

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]

D. Schweinefleisch

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

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, ¼ 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

82. Schweinsfilet.

Bereitungszeit 20 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 große Filets, 100 Gramm Speckfäden, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, 1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Sahne, 50 Gramm Butter.

Man häute die Filets und spicke sie in 2 Reihen wie ein Häschen, bestreue mit Salz, Pfeffer und lege sie in die bereits gebräunte Butter, bei Wenden ringsum zubratend, gieße etwas Wasser an, füge Fleisch-Extract, Sahne und Mehl dazu und koche die Sauce glatt, der man, falls sie zu hell ist, noch etwas Fleisch-Extract zufügt.

83. Frikandellen.

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

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Pfund Nackenstück, 40 Gramm Butter, eingeweichte Krume eines Semmels, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 Eier, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, einige Eßlöffel Milch, etwas Sahne, $\frac{1}{2}$ Zwiebel.

Je feiner das Fleisch gewiegt wird, desto besser ist der Geschmack; man schneide das Fleisch deshalb vor dem Wiegen in kleine Würfelchen, würze mit Pfeffer, Salz, Zwiebel, Muskatnuß, gebe Eier, das in etwas Wasser aufgelöste Fleisch-Extract, Milch und Semmel dazu, menge gut, forme mit einem Löffel halbeigroße Klöße, die man etwas flach drückt, mit harter Semmelkrume bestreut und in der Butter hübsch ausbackt.

84. Gefüllte Schweinsrippe.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Rippenstück, entknöchelt, $\frac{1}{2}$ Pfund sehnenfreies Kalb- und $\frac{1}{4}$ Pfund ebensolches Schweinefleisch, beides feinwiegen, 2 Eier, 6 Stück geriebene Mandeln, Pfeffer, Salz, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Muskatnuß, 50 Gramm Butter, Milch, 1 Eßlöffel Mehl.

Bereite die Fülle von dem gewiegten Fleische, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Semmel, Eier, Milch soviel, daß sich die Fülle bindet, fülle das Fleisch, klappe zusammen, nähe zu und brate in der Butter braun. Gieße Wasser an, begieße öfter, binde die Sauce mit Mehl und füge das Fleisch-Extract noch hinzu.

85. Ragout von Schweinefleisch (sauer-süß).

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund Nackenstück, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Nelken, 5 Pfefferkörner, 6 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, 6 Eßlöffel Birnsaft, 1 Eßlöffel Essig, 2 Würfel Zucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Mit dem Gewürz wird das in Stücke geteilte Fleisch weichgekocht, dann Brot, Birnsaft, Fleisch-Extract, Zucker

und Essig zugefügt und sämig kochen lassen. Hierzu Salz- oder Pellkartoffeln.

86. Fleisch-Pudding mit Perlzwiebel-Sauce.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenlende, beides sehr fein wiegen, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 3 Eier, 2 geriebene Semmel, 60 Gramm zerlassene Butter, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Milch, eine Handvoll Perlzwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Eidotter.

Unter das gewiegte Fleisch gibt man Pfeffer, Salz, Milch, Muskatnuß, geschabte Zwiebel, Eier, Krume eines Semmels, die Hälfte des Fleisch-Extractes in etwas Wasser gelöst und ca. 30 Gramm zerlassene Butter, menge, fülle hiermit eine ausgebutterte Puddingsform und koche 2 Stunden im Wasser. Zur Sauce nehme man die übrige Butter, schwitze das Mehl darin, füge den Rest Semmelkrume, den Rest des Fleisch-Extracts (5 Gramm), Lorbeerblatt, Salz und das nötige Wasser zu, dann die geschälten Perlzwiebeln und rühre mit Ei und Muskatnuß ab.

87. Schinkenschnitten.

(Auch für Rekonvaleszenten.)

Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund zarter, roher Schinken mit Speck, 2 Eier, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, 3 in Scheiben geteilte Milchbrote, 5 Eßlöffel geriebenen Zwieback, ca. $\frac{1}{2}$ Liter mit einem Ei verquirlte Milch, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter.

Schinken, auch Restchen davon wiegt man sehr fein, mischt Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuß darunter, hat mit der verquirlten Eiermilch die Milchbrot-scheiben angefeuchtet, verteilt die Fleischfarce darauf, streicht sie dünn aus, bestreut mit Zwiebackskrumme und backt sie in der Butter hellbraun.

88. Schinkensalat.

(Für Appetitlose.)

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfund zarter, roher Schinken ohne Speck, 1 Eßlöffel Öl, von $\frac{1}{4}$ Zitrone der Saft, 1 Prise Pfeffer, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Der in möglichst feine Streifen geschnittene Schinken wird mit obigen Zutaten gemengt und gleich serviert, weil er durch Stehen an Farbe verliert.

Wild u. Geflügel

Fische

Gemüse

Resteverwendung

Diverse

89. Blinder Hase.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Schweinefleisch, Nackenstück, je $\frac{1}{4}$ Pfund vom Ochsen, Hammel, Kalb, alles fein gewiegt, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 3 Eier, abgeriebene und eingeweichte Semmel, 5 Sardellen, 1 Zwiebel, 5 Eßlöffel Wasser, 5 Eßlöffel Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 100 Gramm Speckscheiben, 50 Gramm Butter.

Die vier gewiegteten Fleischsorten werden mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Muskatnuß gewürzt, Ei, Semmel, gewiegte Sardellen, Wasser, Sahne dazugetan, gemengt, zu einem länglichen Braten geformt, in Speck und Butter gebraten, häufig begossen, später kochendes Wasser zur Sauce gegeben und das Fleisch-Extract nebst Sahne noch $\frac{1}{4}$ Stunde mitkochen lassen.

90. Beefsteak vom Schweinsfilet.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 große enthäutete Filets, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 60 Gramm Butter, 1 Theelöffel Mehl.

Die Filets schneidet man in fingerdicke Scheiben, klopft, salzt und pfeffert sie, bräunt die gewürfelten Zwiebeln in der Hälfte der Butter, legt die Scheiben hinzu, brät rasch zu, legt sie auf erwärmte Schüssel, bindet den Bodensatz mit Mehl und Wasser, tut das Fleisch-Extract und den Rest Butter daran, salzt nach Geschmack und übergießt die Beefsteaks mit der Sauce.

91. Schweinssülze.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Fleisch, am besten vom Kopfe, Schnauze, Backen; 6 Nelken, 6 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, $\frac{1}{2}$ Weinglas Weinessig, 1 Theelöffel Salz, 2 Zwiebeln, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die Zubereitung dieses Gerichtes ist die nämliche, als unter Nr. 71, »Kalbssülze«, beschrieben; auch hierzu schmeckt die »Pikante Sauce«, Nr. 45, sehr gut.

