

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. Eierspeisen

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

Diverse.

- A. Eierspeisen Rezept 167—171.
B. Salat „ 172—187.
C. Aspik „ 188—196.
D. Pasteten „ 197—200.

A. Eierspeisen.

167. Soleier mit Senf-Sauce.

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

Zutaten: 10 frische Eier, 2 Eßlöffel Salz. — Sauce Nr. 34 dazu reichend.

Die Eier werden hart gekocht, die Schale geklopft und nebeneinander in das schwer gesalzene Wasser (etwa 1 Liter) 24 Stunden gelegt. Reicht das Wasser nicht, sie zu bedecken, muß auch dementsprechend mehr Salz genommen werden.

168. Eierkuchen mit frischen Champignons.

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

Zutaten: 1 Teller voll frische gesäuberte Champignons, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 10 Eier. Hiervon sind 2 Kuchen zu backen, man halbiere die Zutaten deshalb.

In 25 Gramm Butter, 1 Prise Salz, etwas Wasser und der Hälfte des Fleisch-Extractes lasse man die Hälfte der

Pilze schmoren, verquirle 5 Eier mit etwas Salz und gieße sie über die Pilze, hebe einigemal mit dem Messer den Pfannkuchen und lasse nicht zu trocken backen.

169. Eierkäse, Suppen-Einlage.

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

Zutaten: 3 ganze Eier, 1 Prise Salz, Muskatnuß, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 25 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Liter süße Milch.

Ein kleines Bunzlauer Töpfchen streiche man mit Butter aus, verquirle Eier, Milch, Muskatnuß, Salz, gebe das in wenig Wasser aufgelöste Fleisch-Extract dazu, stelle es in ein Gefäß mit kochendem Wasser, das fortwährend im Kochen erhalten bleibt und lasse erhitzen. Mit einem Theelöffel steche man kleine Stückchen in die heiße Fleischsuppe in der Terrine.

170. Eierschwämme, Suppen-Einlage.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 große Eier, 50 Gramm Butter, Salz, Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die Butter lasse man in einem Tiegel zergehen, gebe Salz, Muskatnuß und das mit Milch verquirlte Eiweiß, nebst dem in wenig Wasser gelösten Fleisch-Extracte dazu und rühre fortwährend, bis sich die Masse vom Topfe löst. Wenn es erkaltet, rührt man die Eigelb darunter, mischt gut, sticht mit einem Theelöffel Teilchen in die kochende Fleischbrühe und läßt sie ca. 10 Minuten kochen.

171. Tomaten-Eier zum Butterbrote.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 10 frische Eier, 10 Stück Tomaten (ausgereifte Frucht), etwas Senf, Salz, Zitronensaft, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die hartgekochten, geschälten Eier halbiere man, nehme das Dotter heraus und zerreibe es fein. Die Tomaten koche man mit 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer im Wasser recht weich und treibe sie durch ein Siebchen. Man würze dies Püree mit etwas Zitronensaft, gebe das Fleisch-Extract, Senf sowie die zerriebenen Dotter dazu und mische gut, fülle die Eierhälften damit und stelle sie zum Durchwärmen nochmals in den Bratofen mit Oberhitze.