

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]

B. Kalbfleisch

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

B. Kalbfleisch.

Kalbfleisch ist das ganze Jahr für die Küche gut.

63. Kalbskeule mit Butterfülle.

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

Zutaten: 3 Pfund Fleisch ($\frac{1}{2}$ Keule), 100 Gramm Butter, 1 Theelöffel Salz, 200 Gramm Speck, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Sahne.

Ein solcher Braten ist sehr wohlschmeckend und nicht so teuer, da man das Fett wieder gewinnt. Das Fleisch wird geklopft, gewaschen und am Knochen des Beines herunter mit dem Messer eingeschlizt, dann mit Butter gefüllt und zugenäht; dann tue man den Braten in den bereits erhitzten Speck und brät bei Umwenden und Begießen braun. Man gieße heißes Wasser an, so oft es nötig, verquirlte Mehl und Sahne und füge dies nebst Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Garsein, dem Braten an. Fette Saucen müssen entfettet werden.

64. Kalbsrollen.

(Warm und kalt sehr gut, auch für Kranke.)

Bereitungszeit für Pökeln 1 Woche, für Kochen 2 Stunden. —
Für 5 Personen.

Zutaten: Zum Pökeln: 4 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salpeter, $2\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch (Bruststück), 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Suppengrün, 30 Gramm Butter, 25 Gramm Fadennudeln, ca. $\frac{1}{8}$ Eßlöffel voll Mehl, Muskatnuß.

Die entknöchelte Brust wird mit dem Gemisch aus Salz, Zucker, Salpeter eingerieben und täglich mit der sich bildenden Flüssigkeit an allen Stellen befeuchtet; nach 8 Tagen fest gerollt, mit Faden umbunden, gekocht, zwischen 2 Brettchen gelegt, leicht gepreßt und der Faden entfernt. In der durchgesehenen Brühe kocht man Suppengrün, das fein gewiegt worden, gibt das Fleisch-Extract, das verrührte Mehl, die Nudeln sowie Muskatnuß daran und kocht gar.

65. Kalbsschinken.

Bereitungszeit für Pökeln 1 Woche, für Kochen 4 Stunden. —
Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Keulenstück.

Im übrigen richte man sich ganz nach der vorhergehenden Nr. 64 (Kalbsrollen).

66. Kalbszungen zu Ragout.

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

Zutaten: 3 Zungen, 1 Zwiebel, Salz, 3 Eßlöffel Mehl, 50 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ Weinglas Weißwein, Lorbeerblatt, Nelke, Pfeffer, Champignons, frisch oder gedörrt, 1 Eßlöffel Kapern.

Die abgeschleimten, sauber gewaschenen Zungen werden mit den Würzen in Salzwasser weichgekocht, die Haut wird abgezogen, die Zungen in Scheibchen geschnitten und seitlich warm gesetzt. Butter und Mehl bräune man, füge dies nebst Fleisch-Extract, Wein und Champignons der durchgeseihten Brühe zu, lasse sämig kochen, tue die Zungenscheiben hinein und überstreue beim Anrichten mit Kapern. Als Einlage sind Klößchen von Schweinefleisch sehr gut, und als Beilage Blätterteig, auch Salzkartoffeln.

67. Kalbszungen, gebraten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Zungen, 1 Ei, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 1 Theelöffel Mehl.

Die abgeschleimten, gesäuberten Zungen werden in gesalzenem Wasser weichgekocht, abgezogen, der Länge nach in 3 dünne, lange Stücke geteilt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei, dann in Semmel umgewendet, in erhitztem Fette groß gebraten. Den Bratensatz löse man auf, binde mit dem Mehle, tue das Fleisch-Extract und Zungenbrühe daran und lasse nochmals aufkochen.

68. Kalbshirn, gebacken.

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

Zutaten: 3 Kalbshirne, Pfeffer, Salz, 2 Eier, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Mehl, 50 Gramm Butter.

Die gewässerten Hirne kocht man in leicht gesalzenem Wasser, schneidet sie in Scheibchen, wendet in Ei sowie mit Pfeffer und Salz untermischter geriebener Semmel und bäckt recht rasch groß aus. Mit dem Herrichten der Sauce richte man sich ganz nach Nr. 67, »Gebratene Kalbszunge«.

69. Hirnwürstchen.

(Auch für Kranke.)

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

Zutaten: 2 Kalbshirne, 1 feingeriebene Semmel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 Eßlöffel Sahne, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{4}$ Eßlöffel Mehl, 40 Gramm Butter.

Man wässere die Hirne einige Stunden, entferne die Häutchen, wiege fein, vermische Semmel, Salz, Pfeffer,

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Restverwendung

Diverse

Muskatnuß, Sahne, Wasser und die Eier damit, forme fingerlange Röllchen (auf dem Küchenbrette) unter Zugabe untergestreuter Krume und backe im Fette hübsch braun. Den Fond binde man mit dem Mehle, gebe Fleisch-Extract sowie Wasser hinzu und lasse nochmals aufkochen.

70. Gemischter Braten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Kalbfleisch (Keulenstück), $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch, Nacken, $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenlende, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 100 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Sahne.

Man klopfe das Fleisch tüchtig, bestreue jedes flache Stück mit Pfeffer, Salz und etlichen Butterflocken, lege Kalbfleisch, dann Schweinefleisch, dann Lende obenauf, rolle zusammen, binde mit einem Faden, wende im Mehle und brate ringsum in der vorhergebräunten Butter zu. Man gieße kochendes Wasser an, gebe Fleisch-Extract, zuletzt Sahne hinzu und lasse weich schmoren; dann löse man den Faden.

71. Kalbssülze (fein).

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Kalbsbrust, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 3 Pfefferkörner und Neugewürz, 1 Theelöffel Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5 Eßlöffel Weinessig oder entsprechend Zitronensaft, letzterer besonders wenn Krankenkost in Betracht kommt.

Das mit Salz und Würzen weichgekochte Fleisch löse man von den Knochen, schneide es in Würfelchen und seihe die Brühe durch. Man bringe sie nochmals zum Einkochen bis auf $\frac{1}{2}$ Liter in den Topf, füge Fleisch-Extract und Säure hinzu, lasse dies sich klären, ordne das Fleisch in einer Assiette mit Perlwiebeln, Zitronenscheibchen ohne Kerne, oder Rotebeete und gebe die Brühe darüber. Hierzu Sauce Nr. 45 (Pikante Sauce).

72. Kalbsbrust, gefüllt.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Bruststück, $\frac{1}{2}$ Milchbrot zur Krume, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Eßlöffel kleine Rosinen, 20 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Wasser, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 200 Gramm Speck, 4 Eßlöffel Sahne, 1 Eßlöffel Mehl.

Die Knochen löse man aus dem Fleische und verwende sie zu Suppe, mische Semmel, Eier, Muskatnuß, Rosinen, zerlassene Butter und Wasser und fülle das Fleisch damit, nähe dann zu und brate in dem bereits erhitzten Speck hübsch braun unter

öfterem Begießen. Man fülle Wasser an, jedoch stets kochendes und tue $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten Fleisch-Extract, Mehl und Sahne dazu, zu bündiger Sauce.

73. Fleisch-Pudding mit Sardellen-Sauce.

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

Zutaten: 1 Pfund feingewiegtes Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund gewiegtes Schweinefleisch, 1 Zwiebel, abgeriebenes eingeweichtes Milchbrot, 6 große Eier, 1 Prise gestoßene Nelken, Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne, Pfeffer und Salz.

Zur Sauce: 8 gewiegte Sardellen, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 walnußgroß Butter, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Theelöffel Senf, Salz, Kapern, 1 Eßlöffel Mehl.

Das mit Pfeffer, Salz, Nelkenpfeffer gewürzte Fleisch vermengt man mit der Semmelkrume, Eiern, Sahne, Muskat, bestreicht eine Puddingsform mit Butter, bestreut mit Semmel, tut die Fülle hinein und kocht sie 2 Stunden im Wasser. — Zur Sauce läßt man Butter, abgeriebene Semmel, Mehl rösten, gibt das Fleisch-Extract, Wasser nebst Senf sowie die feingehackten Sardellen hinzu und gibt beim Anstreichen die Kapern obenauf.

C. Hammelfleisch.

Am besten ist dieses Fleisch, so lange die Tiere Weidegang haben, also vom Frühjahr bis Herbst.

74. Hammelfleisch in Kümmel-Sauce.

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

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch vom Vorderblatt oder Rippe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3–4 Nelken und Pfefferkörner, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ in Blätter geschnittene Essiggurke, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Kümmel.

Das in halbhandgroße Stücke geschnittene Fleisch bringe man in kochendem Wasser zum Feuer und gebe Zwiebel, Salz, Nelke, Pfeffer, Lorbeerblatt hinzu. Ist das Fleisch fast weich, mische man Mehl und Brot und gebe es mit dem Fleisch-Extracte, Kümmel und Gurke an das Fleisch. Beilage: Salzkartoffeln.

75. Pikante Hammelkeule.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Keulenstück, 50 Gramm Butter, 2 Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, Petersilienwurzel, Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Senf, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel Sahne, $\frac{1}{2}$ Weinglas Weißwein.

Das tüchtig geklopfte Fleisch gibt man in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Sellerie, Petersilie zum Feuer

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Pasteverwendung

Diverse