

# **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. Ochschwanzsuppe . . . . .	9	23. Selleriesuppe . . . . .	13
7. Ochsenzungenuppe . . . . .	9	24. Tomatensuppe mit Reis . .	14
8. Wildsuppe . . . . .	9	25. Möhrensuppe . . . . .	14
9. Pommersche Gänsesuppe (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