

# **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]**

C. Aspik, Gelee usw.

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

### 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.

### 189. Kraft-Gelee.

(Für Kranke.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund mageres, in Würfel geschnittenes Ochsenfleisch und 1 Pfund kleingeschnittenes Kalbfleisch, 4 gereinigte, zerteilte Kalbsfüße, Salz, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Nelken je 4 Stück, den Saft von 1—1½ Zitrone.

In kaltem Wasser gebe man das Fleisch, die Knochen, mit den Würzen zum Feuer, lasse gut auskochen und verfähre im weiteren nach Vorschrift in Nr. 188. Auch hier muß der Bestand der Flüssigkeit zuletzt etwa  $\frac{3}{4}$  Liter betragen.

### 190. Dreifarbiges Gelee.

(Zum Auszieren verschiedener Speisen.)

Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen.

Man koche ein Aspik nach Vorschrift in Nr. 188, doch füge man der Brühe nicht gleich die 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu; das geschieht erst später.

Das Gelee, das man anderntags vom Fette und Bodensatz trennte und ca.  $\frac{3}{4}$  Liter sein soll, teile man in 3 Teile, erwärme jeden Teil, füge dem einen 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu, dem andern etwas Johannisbeeressig oder 10 Gramm rote Gelatine; der dritte Teil bleibt farblos, weiß. Damit läßt sich eine Fleischschüssel oder Heringssalat sehr fein belegen.

### 191. Eier-Gelee

mit Fleisch-Pepton (Suppeneinlage).

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 3 ganze Eier, 1 Tassenkopf Milch, 2 Prisen Salz, 20 Gramm zerlassene Butter, 25 Gramm in Milch gelöstes Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und etwas geriebene Muskatnuß.

Die Zutaten verquirlen man gut, tue sie in ein mit etwas Butter ausgestrichenes Bunzlauer Töpfchen, setze dies zugedeckt in kochendes Wasser, doch nicht bis an den Rand, dann lasse man sie kochen und sich erhärten. Davon sticht man in Fleischbrühsuppe Scheibchen ab.

### 192. Pepton-Butter.

Aufstrich auf Weißbrot, das man am besten röstet.

(Auch für Kranke.)

Bereitungszeit 5 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 50 Gramm Butter, 20 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, 1 feingeschabte, gewässerte Sardelle, etwas Zitronensaft. Röstbrot nach Bedarf.

Die Zutaten vermische man zu einer glatten geschmeidigen Masse und streiche sie mäßig auf die Schnitte, die man von 1 Tag altem Weißbrot macht.

### 193. Bauern-Kaviar.

(Pikantes Fischgericht.)

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

Zutaten: Die Eier eines oder zweier Rogner, die Milch eines Herings, eine halbe geschabte Zwiebel, 1 Theelöffel Senf, 1 Prise spanischer Pfeffer, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und  $\frac{1}{4}$  Liter süße Milch.

Eier und Milch der Heringe werden einige Stunden in süße Milch gelegt, dann fein verrührt, mit Zwiebel, Senf, Liebig's Fleisch-Extract, spanischem Pfeffer vermischt und neben gerösteten Semmelscheiben und Butter serviert.

### 194. Appetit-Schnitten.

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

Zutaten: 30 Gramm harten Käse (Handkäse, Schweizer- oder Parmesankäse), 80 Gramm Butter, 1 Theelöffel Senf, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Salz.

Der Käse wird gerieben, mit den übrigen Zutaten vermischt und auf geröstete Milch- oder Schwarzbrotsschnitten gestrichen. — Passend zu einer Tasse Fleischbrühe.

### 195. Extrakt-Schnitten.

Bereitungszeit 10 Minuten. — Für 5 Personen.

Zutaten: 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 50 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze voll Senf. Röstbrot nach Bedarf.

Man vermische die Zutaten recht innig und streiche das Gemisch auf die frisch gerösteten Brotschnitten.

### 196. Sardellenstreifen

zum Butterbrote.

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

Zutaten: 250 Gramm Sardellen,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke saure Sahne, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 1 Theelöffel Senf, 4 Eßlöffel Tafelöl,  $\frac{1}{2}$  geschabte Zwiebel, etwas Zitronensaft.

Die entgräteten Sardellen wässere man ca.  $\frac{1}{4}$  Stunde ein, schneide sie in Streifen und übergieße sie mit einer Sauce aus obigen Zutaten, denen man noch 1 Prise Salz zufügt, wenn es dem eigenen Geschmacke entspricht.