöffel Tafelöl, 15 Gramm in etwas Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Senf, Salz, Pfeffer.

Die sauber geputzten, gekochten Rüben werden in Scheibchen geschnitten, obige Zutaten zu einer pikanten Sauce zusammengerührt, übergossen; umgeschwenkt und zum Durchziehen hingestellt. Diesen Salat kann man tags vorher schon herrichten, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen.

182. Spargel-Salat.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Spargel, Salz, Pfeffer, Essig, Öl, 8 Gramm in wenig Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract.

Die geschälten und in Salzwasser weichgekochten Spargel werden mit einer Sauce aus Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Fleisch-Extract übergossen.

183. Blumenkohl-Salat.

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

Zutaten: 1 starker Blumenkohlkopf. Die übrigen Zutaten sind ganz wie in Nr. 182 (Spargel) und auch mit der Herrichtung möge man sich danach richten.

184. Rotebeete-Salat.

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

Zutaten: 2 Pfund Rotebeetewurzeln. Mit der Zubereitung dieses angenehm schmeckenden Salates ist genau nach Nr. 131 (Gelberüben-Salat) zu verfahren.

185. Kartoffel-Salat mit Speck.

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

Zutaten: 4 Pfund kleine Wachskartoffeln, 125 Gramm ausgebratener Speck, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ Liter Sahne, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Weinessig, Wasser.

Die in der Schale gekochten, abgepellten Kartoffeln schneide man in Scheibchen, überstreue mit Pfeffer, Salz und der würfelig geschnittenen Zwiebel. Im Specke macht man das Mehl gar, gibt das nötige Wasser, Essig, das Fleisch-Extract daran, schwenkt die Kartoffelscheiben darin um und gibt zuletzt die Sahne darunter. Der Salat muß recht geschmeidig sein. Salzen und Säuern nach Belieben; das Hinzufügen eines Theelöffels Senf macht pikanter.

186. Kopf-Salat.

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

Zutaten: 4–5 feste Salatköpfe, feingewiegte Salatkräuter, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, der Saft einer Zitrone, 3 Gramm in etwas Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, 6 Eßlöffel Tafelöl, 1 Prise Zucker.

Man menge alle vorgenannten Ingredienzien zu einer würzigen Sauce, mit der man den verlesenen, mehrmals gespülten und in einer Serviette geschleuderten Salat vermenget.

187. Pilz-Salat.

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

Zutaten: Pilze je nach Vorrat, ca. $\frac{1}{2}$ Pfund à Person, gesäubert, gewaschen und in Blätter geschnitten; Salz, Pfeffer, 1 Theelöffel Senf, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5 Eßlöffel Tafelöl, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne.

Mische die vorgenannten Zutaten zu glatter Sauce und übergieße die vorgerichteten Pilzscheiben damit.

C. Aspik, Gelee usw.

188. Saures Gelee, zu Fisch u. Fleischspeisen.

(Auch für Kranke).

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 gereinigte zerkleinerte Kalbsfüße, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 4 Pfefferkörner, 4 Nelken, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Saft einer Zitrone, sofern es Krankenkost werden soll, sonst kann man $\frac{1}{2}$ Tassenkopf voll Weinessig nehmen, Salz.

Die Kalbsfüße werden mit Vorgenanntem weichgekocht, durchgeseiht, anderntags das Fett, der Bodensatz entfernt, nochmals erwärmt und nach Belieben zur Verwendung gebracht. Die Brühe muß kräftig salzig und gut säuerlich sein; es muß noch ca. $\frac{3}{4}$ Liter Flüssigkeit verbleiben.

189. Kraft-Gelee.

(Für Kranke.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund mageres, in Würfel geschnittenes Ochsenfleisch und 1 Pfund kleingeschnittenes Kalbfleisch, 4 gereinigte, zerteilte Kalbsfüße, Salz, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Nelken je 4 Stück, den Saft von 1—1½ Zitrone.

In kaltem Wasser gebe man das Fleisch, die Knochen, mit den Würzen zum Feuer, lasse gut auskochen und verfähre im weiteren nach Vorschrift in Nr. 188. Auch hier muß der Bestand der Flüssigkeit zuletzt etwa $\frac{3}{4}$ Liter betragen.

190. Dreifarbiges Gelee.

(Zum Auszieren verschiedener Speisen.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Man koche ein Aspik nach Vorschrift in Nr. 188, doch füge man der Brühe nicht gleich die 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu; das geschieht erst später.

Das Gelee, das man anderntags vom Fette und Bodensatz trennte und ca. $\frac{3}{4}$ Liter sein soll, teile man in 3 Teile, erwärme jeden Teil, füge dem einen 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu, dem andern etwas Johannisbeeressig oder 10 Gramm rote Gelatine; der dritte Teil bleibt farblos, weiß. Damit läßt sich eine Fleischschüssel oder Heringssalat sehr fein belegen.

191. Eier-Gelee

mit Fleisch-Pepton (Suppeneinlage).

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 ganze Eier, 1 Tassenkopf Milch, 2 Prisen Salz, 20 Gramm zerlassene Butter, 25 Gramm in Milch gelöstes Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und etwas geriebene Muskatnuß.

Die Zutaten verquirlen man gut, tue sie in ein mit etwas Butter ausgestrichenes Bunzlauer Töpfchen, setze dies zugedeckt in kochendes Wasser, doch nicht bis an den Rand, dann lasse man sie kochen und sich erhärten. Davon sticht man in Fleischbrühsuppe Scheibchen ab.

192. Pepton-Butter.

Aufstrich auf Weißbrot, das man am besten röstet.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 5 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 50 Gramm Butter, 20 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, 1 feingeschabte, gewässerte Sardelle, etwas Zitronensaft. Röstbrot nach Bedarf.

Die Zutaten vermische man zu einer glatten geschmeidigen Masse und streiche sie mäßig auf die Schnitte, die man von 1 Tag altem Weißbrot macht.

193. Bauern-Kaviar.

(Pikantes Fischgericht.)

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

Zutaten: Die Eier eines oder zweier Rogner, die Milch eines Herings, eine halbe geschabte Zwiebel, 1 Theelöffel Senf, 1 Prise spanischer Pfeffer, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch.

Eier und Milch der Heringe werden einige Stunden in süße Milch gelegt, dann fein verrührt, mit Zwiebel, Senf, Liebig's Fleisch-Extract, spanischem Pfeffer vermischt und neben gerösteten Semmelscheiben und Butter serviert.

194. Appetit-Schnitten.

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

Zutaten: 30 Gramm harten Käse (Handkäse, Schweizer- oder Parmesankäse), 80 Gramm Butter, 1 Theelöffel Senf, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Salz.

Der Käse wird gerieben, mit den übrigen Zutaten vermischt und auf geröstete Milch- oder Schwarzbrotsschnitten gestrichen. — Passend zu einer Tasse Fleischbrühe.

195. Extrakt-Schnitten.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze voll Senf. Röstbrot nach Bedarf.

Man vermische die Zutaten recht innig und streiche das Gemisch auf die frisch gerösteten Brotschnitten.

196. Sardellenstreifen

zum Butterbrote.

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

Zutaten: 250 Gramm Sardellen, $\frac{1}{4}$ Liter dicke saure Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 1 Theelöffel Senf, 4 Eßlöffel Tafelöl, $\frac{1}{2}$ geschabte Zwiebel, etwas Zitronensaft.

Die entgräteten Sardellen wässere man ca. $\frac{1}{4}$ Stunde ein, schneide sie in Streifen und übergieße sie mit einer Sauce aus obigen Zutaten, denen man noch 1 Prise Salz zufügt, wenn es dem eigenen Geschmacke entspricht.

D. Pasteten.

197. Schüssel-Pastete.

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

Zutaten: Ein Frikassee, nach der Nr. 100 bereitet, dem man noch Klößchen von Schweinefleisch oder Edelpilzen zugeben kann.

Pasteteiteig: 3 hartgekochte Eidotter, 140 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 190–200 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Rum.

Man bereite den Pasteteiteig aus den 3 feinerriebenen Dottern, die mit der erwärmten Butter, 1 Prise Salz, Mehl und Rum zusammengemengt wurden. Auf einem bemehlten Brette rolle man messerrückenstark aus, lege einen Teller darauf, der die Größe der Pastetenschüssel hat und schneide den Teig rund ab, belege den Grund damit, fülle das nach Nr. 100 bereite Frikassee ein und lege auch einen Teigdeckel obenauf; die Teigabfälle wickle man zusammen und forme eine kleine Rolle zum Belegen des Schüsselrandes. Das Gericht wird bei Oberhitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in den Bratofen gegeben. In den oberen Teigdeckel mache man eine kleine Öffnung, damit der Pastete Luft zugeführt wird.

198. Pastete von Wild- oder Geflügelresten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Fleischreste, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 Eier, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Krume eines Milchbrotes, einige Löffel Sahne. Pasteteiteig nach Nr. 197.

Die Fleischreste werden feingewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß gewürzt, Eier, Sahne, Semmel und das in wenig Wasser aufgelöste Fleisch-Extract darunter gemengt, in die Form gelegt und gebacken, wie in Nr. 197 beschrieben.

199. Schotten-Speise.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfannkuchen aus 5 Eiern (das Weiße zu Schnee schlagen), Salz, 4 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Arrak oder Rum, 30 Gramm Butter. Füllung: $1\frac{1}{2}$ Pfund Hammelbraten, 1 Rest der Sauce, 3 Eßlöffel Buttermehl, 3 Eßlöffel Grundsauce Nr. 32, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Sahne, $\frac{1}{4}$ Weinglas Weißwein, Kapern, Pilze.

Man backe 2 Pfannkuchen aus den vorgenannten Zutaten, lege einen auf den Grund der mit Butter bestrichenen

Spring- oder Auflaufform und fülle mit dem nachbeschriebenen, inzwischen bereiteten Ragout. Aus dem Buttermehle, Salz, Grundsauce, Bratensauce, etwas Wasser, Liebig's Fleisch-Extract, das man alles zusammen aufkochen läßt und dem kleingewürfelten Braten, ohne Fett darin erwärmt, besteht das Ragout, die Füllung, der man Edelpilze oder Fleischklößchen, des besseren Wohlgeschmackes wegen, noch zulegen kann. Ist die Füllung eingegeben, belege man mit dem zweiten Pfannkuchen, schneide ihn kreuzweise ein, verquirlie die 2 Eier mit der Sahne, gieße sie über den oberen Kuchen und backe $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen bei Oberhitze.

200. Apfel-Pastetchen.

(Rekonvaleszentenspeise.)

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

Zutaten: 5 runde Milchbrote, 2 Eier (das Weiße zu Schnee schlagen), 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, 30 Gramm Butter, 5 Eßlöffel Sahne, 2 Theelöffel Zucker, 20 gemahlene Mandeln, 10 Borsdorfer Äpfel oder Reinetten, Zwieback.

Die Milchbrötchen werden halbiert, ausgehöhlt, mit Butter ausgestrichen; die Äpfel fein geschnitzt, in etwas Butter geschmort, erkaltet, mit Zucker, Mandeln, aufgelöstem Fleisch-Pepton, der Sahne, den Eiern und geschlagenem Eiweiß vermengt, in die Brötchen gefüllt, mit geriebenem Zwieback bestreut und auf einem Blech in den Bratofen gestellt, damit der Guß sich erhärten kann. Die Äpfel dürfen in der Butter beim Schmoren glasig werden, nur nicht weich, sonst zerfallen sie und werden zu Brei.

Obige Apfelspeise ist auch für Appetitlose geeignet.



BLB Karlsruhe



57 10623 0 031