

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochrezepte mit Liebig Fleischextrakt-Erzeugnissen

Köln-Bayenthal, [ca. 1955]

Suppen

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



D
li
fö
zu
ra
E
Z

d
d
d

(E
d
d

D
b
a

D
fe
W

S
d
st

D
d

V
S
is



Suppen



Die Bedeutung der Suppen — vor allen Dingen der Fleischsuppen — liegt in erster Linie in ihrer appetitanregenden und somit verdauungsfördernden Wirkung, welche auf die Extraktivstoffe des Fleisches zurückzuführen ist. Die Bereitung dieser Suppen aus Fleisch ist jedoch sehr zeitraubend und kostspielig. — Eine große Hilfe sind die Liebig Erzeugnisse. Es werden die gleichen Wirkungen erreicht mit weniger Aufwand an Geld, Zeit und Mühe:

die Suppen sind schmackhafter,
die Suppen regen den Appetit an,
die Suppen wirken infolgedessen fördernd auf die Verdauung.

(Es ist wissenschaftlich festgestellt, daß die Verdauungsdrüsen, wenn sie durch Liebig Fleisch-Extrakt angeregt werden, viel reichlicher den Verdauungssaft absondern als sonst).

Durch Liebig Fleisch-Extrakt, Liebig Fleischbrüh-Würfel, Liebig Fleischbrüh-Masse (Gekörnte Fleischbrühe) erhalten wir vollwertige Suppen, vorausgesetzt, daß wir sie so verwenden, wie in den Rezepten angegeben.

Durch Hinzusetzen der Liebig Erzeugnisse zu Mehlsuppen, Gemüsesuppen, fertig gekauften Suppenwürfeln können wir den Suppen einen größeren Wohlgeschmack und Ausnutzungswert geben.

Suppenreste, besonders von sättigenden Suppen, können durch Hinzufügen der Liebig Erzeugnisse verlängert und, durch ein Sieb gestrichen, zu vollständig neuen schmackhaften Suppen bereitet werden.

Die verhältnismäßig schwer verdaulichen Hülsenfruchtsuppen werden durch Zusatz der Liebig Erzeugnisse schmackhafter u. leichter bekömmlich.

Vorbemerkung: Die Rezepte sind für 4—6 Personen berechnet. Soll die Suppe als Vorspeise dienen, so rechnet man für die Person $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ Liter, ist die Suppe Hauptgericht, dann $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter.

1. Rindfleischsuppe mit Reis

250 g Rindfleisch, 1 Niere
1½ Liter kochendes Wasser
Salz, geröstete Zwiebelscheiben
Suppengrün
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

½ Liter heißes Wasser
75 g Reis

Das vorbereitete Fleisch wird mit dem geputzten Suppengrün und den gerösteten Zwiebelscheiben, Salz und 1½ Liter kochendem Wasser aufgesetzt und etwa 2 Stunden gekocht. Dann gibt man die Brühe durch ein Sieb, fügt den in heißem Wasser angerührten Liebig Fleisch-Extrakt und den Reis hinzu und läßt die Suppe noch etwa 45 Minuten kochen. Dann schmeckt man mit Salz und mit Liebig Fleisch-Extrakt ab.

2. Geröstete Grießsuppe

50–60 g Fett
75–100 g Grieß
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

2 Liter Brühe aus 4 Liebig Fleischbrüh-Würfeln
Salz nach Geschmack
125 g Suppengemüse

Das Fett zerläßt man im eisernen Topf, schwitzt den Grieß und das in kleine Würfel geschnittene Suppengemüse darin durch, bis der Grieß goldgelb ist, dann füllt man mit der aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln bereiteten Brühe auf, läßt die Suppe gar werden und schmeckt mit Salz und einer Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt ab.

3. Gebundene Fleischbrühsuppe

40 g Fett
80 g Mehl
2 Liter Brühe aus 4 Liebig Fleischbrüh-Würfeln
1 Teelöffel Liebig flüssig

1–2 Eigelb
Blumenkohlröschen

Das Fett und das Mehl schwitzt man durch, füllt mit der Fleischbrühe auf und läßt 7–10 Minuten kochen. 1–2 Eigelb verrührt man mit etwas kaltem Wasser, rührt dann vorsichtig von der heißen Suppe dazu, bis es etwa ¼ Liter ist und gibt dann die Eier in die Suppe. Verbessern kann man die Suppe durch Blumenkohlröschen, die man als Einlage hineingibt. Abgeschmeckt wird mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt.

4. Einfache Nierensuppe

2 Nieren
Salz, Pfeffer
Mehl zum Wenden

70 g Fett
75–100 g Mehl
1½ Liter Brühe aus 3 Liebig Fleischbrüh-Würfeln

1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die gewässerten Nieren werden in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl gewendet. Nun werden sie in 10 g brauner Butter angebraten, etwas Wasser darauf gegeben und gargeschmort. Aus Fett, Mehl und der Brühe stellt man eine dunkle Mehlschwitze her, wenn diese gar ist, gibt man die Nieren mit der Flüssigkeit hinzu und schmeckt mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

5. Reisnierensuppe

2 Nieren (etwa 250 g)
Salz, Pfeffer
Mehl
50 g Fett
Wasser zum Auffüllen

25 g Fett
80 g Reis
250 g Suppengemüse
(Kohlrabi, Sellerie, Möhren, Porree)
20 g Mehl
1½ Liter Brühe aus 1 Teelöffel Liebig
Fleisch-Extrakt
250 g Kartoffelstifte

Die Nieren werden wie in Nr. 4 gargeschmort. Das Fett wird zerlassen, Reis, das kleingeschnittene Suppengemüse und Salz durchgedünstet, Mehl darüber gestreut und mit der Brühe aufgefüllt und gargekocht (etwa 1 Stunde — man richtet sich nach dem Suppengemüse, wird Kohl verwendet, ist eine längere Garzeit nötig). Eine halbe Stunde vor Ablauf der Garzeit fügt man die Kartoffeln hinzu. Dann gibt man die Nieren hinein und schmeckt mit Salz und 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt ab.

6. Ochschwanzsuppe

250 - 375 g Ochschwanz
25 g Fett
60 g Schinkenspeck
1 Zwiebel
Gewürz: Pfefferkörner, Lorbeer-
blatt, Gewürzkörner
Salz, Suppengrün
1½ Liter Wasser

80 g Fett
80 g Mehl
2 Liter Ochschwanzbrühe
Salz
2-3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
Rotwein oder Madeira

Der Ochschwanz wird mit warmem Wasser gut abgeburstet, abgetrocknet und in etwa 3 cm lange Stücke geschnitten. Er wird in Mehl gewendet und in Fett und Schinkenspeck mit dem Suppengrün und den Gewürzen braun geröstet, mit 1½ Liter Wasser aufgefüllt und in 2-3 Stunden weichgekocht. Dann wird die Brühe durch ein Sieb gegeben, Fett und Mehl wird gebräunt und die Brühe langsam dazugegeben und 10 Minuten gekocht. Einige Minuten läßt man die Suppe an warmer Herdstelle stehen, entfettet sie, schmeckt mit Salz, Liebig Fleisch-Extrakt und Madeira ab. Die Suppe wird über dem Ochschwanz angerichtet und aufgetragen.

7. Ochsenzungensuppe

1 Ochsenzunge
2 Liter Wasser
Suppengrün
Salz

1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
75 g Fadennudeln
1-2 Eigelb
Madeira, Salz
1 Teelöffel Liebig flüssig

Die gut gereinigte Zunge wird mit Wasser, Suppengrün und Salz 3 Stunden gekocht. Dann nimmt man die Zunge heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, schmeckt sie mit Liebig Fleisch-Extrakt ab und setzt sie auf zum Kochen. Die zerdrückten Fadennudeln werden hinzugegeben — wenn sie gar sind, wird mit Eigelb legiert und mit Salz, Liebig flüssig und Madeira abgeschmeckt. Ein Teil der Zunge wird in Würfel geschnitten und in die Suppe gegeben.

8. Wildsuppe

50 g Fett
250 g Hasen- oder Rehfleisch
1 Liter Wasser
Salz, Suppengrün

75 g Fett
100 g Mehl
Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
Rotwein
1 Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-
würfeln

Das Wildfleisch wird in Fett mit dem Suppengrün angebraten und mit kochendem Wasser aufgefüllt, bis es bedeckt ist. Man läßt es gar-

schmoren. Aus Fett und Mehl stellt man eine dunkle Mehlschwitze her, die man mit der Brühe, aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln bereitet, auffüllt. Das Wildfleisch wird von den Knochen gelöst, in Würfel geschnitten und in die Suppe gegeben, ebenfalls die Wildbrühe. Man schmeckt mit Rotwein, Liebig Fleisch-Extrakt und Salz ab. Aus dem Wildfleisch kann man auch Fleischklöße bereiten, die man in die Suppe geben kann.

9. Pommersche Gänseuppe (Resteverwendung)

<i>Gänsegerüst und Gänseklein</i>	<i>2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt</i>
<i>Suppengrün</i>	<i>100 g Fett</i>
<i>Wasser</i>	<i>100 g Mehl</i>
	<i>Fleischreste</i>
	<i>250 - 375 g Kartoffeln</i>
	<i>evtl. 1 Teelöffel Liebig flüssig</i>

Das Gänsegerüst und Gänseklein wird mit Suppengrün und Salz angekocht. Aus Fett und Mehl stellt man eine dunkle Mehlschwitze her, füllt sie mit der Gänsebrühe, der man eine Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt zugesetzt hat, auf, gibt die in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzu und wenn diese gar sind, das abgesuchte Gänsefleisch. Zuletzt schmeckt man noch einmal mit Salz und Liebig flüssig ab.

10. Zerfahrene Eiersuppe

4 Liebig Fleischbrüh-Würfel in 1 Liter Wasser aufgelöst
etwas Suppengrün
Zwiebelscheiben geröstet
1 Eßlöffel Mehl
2 ganze Eier
4 Eßlöffel Milch oder süße Sahne

Aus 4 Liebig Fleischbrüh-Würfeln stellt man eine Brühe her, kocht sie mit Suppengrün, Salz und gerösteten Zwiebelscheiben auf. 4 Eßlöffel Milch verquirlt man mit dem Mehl und den Eiern, gießt die gut abgeschmeckte Brühe durch ein Sieb, läßt sie aufkochen und gibt dann unter Rühren die Eiermasse hinzu. Alles muß noch einmal aufkochen und abgeschmeckt werden.

11. Grünkernsuppe

<i>90 g Fett</i>	<i>2 Eigelb</i>
<i>100 g Grünkernmehl</i>	<i>1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt</i>
<i>1 1/4 Liter Brühe aus 4 Liebig Fleischbrüh-</i>	<i>Salz</i>
<i>Würfeln</i>	<i>etwas Petersilie</i>
<i>1/4 Liter Milch</i>	<i>2 alte Brötchen oder 50 g altes Weißbrot</i>
<i>Salz</i>	<i>25 g Butter</i>

Das Fett wird zerlassen, das Grünkernmehl darin durchgekocht, mit Brühe und Milch aufgefüllt und 1 bis 2 Stunden gekocht. Dann legiert man mit 2 Eigelb und schmeckt die Suppe mit Salz, Liebig Fleisch-Extrakt und der feingewiegten Petersilie ab und richtet sie über den gerösteten Brötchenwürfeln an.

12. Königinnensuppe

<i>1 Suppenhuhn</i>	<i>80 g Butter</i>	<i>15 g feingewiegte süße</i>
<i>Salz, Suppengrün</i>	<i>80 g Mehl</i>	<i>Mandeln</i>
<i>2 Liter Wasser</i>	<i>Hühnerbrühe</i>	<i>2 Eßlöffel süße Sahne</i>
	<i>1 Messerspitze Liebig</i>	<i>1 - 2 Eigelb</i>
	<i>Fleisch-Extrakt</i>	<i>Hühnerfleisch</i>
	<i>Salz</i>	

Das vorbereitete Suppenhuhn wird mit kochendem Wasser, Salz und Suppengrün gargekocht. Aus Fett und Mehl stellt man eine helle Mehlschwitze her, die man mit der mit Liebig Fleisch-Extrakt gut abgeschmeck-

ten Hühnerbrühe auffüllt. Dann läßt man die Suppe langsam kochen. Die süßen feingewiegten Mandeln werden mit der Sahne erwärmt, mit dem Eigelb verrührt und unter Schlagen zu der heißen Suppe gegeben. Die Suppe wird durch ein Sieb gegossen, mit einer Prise Zucker und Salz abgeschmeckt, und das feingeschnittene Fleisch als Einlage in die Suppe gegeben.

Bemerkung: Als Einlage eignen sich auch Fleischklößchen aus Kalb- und Hühnerfleisch oder Blumenkohlröschen.

13. Hühnercremesuppe

1 Suppenhuhn
Salz, Suppengrün
2 Liter Wasser (kochendes)
Salz

4 Eigelb
20 g Butter
zartes Hühnerfleisch
Salz
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Das vorbereitete Suppenhuhn wird gargekocht. Das beste weiße Hühnerfleisch wird durch die Fleischmaschine gegeben oder gerieben. Eigelb wird mit der Butter verrührt und mit einem Teil der heißen Hühnerbrühe aufgefüllt und zu dem Fleischpüree gegeben; diese Masse gibt man in die heiße Brühe und schmeckt mit Salz, Liebig Fleisch-Extrakt und evtl. mit süßer Sahne ab.

14. Pilzsuppe

375 g Champignons oder Steinpilze
1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser
5 Liebig Fleischbrüh-Würfel

60 g Fett
60 g Mehl
Salz, evtl. Petersilie

Die Pilze werden geputzt, gewaschen und in Würfel geschnitten. Man zerläßt Fett und dünstet die Pilze darin durch, füllt mit der Brühe auf und läßt die Pilze garkochen. Nach Ablauf der Garzeit bindet man die Suppe mit dem in kaltem Wasser gut verrührten Mehl und schmeckt mit Salz und evtl. Petersilie ab. Verbessern kann man die Suppe, indem man sie mit 1—2 Eigelb abzieht. Zuletzt gibt man noch ein walnußgroßes Stück gute Butter hinein.

15. Zwiebelsuppe

100 g Fett
750 g Zwiebeln
100 g Mehl
1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser

$\frac{1}{4}$ Liter Milch oder süße Sahne
Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
1 Eigelb

Die Zwiebelscheiben werden in dem zerlassenen Fett $\frac{1}{2}$ Stunde durchgedünstet (ohne zu bräunen), das Mehl hinzugegeben und mit Wasser aufgefüllt. Gleichzeitig fügt man etwas Salz und 1 Teelöffel Liebig Fleisch-Extrakt hinzu und läßt die Suppe 1 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Sie wird durch ein feines Haarsieb gestrichen, noch einmal zum Kochen gebracht, mit süßer Sahne und Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt und mit einem Eigelb abgerührt.

16. Semmel-suppe

75 g Butter
150 g Weißbrot
2 Liter Wasser

6 Liebig Fleischbrüh-Würfel
Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
1 Eigelb

Das Weißbrot wird in der Brühe weichgekocht. Dann wird es durch ein Sieb gestrichen, in der Butter durchgekocht, mit der Brühe aufgefüllt und nochmals erhitzt, abgeschmeckt und mit 1 Eigelb abgerührt.

17. Feine Kartoffelsuppe

1 kg Kartoffeln
1³/₄ Liter Brühe aus 5 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln

40 g Fett
20 g Mehl
1 Eigelb
5 Eßlöffel süße Sahne
Petersilie

Die in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln werden in der Brühe mit Suppengrün gargekocht. Aus Fett und Mehl stellt man eine helle Mehlschwitze her, die man in der Suppe noch mitkochen läßt. Nach ³/₄ Stunden streicht man die Suppe durch ein Haarsieb, legiert sie mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb und schmeckt ab mit Liebig Fleisch-Extrakt, Salz und feingewiegter Petersilie.

18. Frühlingsuppe mit Eiergerste

5 Liebig Fleischbrüh-Würfel
1¹/₂ Liter Wasser
50 g Butter
2 Möhren
Blumenkohlröschen
1 Kohlrabi

1 Ei
1 Teelöffel Wasser
100 g Mehl
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
Petersilie

Die Liebig Fleischbrüh-Würfel werden in 1¹/₂ Liter heißem Wasser aufgelöst und zum Kochen gebracht. Die vorbereiteten Gemüse (mit Ausnahme des Blumenkohls) dünstet man in der Butter durch, füllt mit der Brühe auf und läßt sie kochen. 15 Minuten vor Ablauf der Garzeit fügt man die Blumenkohlröschen hinzu. Sind diese weich, gibt man die Eiergerste hinein, läßt die Suppe noch 5—8 Minuten kochen und schmeckt mit Salz, Liebig Fleisch-Extrakt und Petersilie ab.

Zubereitung der Eiergerste: Man stellt einen festen Nudelteig her, den man auf der Handreibe reibt oder grob wiegt. Etwas getrocknet gibt man ihn dann in die kochende Suppe.

19. Falsche Krebsuppe

2 Möhren
2 Knollen Sellerie
2 Tomaten
1¹/₂ Kopf Blumenkohl

50 g Butter
50 g Mehl
2 Liter Brühe aus 6 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln
Salz, 1 Eßlöffel Reibkäse
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die geputzten feingeschnittenen Gemüse — ausgenommen Blumenkohl — werden in der Butter durchgedünstet, das Mehl hinzugegeben, ebenfalls durchgeschwitzt und mit der Brühe aufgefüllt. Ist die Suppe gar, wird sie durch ein Sieb gestrichen, die Blumenkohlröschen darin gargekocht, mit Salz, Reibkäse und Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt.

20. Kohlsuppe

375 g Kohl
40 g Fett
60 g Mehl

2 Liter Brühe aus 6 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Der in feine Streifen geschnittene Kohl wird in dem Fett mit Mehl durchgeschwitzt, mit Brühe aufgefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden gargekocht. Dann schmeckt man die Suppe mit den angegebenen Zutaten gut ab.

21. Legierte Grießsuppe mit Gemüseeinlage

50 g Fett
80 g Grieß
5 Liebig Fleischbrüh-Würfel
2 Liter heißes Wasser

Salz nach Geschmack
Blumenkohlröschen
Kohlrabi in Stifte
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
1 Eigelb

In dem zerlassenen Fett schwitzt man den Grieß durch, füllt mit Brühe aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln auf. Wenn die Suppe kocht, gibt man die Gemüse hinein. Sind diese gar, wird mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt und mit einem Eigelb legiert.

22. Spinatsuppe mit Eierstich

375 g Spinat
50 g Fett
1 kleine Zwiebel
60-75 g Mehl
2 Liter Brühe aus 1 Messerspitze
Liebig Fleisch-Extrakt
Salz

Eierstich:
gut $\frac{1}{10}$ Liter Wasser mit 2 Messerspitzen
Liebig Fleisch-Extrakt
2 Eier
1 Prise Salz
1 Prise Muskat

Der verlesene und gewaschene Spinat wird in Fett mit Zwiebeln durchgedünstet, Mehl hinzugegeben, mit Brühe aufgefüllt und gargekocht. Dann streicht man die Suppe durch ein Haarsieb, schmeckt sie ab und gibt den Eierstich hinein.

Zubereitung des Eierstichs: Die Eier werden mit der Brühe und den geschmackgebenden Zutaten tüchtig verquirlt. Man füllt die Masse in gut angefettete Obertassen, gibt ein gefettetes Stückchen Pergamentpapier darauf und läßt den Eierstich im Wasserbad ziehen, bis er fest ist.

Bemerkung: Der Eierstich darf nicht kochen, sonst wird er porös.

23. Selleriesuppe

1 große Knolle Sellerie
2 Liter Brühe aus 5-6 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln in heißem Wasser aufgelöst

70 g Butter
75 g Mehl
Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Der vorbereitete Sellerie wird in Stifte geschnitten und mit der Brühe aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln gargekocht. Aus Fett und Mehl stellt man eine helle Mehlschwitze her und füllt sie mit der Selleriekochbrühe auf. Die Hälfte des Selleries streicht man durch, die andere Hälfte gibt man als Stifte in die Suppe. Zuletzt schmeckt man mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

24. Tomatensuppe mit Reis

50 g Fett
Schinkenreste
1 große Zwiebel

375 g Tomaten
50 g Reis
1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser
Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Schinken und Zwiebel werden in Würfel geschnitten, in Fett mit den in Vierteln geschnittenen Tomaten durchgedünstet, mit Wasser aufgefüllt, Salz hinzugegeben und 1 Stunde gargekocht. Dann streicht man alles durch ein Sieb, läßt es kochen, gibt den Reis hinein und läßt ihn in der Suppe gar werden. Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer und 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt. Man kann den Reis auch in etwas Brühe aus Liebig Fleisch-Extrakt garquellen lassen. Dann wird die Zubereitungszeit verkürzt.

25. Möhrensuppe

500 g geriebene Möhren
40 g Fett (Speck)
50 g Grieß
1 kleine Zwiebel

2 Liter Brühe aus 5 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln in heißem Wasser aufgelöst
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
Salz
1 Eßlöffel gehackte Petersilie

Die geriebenen Möhren werden in Fett mit der Zwiebel und Grieß durchgedünstet, mit Brühe aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln aufgefüllt und eine Stunde gargekocht. Man schmeckt mit Salz, Liebig Fleisch-Extrakt und Petersilie ab (Petersilie darf nicht kochen).

26. Gemüsesuppe mit Fleischklößchen

250 - 375 g geputztes Gemüse (je nach
Jahreszeit)
(Erbsen, Spargel, Möhren, Kohlrabi,
Kohl)
2 Liter Brühe aus 5 - 6 Liebig Fleisch-
brüh-Würfeln in heißem Wasser
aufgelöst
40 g Fett
2 - 3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

50 g Mehl
Salz
5 Kartoffeln
Petersilie

Die geputzten und kleingeschnittenen Gemüse werden mit Fett und Mehl durchgeschwitzt, mit der Brühe aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln aufgefüllt und gargekocht. Eine halbe Stunde vor Ablauf der Garzeit (richtet sich nach den Gemüsesorten) fügt man die in Stifte geschnittenen Kartoffeln hinzu. Sind diese gar, gibt man die Fleischklößchen in die Suppe, schmeckt mit Liebig Fleisch-Extrakt und Salz ab, läßt noch einmal aufkochen und gibt die gewiegte Petersilie hinzu.

Fleischklößchen-Rezept siehe Fleischspeisen: Königsberger Klops.

27. Einfache Kartoffelsuppe mit Würstchen

750 g Kartoffeln
1 $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 5 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln in heißem Wasser aufgelöst
 $\frac{1}{2}$ Gewürzdosis (3 Pfefferkörner, 1 Ge-
würzkorn und etwa $\frac{1}{8}$ Lorbeerblatt)
Salz, Suppengrün

50 g Speck
1 Zwiebel
25 g Mehl
1 Eßlöffel Petersilie
2 - 4 Wiener Würstchen

Die kleingeschnittenen Kartoffeln werden mit dem Suppengrün, Gewürz und Salz in der Brühe gargekocht. Aus Fett, Zwiebel und Mehl stellt man eine helle Mehlschwitze her und gibt diese und die in Scheiben geschnittenen Würstchen zur Suppe. Man schmeckt mit Salz, Liebig Fleisch-Extrakt und Petersilie ab.

28. Braune Fleischbrühsuppe

80 g Butter
120 g Mehl
2 Liter Brühe aus 5-6 Liebig Fleischbrüh-Würfeln in heißem Wasser aufgelöst

Salz
Liebig Fleisch-Extrakt

Fett und Mehl bräunen, mit Brühe auffüllen, eine halbe Stunde kochen lassen und mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt abschmecken.

29. Graupensuppe

75 g Graupen
40 g Fett
40 g Mehl
Salz

Suppengrün
2 Liter Brühe aus 5-6 Liebig Fleischbrüh-Würfeln in heißem Wasser aufgelöst
750 g Kartoffeln
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die gewaschenen Graupen dünstet man in Fett mit Mehl und dem feingeschnittenen Suppengrün durch, gibt die Brühe hinzu und läßt die Suppe 2-3 Stunden kochen. $\frac{3}{4}$ Stunden vor Ablauf der Garzeit fügt man die geschnittenen Kartoffeln hinzu und schmeckt mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

30. Erbsensuppe mit Bauchspeck

250 g gelbe Erbsen
2 Liter Wasser
Suppengrün
Salz

125-200 g Bauchspeck
375 g Kartoffeln
80 g Fett
1 Zwiebel
30 g Mehl
1 Messerspitze
Liebig Fleisch-Extrakt

Die Erbsen werden am Tag zuvor gut verlesen, gewaschen und mit weichem Wasser eingeweicht. Sie werden mit dem Einweichwasser, Salz und Suppengrün aufgesetzt. Wenn die Suppe kocht, fügt man den Bauchspeck hinzu und $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Essen die Kartoffeln. Aus Fett, Zwiebeln und Mehl bereitet man eine Mehlschwitze und gibt sie (nach 2-3 Stunden) zur Suppe, wenn dieselbe gar ist. Abgeschmeckt wird mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt.

Bemerkung: Man kann die Suppe auch vor dem Hinzufügen der Kartoffeln durch ein Sieb streichen und sie mit gerösteten Brötchenwürfeln zu Tisch geben.

31. Italienische Reissuppe

25 g Reis
25 g Butter
1 halben kleinen Kopf Blumenkohl
1-2 Eßlöffel Tomatenmark

1 Liter Wasser
1 halben Teelöffel Liebig Fleischbrüh-Masse
(Gekörnte Fleischbrühe)
Salz, geriebener Käse

Der Reis wird mit heißem Wasser gewaschen, in Fett durchgedünstet und mit der Brühe aufgefüllt. Der Blumenkohl wird in kleine Röschen zerteilt und in die kochende Suppe gegeben. Sobald alles weichgekocht ist, gibt man Tomatenmark hinzu und schmeckt mit geriebenem Käse, Liebig Fleischbrüh-Masse (Gekörnte Fleischbrühe) und Salz ab.