

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]

C. Hammelfleisch

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

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

Resteverwendung

Diverse

und läßt weich und kurz einkochen. Zwiebel und Fleisch bräunt man in der Butter, gibt die Fleischbrühe, Salz, Senf, Fleisch-Extract, das mit der Sahne verrührte Mehl nebst Wein dazu und schmeckt die sämige Sauce, ob sie genügend scharf ist.

76. Falsche Rehkeule.

Bereitungszeit 8 Tage in der Marinade, Bratezeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Keulenstück, Marinade: 1 Liter Milch, 2 Eßlöffel Essig oder Rest Rotwein, Wacholderbeeren, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 2 halbierte Zwiebeln. — 125 Gramm Speckfäden, 50 Gramm Butter, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Schwarzbrotkrume, 3 Eßlöffel Sahne.

Die Keule muß geklopft, enthäutet und ihres Fettes beraubt werden, dann 8 Tage unter täglichem Umwenden in der Marinade verbleiben. Dann wird gespickt, in gebräunter Butter gebraten, Wasser angegossen, Salz, Brot, Sahne, Fleisch-Extract sowie Mehl zugefügt und saftig gebraten, durch fortwährendes Beträufeln.

77. Hammelfleisch in Kümmelkohl.

Bereitungszeit 2½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund Rippenstück, Salz, Suppengrün, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 2 mittlere Weißkohlköpfe, 1 Theelöffel Kümmel, 1 Eßlöffel Mehl.

Mit Suppengrün und Salz koche man das in Stücke geteilte Fleisch weich und nehme $\frac{2}{3}$ der Brühe zur Vorsuppe, mit einer Einlage; $\frac{1}{3}$ stelle man zum Kohl zurück.

Die in eigroße Stücke geteilten Kohlblätter werden in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, Butter mit Mehl zum Steigen gebracht, Kümmel, Salz, Fleisch-Extract, nebst der Fleischbrühe zugegeben, zusammen aufkochen lassen, der Kohl dazugetan und unter Umrühren noch ein Weilchen schmoren lassen. Man häufe den Kohl inmitten einer Schüssel auf und umlege ihn zierlich mit den Fleischstückchen.

78. Hammelkotelettes.

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

Zutaten: 3 Pfund Rückenstück, 2 Eier, Pfeffer, Salz, 5 Eßlöffel harte Semmelkrume, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Mehl.

Die in handgroße Stücke geteilten Koteletten werden geklopft, mit Pfeffer, Salz bestreut, in Ei und Semmel umgewendet, in Butter zweiseitig braun gebraten. Kochendes Wasser gießt man an, deckt zu, läßt 15 Minuten dämpfen, gibt Mehl, Fleisch-Extract sowie noch mangelndes Wasser daran und dämpft gar.

79. Hammelrücken.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 Pfund Hochrücken, kurz geschnitten, 100 Gramm Speckfäden, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 5 Eßlöffel Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Tomaten.

Das geklopfte, enthäutete Fleisch wird gut gespickt, mit Salz bestreut, in Butter gebraten, Wasser dazu gegeben und stets begossen; ist es fast weich, verdickt man die Sauce mit Mehl und Sahne, fügt das Fleisch-Extract und die in Blätter geschnittenen Tomaten hinzu, schmeckt mit Salz ab und seilt die Sauce durch.

D. Schweinefleisch.

Schweinefleisch ist im Winter am besten. Im Sommer ist es am ehesten der Fäulnis unterworfen.

Alle Saucen sind zu entfetten.

80. Schweinebraten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund Nackenstück, ½ Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel geriebene Schwarzbrot, Saft von ½ Zitrone, 2 Eßlöffel dicke Sahne.

Das Fleisch bestreut man mit Salz, wendet es im Mehle, legt es in die gebräunte Butter und brät es unter öfterem Wenden. Dann gieße man kochendes Wasser seitlich an, begieße oft, tue Sahne, Fleisch-Extract, Schwarzbrot und vor dem Anrichten etwas Zitronensaft daran.

81. Schweinskotelettes.

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund Hochrücken oder Nackenstück, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel geriebene Semmel, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 60 Gramm Butter, 1 Theelöffel Mehl.

Man schneide aus dem Fleische 10 Schnitten, klopfe diese, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, wende sie im geklopften Ei, dann in der Semmel, brate bei guter Glut in der Butter braun (unter Umwenden), gebe an den Bratensatz das Mehl, Fleisch-Extract sowie kochendes Wasser und serviere die sämige Sauce apart nebenher.

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse