

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. Kartoffelspeisen

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

B. Kartoffelspeisen.

Von der Güte der Kartoffel hängt der Wohlgeschmack des Gerichts ab.

141. Kartoffel-Gemüse.

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

Zutaten: 3 Pfund feine geschälte Zuckerkartoffelchen, 50 Gramm Fett, Butter oder auch Bratefett, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, 1 Prise Pfeffer, fein gewiegte Petersilie, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

In dem mit dem Fette gar gemachten Mehle, Salz, Wasser, Pfeffer, Fleisch-Extract werden die Kartoffelchen gar gekocht und dem sämigen Gerichte die gewiegte Petersilie zugefügt.

142. Kartoffelbrei.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 Pfund gute mehligte Kartoffeln, 1 Liter Milch, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Kartoffelbrühe.

Die in wenig Salzwasser weich gekochten Kartoffeln werden abgossen, gestampft, mit der Milch verdünnt, Salz zugegeben, ebenso das Fleisch-Extract, oder für Kranke Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig in etwas Kartoffelbrühe aufgelöst.

Mit Speck und Zwiebelsauce Nr. 37 übergossen, bildet es zu Sauerkraut oder Erbspüree mit Wurst ein billiges, sättigendes Gericht.

143. Bouillon-Kartoffeln.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 Pfund kleine Wachskartoffeln, 40 Gramm Butter, Salz, 2 Eßlöffel sehr fein gewiegter Petersilie, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eßlöffel Wasser.

Man koche die Kartoffeln in der Schale, pelle sie ab, lasse Butter heiß werden, füge Salz, Petersilie und das aufgelöste Fleisch-Extract dazu, gebe die Kartoffelchen hinein und schwenke sie um, daß sie bräunlich glänzen.

144. Pikante Kartoffeln.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 100 Gramm in Würfel geschnittener Speck, ebenso 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Lorbeerblatt, Zitronensaft, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 4 Pfund kleine Zuckerkartoffeln.

Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden abgepellt. Inzwischen hat man eine Sauce bereitet aus dem Speck,

Resteverwendung

Diverse

in dem die Zwiebel und das Mehl angeröstet wurden; man tue Wasser, Salz, das Fleisch-Extract und 1 Prise Pfeffer daran, lege in die aufgekochte sämige Sauce die Kartoffeln und schärfe nach Belieben mit Zitronensaft.

145. Zwiebel-Kartoffeln.

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

Zutaten: 4 Pfund kleine feine Kartoffeln, 4 große Birnzwiebeln, 1 Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Sahne, 1 Dotter, 1 Prise Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter.

Die geschälten rohen kleinen Kartoffeln werden mit den gewürfelten Zwiebeln lagenweise in einen mit Butter ausgestrichenen Tiegel gelegt, Salz, Pfeffer und einzelne Butterstückchen darüber gestreut; man verquirlt Mehl, Sahne, Eidotter mit dem in etwas heißem Wasser gelösten Fleisch-Extracte, gießt dies oben auf, deckt fest zu und schmort auf mildem Feuer, besser auf der Herdplatte, ohne anhängen zu lassen, gar. Passend zu Suppenfleisch.

146. Kartoffel-Auflauf.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfund tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, Salz, Muskatnuß, 5 Eßlöffel geriebenen Zwieback, 50 Gramm Butter.

Die erwärmte Butter, Milch, Eidotter, Salz, Muskatnuß und die Kartoffelmasse werden mit dem Zwieback innig vermischt, im Wasser das Fleisch-Extract gelöst, mit dem steifen Schnee noch untergemischt in eine ausgebutterte mit Semmel bestreute Tortenform getan, aber nur $\frac{3}{4}$ gefüllt, obenauf Butterstückchen gelegt und in der Röhre $1\frac{1}{4}$ Stunde bei Oberhitze backen lassen.

147. Herings-Kartoffeln.

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

Zutaten: 3 Pfund gesottene, abgepelte, feine Kartoffeln, 1 Prise Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Wasser, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 gewässerten feingeschnittenen Hering, 1 Schalotte, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Butter, Mehl, Schalotte läßt man gelblich rösten, gibt Fleisch-Extract im Wasser gelöst, Pfeffer, Salz, die Sahne dazu, läßt aufkochen, tut die in Scheibchen geschnittenen Kartoffeln, den Hering, die Petersilie dazu, schwenkt um und richtet heiß an. Nach einer Suppe ist dies ein ausreichender Gang.

148. Fleisch-Kartoffeln.

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

Zutaten: 3 Pfund gesottene, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 3 in Würfel geschnittene in 30 Gramm Butter gedämpfte Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenleide, beides fein gewiegt, Salz, Pfeffer, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ Liter dicke Sahne, 40 Gramm Butter, 3 Eßlöffel geriebenen Zwieback, Muskatnuß, 3 Eier.

In einen emaillierten Topf lege man abwechselnd lagenweise Kartoffeln und das mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß gewürzte Fleisch, obenauf Kartoffeln und übergieße mit dem mit Ei und Sahne verquirlten, in etwas Wasser gelösten Fleisch-Extracte, belege mit Butterstückchen, überstreue mit Semmel und backe $1\frac{1}{4}$ Stunde bei Oberhitze in der Röhre.

149. Kartoffel-Klops.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund tags vorher gekochte geriebene Kartoffeln, Salz, Muskatnuß, 3 Eier, geriebene Semmel von $1\frac{1}{2}$ Milchbrot, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Sahne, 100 Gramm Fett, Butter oder Schmalz.

Man vermische alle vorgenannten Zutaten außer dem Fette, forme kleine Bällchen, wende sie in einem kleinen Teile zurückbehaltener Semmel und backe sie hübsch hellbraun. Das Fleisch-Extract löse man erst in Wasser auf, ehe man es hinzutut.

150. Bratkartoffeln mit Sauce.

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

Zutaten: Frisch gekochte, oder einen Rest tags alte Kartoffeln (ca. 3 Pfund), verschiedenes Fett zum Braten. Sauce: Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Zitronensaft, gewiegte Petersilie, Salz.

Man brate die Kartoffeln im Fette, mit 1 Prise Salz und etwas Semmel überstreuend, richte die Sauce her aus dem in Butter gerösteten Mehle, Wasser, Salz, Fleisch-Extract, Rotwein, gewiegter Petersilie und je nach Geschmack Zitronensaft, lasse sämig kochen, richte sie inmitten einer tiefen Schüssel mit breitem Rande an und lege einen Kranz von Kartoffeln ringsum.

