

# **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. Diverse

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

# Gemüse.

- A. Diverse . . . . . Rezept 113—140.  
B. Kartoffelspeisen . . . . . „ 141—150.

## A. Diverse.

### 113. Frische grüne Bohnen.

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

Zutaten: 3 Pfund von den Abziehern befreite, gestiftelte Bohnen, 100 Gramm Fett, teils Speck, Butter, Bratenfett, je nach Vorrat, stark, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, einige Blätter Bohnenkraut.

Mehl und Fett lasse man zum Steigen kommen, tue die Bohnen, Salz, Bohnenkraut, nebst Pfeffer hinzu, gieße  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, die gewürfelte Zwiebel, später das Fleisch-Extract daran und lasse immer mäßig kochen. Die Bohnen dürfen nie abgekocht und dann in Mehl geschwitzet werden, wie es des öfteren in Gasthäusern geschieht, sie verlieren dadurch ihr feines Aroma.

### 114. Maierbsen mit gelben Rüben.

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

Zutaten: 3 Pfund ausgepöhlte Erbsen, 1 Pfund gelbe Rüben, 50 Gramm Butter, 5 Eßlöffel süße Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 1 Stück Würfelzucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz.

Butter und Mehl läßt man steigen, gibt Wasser, Salz, Zucker, die Erbsen und stiftelig geschnittene Rübchen daran, läßt langsam weich kochen, fügt Fleisch-Extract und Petersilie zu und kurz vor dem Anrichten die Sahne. Das Gericht muß sämig und nicht zu trocken gekocht werden.

Gemüse

Restverwendung

Diverse

### 115. Salat-Gemüse.

(Auch für Kranke.)

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

Zutaten: 10–12 feste Salatköpfe, 50 Gramm Butter, 5 Eßlöffel Sahne, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Muskatnuß.

Man schneide den verlesenen, gewaschenen Salat in glied-lange Stücke, koche ihn in gesalzenem Wasser weich, gieße ab, schwitze ihn in dem in der heißen Butter gar gemachten Mehle, Salz, Fleisch-Extract, Sahne, schwenke ihn mehreremale um und würze vor dem Anrichten mit Muskatnuß. Das Gemüse muß saftig aber kurz eingekocht sein.

### 116. Gedämpftes Weißkraut.

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

Zutaten: 2 feste Krautköpfe, 100 Gramm ausgebratener Speck, 2 Reinetten, in Scheiben geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel dicke Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 1 gewürfelte Zwiebel, Zitronensaft.

Die fein geschnittenen oder geschabten Krautköpfe werden in dem im Fette gar gemachten Mehle, Salz, Zwiebel, Reinetten, Pfeffer und  $\frac{1}{2}$  Tassenkopf voll Wasser gar gedämpft, das Fleisch-Extract zugefügt und zuletzt dem ganz kurz eingekochten Gemüse, Sahne sowie etwas Zitronensaft zugegeben.

### 117. Rotkraut gedämpft.

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

Zutaten: 2 Rotkrautköpfe, 50 Gramm Butter, 2 Reinetten,  $\frac{1}{2}$  fein gewürfelte Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Stück Würfelzucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, Salz, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone.

In dem in der Butter gar gemachten Mehle, ein wenig Wasser, Salz, Zwiebel, zerschnittenen Äpfeln, wird das feinstreifig geschnittene Rotkraut gedämpft. Vor dem Garsein das Fleisch-Extract, Zucker und Zitronensaft zugefügt.

### 118. Spinat.

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

Zutaten: ca. 2 Pfund Spinat, 60 Gramm Fett, entweder Speck, Butter oder auch Bratenfett, Salz, einige Blätter Kerbel und Schnittlauch, Sauerampfer, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, Salz.

Der gesäuberte Spinat wird in Salzwasser 10 Minuten gekocht, abgossen, mit Kerbel, Schnittlauch und Sauerampfer

fein gewiegt; Fett und Mehl läßt man schwitzen, gibt Fleisch-Extract und das Gemüse nebst 2 Tassenköpfchen voll Wasser daran, schmeckt mit Salz ab und läßt noch eine Weile kochen. Dazu Spiegeleier.

### 119. Spargel-Gemüse.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Spargel,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, 50 Gramm Butter, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, etwas Zitronensaft.

Die sehr sorgfältig abgezogenen Spargel koche man in Salzwasser weich, rühre Mehl, Dotter, Sahne mit Gemüsebrühe zusammen, gebe noch das nötige Salz, das Fleisch-Extract daran, einige Tropfen Zitronensaft und lasse es auf schwachem Feuer unter Rühren sich verdicken und bis vor das Kochen kommen. Sauce reiche man apart nebenher.

### 120. Blumenkohl-Gemüse.

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

Zutaten: 2 feste Köpfe Blumenkohl, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eigelb, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Gemüsebrühe, Zitronensaft.

Das Kochen und Bereiten des Blumenkohles geschieht in derselben Weise wie die des Spargels Nr. 119, nur ist die Zeit des Kochens eine viel kürzere; man lasse Blumenkohl nicht zu weich werden. Die Brühe beider Gemüsearten ist in Verbindung mit Suppengrün, Buttermehl, Liebig's Fleisch-Extract, Ei und Muskatnuß zu schmackhaften Vorsuppen zu verwenden.

### 121. Schwarzwurzel-Gemüse.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Schwarzwurzeln (einjährige Wurzeln), 60 Gramm Butter, teils frisches Suppenfett, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Liter leichte Fleischbrühe.

Die geschabte, in halbfingerlange Stückchen geschnittene Wurzel lege man in Milchwasser, damit sie ihre Weiße behält, lasse das Mehl in der Butter gar werden, gebe Salz, Fleischbrühe oder nur Wasser, das Fleisch-Extract und die gewaschenen Wurzeln dazu, rühre um und lasse langsam kochen. Beim Anrichten überstreue man sie mit geriebener Semmel; Fleischklößchen oder auch kleine Kartoffelchen in dem sämigen Gemüse mitgekocht, schmecken sehr gut.

Restverwendung

Diverse

### 122. Gurken-Gemüse.

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

Zutaten: 5 große, reife Gurken, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb,  $\frac{1}{8}$  Liter Sahne, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Muskatnuß, der Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 Prise Pfeffer.

Die Gurken werden halbiert, geschält, entkernt, in gglied-lange, fingerdicke Stücke geschnitten, Butter und Mehl gar gemacht, einige Eßlöffel Wasser,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz daran-geetan, dann die Gurken eingelegt und langsam bei öfterem Umrühren geschmort. Man tue das Fleisch-Extract dazu, rühre vor dem Anrichten mit Sahne und Eidotter ab und würze mit Muskatnuß.

### 123. Wirsing.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2-4 Wirsingköpfe, je nach Größe, 80 Gramm Fett, Butter oder frisches Suppenfett, 1 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe, Salz, feingeriebene Semmel.

Von Wirsing wähle man seines besseren, feinen Geschmacks wegen nur den niedrigen, grünen, krausen, entgegen dem weißen, großen, schneide die verlesenen Blätter in fünfmarkgroße Stücke; die Rippen der kleineren Blätter spalte, die größeren entferne man, koche in Salzwasser weich ab, lasse Butter und Mehl gar werden, gebe die Fleischbrühe, das Fleisch-Extract dazu, den Kohl, Salz und lasse noch eine Weile dämpfen. Beim Anrichten bestreue man mit etwas fein geriebener Semmel.

### 124. Pilz-Gemüse zu Braten.

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

Zutaten: 2 gehäufte Teller voll sauber geputzter Champignons,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Salz, 2 Eßlöffel feine Semmel, 1 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 50 Gramm Butter, 1 Eidotter, 2 Eßlöffel Sahne, Muskatnuß.

Butter und Mehl macht man gar, gibt die Pilze, 3 Eßlöffel Wasser, Salz, Pfeffer, Semmel und das Fleisch-Extract dazu und läßt langsam schmoren. Vor dem Anrichten verquirlt man Dotter und Sahne, gibt es zu den Pilzen und würzt mit Muskatnuß.

### 125. Pilz-Gemüse, einfacher, zu Pellkartoffeln.

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

Zutaten: 2 Teller voll gesäuberter Pilze, 2 Zwiebeln, 100 Gramm in Würfeln geschnittener Speck, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Pfeffer, Salz.

Speck und Zwiebeln werden gebräunt, das Mehl über-gestäubt, Salz und die Pilze dazugegeben, einige Eßlöffel Wasser, das Fleisch-Extract, umgerührt und weich schmoren lassen.

### 126. Grünkohl, Winterkohl.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 6–8 Stauden Kohl, je nach Stärke, 80 Gramm Speck, Butter, Enten-, Gänse- oder Bratenfett, was im Vorrat ist,  $1\frac{1}{2}$  EB-löffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz.

Nach dem sorgfältigen Verlesen des Kohles fasse man die Blätter fest zusammen und schneide sie recht fein, koche sie in Salzwasser weich, erhitze Fett und Mehl, gebe Salz, das Fleisch-Extract und Wasser, oder etwas Fleischbrühe daran und schmore den Kohl gut durch. Ein längeres Stehen schadet ihm nichts, noch weniger büßt er seinen Wohlgeschmack durch Aufwärmen ein.

### 127. Sauerkohl mit frischem Schweinefleisch.

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund sog. Weinkraut, 2 Borsdorfer Äpfel, 1 EB-löffel Mehl, 2 Pfund mageren Speck, sog. Bauchlappen, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Kohl und Fleisch werden zusammen mit 1 Tassenkopf voll Wasser aufs Feuer gegeben, späterhin das aufgelöste Fleisch-Extract, die in Scheibchen geteilten Äpfel zugetan, das Mehl übergestäubt und kurz einkochen lassen. Gibt das Fleisch nicht genug Fett ab, so füge man einen Löffel Schmalz noch hinzu. Man koche des Anbrennens wegen nicht auf offener Glut, sondern besser auf der Herdplatte.

### 128. Oberkohlrabi.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 6–8 blaue Oberkohlrabi, die im allgemeinen zarter als die weißen sind, 60 Gramm Fett, teils Butter, teils frisches Suppenfett, 1 EB-löffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe.

Man nehme nur das zarteste Obere von den Kohlrabis und schneide sie in dünne Blätter. Die jungen grünen Blätter schneide man fein, koche sie in Salzwasser mit gar und schütte sie dann auf einen Seiher. Fett und Mehl bringe man zum Steigen, tue Salz, Fleischbrühe, das Fleisch-Extract, dann das Gemüse dazu, schwenke um und lasse es noch eine Weile schmoren.

Resteverwendung

Diverse

### 129. Gelbe Unterkohlrabi.

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

Zutaten: 3 Stück große Kohlrabi, Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 80 Gramm teils Schweineschmalz, teils Speck, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die in Blätter geschnittenen oder gehobelten Kohlrabi werden nicht vor dem Dämpfen abgekocht, sondern in wenig Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz aufs Feuer gegeben, mäßig kochen lassen, Fett und Mehl verrührt und nebst dem Fleisch-Extracte dazu getan. Dies Gemüse muß kurz eingekocht, aber recht geschmeidig sein. — Passend zu Pökelfleisch.

### 130. Reis als Gemüse zu Suppenfleisch.

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

Zutaten: 1 Pfund feinsten Reis, 50 Gramm Butter und teils frisches Suppenfett, Salz,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl, 6 Eßlöffel süße Milch, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{3}{4}$  Liter mit Suppengrün gekochte Fleischbrühe, Spargel oder Blumenkohlstückchen, Muskatnuß.

Der mit heißem Wasser mehreremale gebrühte Reis wird mit Salz und Wasser aufs Feuer gegeben, nach und nach die Fleischbrühe, das Fett dazu getan, das Fleisch-Extract, die Gemüstückchen, dann die Milch und vor dem Anrichten mit Muskatnuß gewürzt.

### 131. Weißes Bohnengemüse.

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

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Bohnen frischer Ernte, 1 Zwiebel, 1 Prise Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Eßlöffel Mehl, 60 Gramm Fett, halb Butter, Speck oder Suppenfett, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die am Abend vorher eingeweichten Bohnen bringe man in heißem Wasser, Salz, zerteilter Zwiebel zum Kochen. Fett und Mehl lasse man zum Steigen kommen, füge es nebst dem Fleisch-Extracte und der Prise Pfeffer den Bohnen zu und lasse sie weich, aber nicht zu trocken kochen; dann Wasser nachschütten.

### 132. Weiße Bohnen, pikant.

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

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Bohnen, 50 Gramm Fett wie in Nr. 131 angegeben, 1 Eßlöffel Mehl, Pfeffer, Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 gewürfelte Zwiebeln, Zitronensaft,  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon.

In leicht gesalzenem Wasser werden die am Abend vorher eingeweichten Bohnen weich gekocht und auf einen Seihler gegossen. Die Zwiebeln lasse man im Fette gelb braten, tue

Mehl, Pfeffer, Salz, Fleisch-Extract, Bouillon oder nur Wasser, dann die Bohnen, Zitronensaft dazu, lasse durchkochen und serviere zu Pökelfleisch, Rippenbraten, Frikandellen.

### 133. Grüne, gedörrte Bohnen.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 Hände voll Bohnen, 50 Gramm Butter, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel frische Sahne, 1 Prise Pfeffer und Salz.

Die Bohnen weiche man am Abend vorher in warmem Wasser ein und koche sie andern tags in Salzwasser ab; dann schütte man sie auf einen Seiher. Man lasse im Fette das Mehl gar werden, tue das Fleisch-Extract, Salz, Petersilie, Pfeffer und die Bohnen dazu, schwenke um und gebe die Sahne darüber.

### 134. Rosenkohl.

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

Zutaten: 2 Pfund Rosenkohl, feste Knospen, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter leichte Fleischbrühe mit Suppengrün gekocht, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Salz.

In wallendem, gesalzenen Wasser koche man den geputzten Kohl rasch weich, schütte ihn auf einen Seiher, tue Butter, Mehl, Fleischbrühe, Salz und Fleisch-Extract in den Topf, lasse den Kohl darin aufkochen und schwenke ihn einigemale um; nicht rühren, sonst zerfallen die Knospen.

### 135. Kleven oder Frühjahrszwiebeln als Gemüse.

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

Zutaten: 10 Dolden oder Trupp Zwiebeln, 3 Eßlöffel Semmelkrume, 1 Eßlöffel Mehl, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 40 Gramm Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter leichte Fleischbrühe, Salz.

Die ihrer äußeren Haut beraubten Zwiebeln werden der Länge nach in Viertel geteilt, das Mehl in der Butter erhitzt, Fleisch-Extract, Fleischbrühe, Salz, Semmelkrume zugegeben, dann die Zwiebeln und weich gedämpft. Das Gemüse muß saftig und sämrig sein und zu gekochtem Ochsenfleisch gereicht werden.

### 136. Spanischlauch-Gemüse.

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

Zutaten: Das untere Weiße von 15-18 starken Stauden, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 40 Gramm Butter, teils auch frisches Suppenfett, Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Semmelkrume.

Der Lauch wird in gliedlange Stückchen geteilt, in Salzwasser einigemale aufgewellt, dann abgossen, um das Herbe

Resteverwendung

Diverse

zu nehmen, Butter oder Fett, mit dem Mehle erhitzt, Fleischbrühe, Fleisch-Extract, Salz, Semmelkrume nebst Lauch darangetan und weich und kurz einschmoren lassen.

### 137. Sprossenkohl.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2½ Pfund Sprossenkohl. Die anderen Zutaten und das Herrichten ebenso wie in Nr. 126 angegeben, nur ist hier die Kochzeit eine kürzere, da die Sprossen äußerst zart sind und rasch weich werden.

### 138. Kastanien als Gemüse.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund Kastanien, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 40 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl.

Man entfernt die äußere harte Schale, tut die Kastanien in wallendes Wasser, läßt 3 Minuten kochen, gießt ab und entfernt den Bast. Butter und Mehl erhitzt man, tut 1 Prise Zucker, Salz, Fleisch-Extract und ca. 1/8 Liter Wasser daran, rührt um, gibt die Kastanien dazu und schmort sie langsam gar.

### 139. Makkaroni mit Backpflaumen.

(Auch als Krankengericht.)

Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1½ Pfund in Stückchen gebrochene beste Makkaroni, 6 Eßlöffel in 80 Gramm Butter geröstete geriebene Semmel, 2 Pfund Backpflaumen, einige Stückchen Würfelzucker, 2 Nelken, 1 Stückchen Zimmt, 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, Salz.

In Salzwasser werden die Makkaroni weich gekocht, abgegossen und mit Semmelbrösel überstreut. Die abgebrühten Pflaumen werden mit Zimmt, Nelken, Zucker, Wasser weichgekocht, das Fleisch-Pepton darangetan und mit den Makkaroni angerichtet. Man kann auch mit ein wenig Stärke die Pflaumensauce binden, oder statt des Wassers etwas Weißwein nehmen.

### 140. Sellerie-Salat.

Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3-4 Sellerieknollen, Salz, Pfeffer, 5 Eßlöffel Tafelöl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1/4 Liter saure Sahne, der Saft einer halben Zitrone, 1/2 Theelöffel Senf.

Die gereinigten weich gekochten Knollen werden in Blätter geschnitten. Senf, Sahne, Öl, Salz, Pfeffer, Fleisch-Extract, der Saft einer halben Zitrone werden gemischt, über den Salat gegossen und durch Stehen einwirken lassen. Man ziere die Schüssel mit Rotebeeten und Petersilie aus.