

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochrezepte mit Liebig Fleischextrakt-Erzeugnissen

Köln-Bayenthal, [ca. 1955]

Inhaltsverzeichnis

[urn:nbn:de:bsz:31-352220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352220)

Inhaltsverzeichnis

Suppen

	Seite		Seite
1. Rindfleischsuppe mit Reis . . .	8	18. Frühlingsuppe mit Eiergerste	12
2. Geröstete Griefsuppe . . .	8	19. Falsche Krebsuppe	12
3. Gebundene Fleischbrühsuppe	8	20. Kohlsuppe	13
4. Einfache Nierensuppe	8	21. Legierte Griefsuppe mit Gemüseeinlage	13
5. Reisnierensuppe	9	22. Spinatsuppe mit Eierstich	13
6. Ochenschwanzsuppe	9	23. Selleriesuppe	13
7. Ochsenzungenuppe	9	24. Tomatensuppe mit Reis	14
8. Wildsuppe	9	25. Möhrensuppe	14
9. Pommersche Gänseuppe (Resteverwendung)	10	26. Gemüsesuppe mit Fleischklößchen	14
10. Zerfahrene Eiersuppe	10	27. Einfache Kartoffelsuppe mit Würstchen	14
11. Grünkernsuppe	10	28. Braune Fleischbrühsuppe	15
12. Königinnensuppe	10	29. Graupensuppe	15
13. Hühnercremesuppe	11	30. Erbsensuppe mit Bauchspeck	15
14. Pilzsuppe	11	31. Italienische Reissuppe	15
15. Zwiebelsuppe	11		
16. Semmelsuppe	12		
17. Feine Kartoffelsuppe	12		

Soßen

1. Helle Grundsoße zu Ge- müse- und Kartoffelgerichten	16	12. Kraftsoße	18
2. Holländische Soße	16	13. Dunkle Grundsoße zu Bratenresten	19
3. Abgeschlagene Senfsoße	17	14. Béchamelsoße für Fleisch- und Mischgerichte	19
4. Buttersoße	17	15. Käsesoße zu Makkaroni	19
5. Heringssoße zu Pellkartoffeln	17	16. Saure Sahnesoße	19
6. Kaperntunke	17	17. Tomatensoße	19
7. Petersiliensoße	17	18. Abgeschlagene holländische Soße	19
8. Meerrettichsoße	18	19. Schnittlauchsoße	20
9. Meerrettichsoße mit Korinthen	18	20. Madeirasoße	20
10. Pilzsoße	18	21. Grundrezept für Mayonnaise	20
11. Speck- und Zwiebelsoße	18		

Fleisch und Wild

	Seite		Seite
1. Schweinebraten	21	22. Königsberger Klops	27
2. Kasseler Rippenspeer	22	23. Hammelragout	27
3. Schweinekoteletts	22	24. Geschmorte Leber	27
4. Sülzkoteletts	22	25. Eier im Nest	28
5. Schmorbraten	23	26. Ungarische Koteletts	28
6. Roastbeef	23	27. Lungenhaschee	28
7. Rumsteaks	23	28. Gekochtes Rindfleisch mit Tomatensoße	28
8. Rouladen	24	29. Haschee aus Fleischresten	29
9. Jägerrollen	24	30. Hammelfleisch in Sahnesoße	29
10. Gulasch	24	31. Nierenragout	29
11. Sauerbraten	24	32. Gebratenes Hähnchen	29
12. Rinderpilaw	24	33. Hühnerfrikassee im Reisrand	30
13. Rinderfilet mit gerösteten Kartoffelstreifen	25	34. Reisrand z. Hühnerfrikassee	30
14. Zungenfrikassee	25	35. Huhn auf Reis	30
15. Kalbsbraten	25	36. Gänseklein	30
16. Kalbsrücken mit Gemüse	26	37. Gänseweißsauer	31
17. Kalbfleischfrikassee	26	38. Rebhühner	31
18. Ragout fin	26	39. Wildente gebraten	31
19. Sahneschnitzel	26	40. Gebratene Tauben	31
20. Frikadellen	27	41. Hasenbraten	32
21. Falscher Hase	27	42. Hasenpfeffer	32

Fische

1. Fischbraten	33	15. Fischauflauf mit Tomatenscheiben	37
2. Rotzungen gebacken	33	16. Fischauflauf mit Sauerkraut	37
3. Fischfrikassee	34	17. Karpfen in einer braunen Soße	37
4. Hering in Sahnesoße	34	18. Hecht in einer Käsesoße	37
5. Hering in falscher Sahnesoße	34	19. Barsch in der Soße gedünstet	38
6. Hering in Gelee	34	20. Aalfrikassee	38
7. Heringskartoffeln	35	21. Fischgulasch	38
8. Gekochter Fisch	35	22. Fischklöße mit Kapernsoße	38
9. Gedämpfter Fisch in einer Fleischbrühsoße	35	23. Fischpudding	39
10. Schellfisch mit Champignons	35	24. Fischsalat	39
11. Fisch auf der Platte	36	25. Fisch in Sahnesoße	39
12. Fisch mit Béchamelsauce auf Kartoffelbrei	36	26. Fisch in Gelee	39
13. Fisch mit Gemüse und Kartoffeln (Eintopfgericht)	36	27. Seezungenrollen	40
14. Fischauflauf mit Blumenkohl und Kartoffeln	36	28. Gedünsteter Aal in einer Dillsoße	40
		29. Fisch auf der Schüssel	40

Gemüse

1. Wirsingbombe	41	4. Überbackener Blumenkohl	42
2. Reiskroketten	42	5. Eierfrikassee	42
3. Erbsen in der Soße	42	6. Spinatpudding	43

Seite		Seite
27	7. Spinatauflauf	43
27	8. Blumenkohl au gratin	43
27	9. Brechspargel in Brühe	43
28	10. Spargelpudding	43
28	11. Spargelgemüse	44
28	12. Steinpilze	44
28	13. Pfifferlinge	44
28	14. Schwarzwurzeln mit Käse	44
29	15. Schwarzwurzeln mit Fleischklößen	44
29	16. Selleriegemüse	45
29	17. Teltower Rübchen	45
30	18. Teltower Rübchen in Sahnesoße	45
30	19. Große Bohnen mit Speck	45
30	20. Junge große Bohnen in Sahnesoße	45

Eintopfgerichte

31	1. Möhren mit Fleisch und Kartoffeln	50
31	2. Steckrüben mit Schweine- fleisch und Kartoffeln	50
32	3. Kohl mit Hammel- fleisch und Kartoffeln	50
32	4. Buntes Huhn	50
37	5. Pichelsteiner Fleisch	51
37	6. Irish Stew	51

Vorgerichte und Salate

37	1. Ragout fin	53
37	2. Eierauflauf	53
38	3. Omelette mit Spargel	54
38	4. Eier auf Försterinnenart	54
38	5. Eierpasteten	54
39	6. Gefüllte Tomaten	54

Krankenkost

39	1. Kalbsmilchpudding	57
39	2. Kalbshirnpudding	57
40	3. Kalbskotelett	58
40	4. Kalbszunge	58
40	5. Geschmorte Taube	58
42	6. Kalbshirnplätzchen	58
42	7. Fisch in Soße	58
42	8. Fleischbrühe mit Eierstich	59
43	9. Legierte Fleischbrühe	59
43	10. Haferschleim	59

46	21. Gefüllte Gurken	46
46	22. Spinat	46
46	23. Erbsen und Möhren	46
46	24. Möhrengemüse	46
46	25. Kohlrabi mit Rindfleisch	46
47	26. Kohlrabi mit Milchsoße	47
47	27. Geschmorte Steckrüben	47
47	28. Frische grüne Bohnen	47
47	29. Wirsingkohl	47
47	30. Rosenkohl	47
48	31. Rotkohl	48
48	32. Jägerkohl	48
48	33. Kohlrollen	48
48	34. Braunkohl	48
49	35. Sauerkohl mit Pökelfleisch	49
49	36. Erbsbrei	49
49	37. Linsengemüse	49

51	7. Weiße Bohnen mit Äpfeln und Kartoffeln	51
51	8. Spanisches Fricco	51
51	9. Petersilienkartoffeln	51
52	10. Äpfel und Kartoffeln	52
52	11. Birnen und Kartoffeln	52
52	12. Schinkenkartoffeln	52
52	13. Nierenkartoffeln	52

55	7. Gefüllte Brötchen	55
55	8. Gefüllter Sellerie	55
55	9. Fleischsalat	55
55	10. Heringssalat	55
56	11. Italienischer Salat	56
56	12. Gemüsesalat	56

59	11. Fleischpüreesuppe	59
59	12. Roh eingeriebene Kartoffelsuppe	59
59	13. Möhrengemüse	59
60	14. Junge grüne Bohnen gedünstet	60
60	15. Spinat für Kranke	60
60	16. Salatgemüse	60
60	17. Blumenkohlbrei	60