

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]

A. Ochsenfleisch

[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 Dünst 1/2 Hühner.
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, 1 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. Zwiebfleisch.

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 Ochsenleide, 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