

# **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. Salat

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

## B. Salat.

### 172. Herings-Salat.

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

Zutaten: 3 Stück Heringe, die man 24 Stunden in Milch wässerte, 2 Zwiebeln, 2 Borsdorfer Äpfel oder Reinetten,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Rotebeete, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Senf, 3 Eßlöffel Weinessig, 5 Eßlöffel Tafelöl.

Alle Zutaten werden sehr fein in Streifen geschnitten, aber nicht gewiegt. Das Fleisch-Extract, in etwas Wasser aufgelöst, mit dem Essig, Öl, Sahne usw. vermischt, wird über das Geschnittene gegeben, umgeschwenkt und gut durchziehen lassen.

### 173. Tomaten-Salat.

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

Zutaten: 20 schöne Tomaten (ausgereifte Frucht), Salz, Pfeffer, 6 Eßlöffel Tafelöl, der Saft einer halben Zitrone, 3 Gramm in etwas Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract. Statt des feinen bekömmlicheren Zitronensaftes kann man auch Weinessig nehmen, wenn keine Zitrone zur Hand.

Man vermische Essig oder Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Öl und dem aufgelösten Fleisch-Extracte, schneide die Tomaten in Scheiben und mische sie gut damit.

### 174. Sellerie-Salat.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 starke Knollen Sellerie, Essig, 5 Eßlöffel Öl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, Salz, Pfeffer.

Die gesäuberten Knollen werden in Salzwasser gekocht, in feine Scheibchen geschnitten und mit einer Sauce aus Sahne, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und dem in wenig Wasser aufgelösten Fleisch-Extract übergossen, dann einziehen lassen. Selleriesalat schmeckt den andern Tag noch ebenso gut und kann also unbeschadet seines Geschmacks tags vorher bereitet werden.

### 175. Fleisch-Salat mit Kräutern.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: Kochfleisch, auch Bratenreste, ca.  $1\frac{1}{4}$  Pfund in feinste Streifen geschnitten, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel gewürfelt, 1 Gurke, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Zitronensaft nach Geschmack oder Essig und 1 Prise Zucker, 5 Eßlöffel Tafelöl, Senf, Rotebeete, 3 Eßlöffel voll gewiegter Salatkräuter,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne.

Alle Zutaten sind fein zu schneiden; dann löst man das Fleisch-Extract in etwas heißem Wasser, gibt Essig, Öl, Pfeffer, Zwiebel, Senf, Sahne, Salz und Salatkräuter dazu und mischt die Sauce innig mit dem Geschnittenen. Beim Anrichten ziere man mit Petersilie aus.

### 176. Gurken-Salat.

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

Zutaten: 3 Stück geschälte Gurken,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, Salz, Pfeffer, Saft einer Zitrone, gewiegte Salatkräuter, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract.

Die Sauce wird aus der Sahne, aufgelöstem Fleisch-Extracte, Öl, Pfeffer, Salz, Kräutern und Zitronensaft bereitet; die Gurken werden sehr fein gehobelt und erst bei Tisch mit der Sauce vermenget.

### 177. Bohnen-Salat.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Wachsbohnen,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke Sahne, 5 Eßlöffel Öl, je 1 Prise Pfeffer, Salz und Zucker, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in etwas Wasser gelöst, 2 Eßlöffel Weinessig, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie.

Die von den Abziehern befreiten und in gliedlange Stückchen geschnittenen Bohnen werden in Salzwasser weichgekocht, abgossen und mit der Sauce aus Essig, Öl, Pfeffer, Salz, Fleisch-Extract, Sahne und Petersilie übergossen; dann geschwenkt und durchziehen lassen.

### 178. Kraut-Salat mit Kartoffeln.

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

Zutaten: 2 Stück mittelgroße Krautköpfe, 150 Gramm ausgebratener Speck, 2 Zwiebeln, 2 feine Äpfel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter dicke frische Sahne, 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Wachskartoffeln.

Das in feine Streifen geschnittene Kraut wird mit dem Speck, Mehl, Zwiebel, Salz, Äpfeln, Pfeffer, nebst  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser gar gemacht. Man gebe das Fleisch-Extract, Zitronensaft und Sahne hinzu; die mit der Schale gekochten Kartoffeln werden abgepellt, in Scheibchen geschnitten und unter das Kraut gegeben. Das Gericht muß fett und recht saftig gekocht werden.

### 179. Fisch-Salat.

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

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ –2 Pfund Fisch, frisch gekocht oder ein Rest, fein geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Liter saure Sahne, 2 Eßlöffel Estragonessig, Salz, Pfeffer, Senf, 10 Gramm im Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, Petersilie.

Die aus vorgenannten Ingredienzien zusammengerührte, pikante Sauce gießt man über den feingeschnittenen Fisch und läßt das ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde einwirken.

### 180. Kraut-Salat, roh.

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

Zutaten: 2 mittelgroße, feste Krautköpfe, 6 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel fein gewürfelt, Pfeffer, Salz, Essig oder Zitronensaft,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, 5 Gramm in Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract.

Das sehr feinstreifig geschnittene Kraut überstreue man mit 1 Theelöffelchen Salz, menge es und presse es nach  $\frac{1}{4}$  Stunde mit einer Serviette aus, dadurch wird es geschmeidig. Man bereite die Sauce aus obengenannten Zutaten, menge das Kraut damit und ziere die Schüssel mit Petersilie aus.

### 181. Gelberüben-Salat.

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

Zutaten: 3 Pfund Rüben,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, 6 Eßlöffel Tafelöl, 15 Gramm in etwas Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel Senf, Salz, Pfeffer.

Die sauber geputzten, gekochten Rüben werden in Scheibchen geschnitten, obige Zutaten zu einer pikanten Sauce zusammengerührt, übergossen; umgeschwenkt und zum Durchziehen hingestellt. Diesen Salat kann man tags vorher schon herrichten, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen.

### 182. Spargel-Salat.

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Spargel, Salz, Pfeffer, Essig, Öl, 8 Gramm in wenig Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract.

Die geschälten und in Salzwasser weichgekochten Spargel werden mit einer Sauce aus Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Fleisch-Extract übergossen.

### 183. Blumenkohl-Salat.

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

Zutaten: 1 starker Blumenkohlkopf. Die übrigen Zutaten sind ganz wie in Nr. 182 (Spargel) und auch mit der Herrichtung möge man sich danach richten.

### 184. Rotebeete-Salat.

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

Zutaten: 2 Pfund Rotebeetewurzeln. Mit der Zubereitung dieses angenehm schmeckenden Salates ist genau nach Nr. 131 (Gelberüben-Salat) zu verfahren.

### 185. Kartoffel-Salat mit Speck.

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

Zutaten: 4 Pfund kleine Wachskartoffeln, 125 Gramm ausgebratener Speck, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Weinessig, Wasser.

Die in der Schale gekochten, abgepellten Kartoffeln schneide man in Scheibchen, überstreue mit Pfeffer, Salz und der würfelig geschnittenen Zwiebel. Im Specke macht man das Mehl gar, gibt das nötige Wasser, Essig, das Fleisch-Extract daran, schwenkt die Kartoffelscheiben darin um und gibt zuletzt die Sahne darunter. Der Salat muß recht geschmeidig sein. Salzen und Säuern nach Belieben; das Hinzufügen eines Theelöffels Senf macht pikanter.

### 186. Kopf-Salat.

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

Zutaten: 4–5 feste Salatköpfe, feingewiegte Salatkräuter, Salz, Pfeffer,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, der Saft einer Zitrone, 3 Gramm in etwas Wasser gelöstes Liebig's Fleisch-Extract, 6 Eßlöffel Tafelöl, 1 Prise Zucker.

Man menge alle vorgenannten Ingredienzien zu einer würzigen Sauce, mit der man den verlesenen, mehrmals gespülten und in einer Serviette geschleuderten Salat vermenget.

### 187. Pilz-Salat.

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

Zutaten: Pilze je nach Vorrat, ca.  $\frac{1}{2}$  Pfund à Person, gesäubert, gewaschen und in Blätter geschnitten; Salz, Pfeffer, 1 Theelöffel Senf, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 5 Eßlöffel Tafelöl,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne.

Mische die vorgenannten Zutaten zu glatter Sauce und übergieße die vorgerichteten Pilzscheiben damit.

## C. Aspik, Gelee usw.

### 188. Saures Gelee, zu Fisch u. Fleischspeisen.

(Auch für Kranke).

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 4 gereinigte zerkleinerte Kalbsfüße, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 4 Pfefferkörner, 4 Nelken, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Saft einer Zitrone, sofern es Krankenkost werden soll, sonst kann man  $\frac{1}{2}$  Tassenkopf voll Weinessig nehmen, Salz.

Die Kalbsfüße werden mit Vorgenanntem weichgekocht, durchgeseiht, anderntags das Fett, der Bodensatz entfernt, nochmals erwärmt und nach Belieben zur Verwendung gebracht. Die Brühe muß kräftig salzig und gut säuerlich sein; es muß noch ca.  $\frac{3}{4}$  Liter Flüssigkeit verbleiben.