

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochrezepte mit Liebig Fleischextrakt-Erzeugnissen

Köln-Bayenthal, [ca. 1955]

Soßen

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



Soßen



Soßen sind häufig der wesentlichste Teil eines Speisezettels. Ist die Soße nicht gut zubereitet, schmeckt das ganze Gericht nicht. Liebig Fleisch-Extrakt und Liebig flüssig sind gute Hilfen bei der Zubereitung aller Soßen, denn sie werden dadurch schmackhafter. Besonders Pilzsoßen, Tomatensoßen, einfache braune oder helle Mehlsoßen gewinnen außer im Geschmack auch an Kraft und Gehalt. Wichtig ist die genaue Beachtung der in den Rezepten angegebenen Menge der zuzufügenden Liebig Erzeugnisse, da nur dann eine Verbesserung der Soßen erreicht wird, ohne ihren Eigengeschmack zu verdrängen.

Der Soßenverbrauch der einzelnen Person ist sehr verschieden. Im allgemeinen rechnet man für 6—8 Personen $\frac{1}{2}$ Liter fertige Soße, reicht man Gemüse mit Soße, so kann man die Bratensoßenmenge kürzen.

1. Helle Grundsoße zu Gemüse- und Kartoffelgerichten

40 g Fett
40 g Mehl
1 Zwiebel

$\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser mit 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
Salz

Liebig Fleisch-Extrakt wird mit heißem Wasser aufgelöst. Das Fett wird zerlassen, die feingeschnittene Zwiebel und das Mehl hinzugefügt und gut durchgeschwitzt. Man füllt mit der Brühe aus Liebig Fleisch-Extrakt auf und schmeckt mit Salz ab.

2. Holländische Soße

40 g Fett
40 g Mehl
 $\frac{1}{6}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-Würfeln in heißem Wasser aufgelöst

$\frac{1}{8}$ Liter Milch
1 Eigelb
Salz und Muskat

Man stellt eine helle Grundsoße her, verquirlt das Eigelb löffelweise mit der heißen Flüssigkeit und gibt es dann an die Soße. Dann schmeckt man mit Salz, Muskat und evtl. mit Liebig Fleisch-Extrakt ab.



Sofje
eisch-
aller
ofen,
er im
htung
g Er-
ohne

allge-
t man

nten
erspitze

s Fett
gefügt
eisch-

weise
meckt



3.

Das
und
fügt
den

4.

1 Li
Butt
die
schr
Bem
wen

5.

Aus
den

6.

Es v
Fleis
geb

7.

2 Li
Fett
auf.
Zuta
darf
Farb

3. Abgeschlagene Senfsoße

- | | |
|--|-------------------------------|
| 20 g Mehl | 2 Eigelb |
| gut $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 1 Messerspitze | 1-2 Eßlöffel Senf |
| Liebig Fleisch-Extrakt in heißem Wasser | 30 g Tafelbutter |
| aufgelöst | Weißwein, Salz, Zucker, Essig |
| | 1 Tropfen Liebig flüssig |

Das Mehl wird mit der kalten Brühe aus Liebig Fleisch-Extrakt, dem Eigelb und dem Senf im Wasserbad abgeschlagen bis das Mehl gar ist. Dann fügt man unter Schlagen die Butter in Flöckchen hinzu und schmeckt mit den angegebenen Gewürzen ab.

4. Buttersoße

- | | |
|------------------|---|
| 50 g Butter | $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 1 Liebig Fleischbrüh- |
| 2 Eigelb | Würfel in heißem Wasser aufgelöst |
| 1 Teelöffel Mehl | Saft einer halben Zitrone |
| | Salz |
| | 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt |

1 Liebig Fleischbrüh-Würfel wird in $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser aufgelöst. Butter, Eigelb, Mehl und Zitronensaft schlägt man tüchtig schaumig, fügt die Brühe hinzu und schlägt im Wasserbad bis die Soße dicklich ist. Dann schmeckt man mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

Bemerkung: Statt Zitrone können 2 kleine feingewiegte Zwiebeln verwendet werden.

5. Heringssoße (gut zu Pellkartoffeln)

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 40 g Butter | $\frac{1}{2}$ gehackter Hering |
| 40 g Mehl | Zitronensaft |
| $\frac{3}{8}$ Liter Brühe aus 1 Messerspitze Liebig | Salz nach Geschmack |
| Fleisch-Extrakt in heißem Wasser aufgelöst | 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt |
| $\frac{1}{8}$ Liter Milch | 1 Prise Zucker |

Aus Fett, Mehl und Flüssigkeit bereitet man eine helle Grundsoße, fügt den Hering hinzu und schmeckt mit allen angegebenen Zutaten ab.

6. Kaperntunke

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 60 g Butter | 1 Eßlöffel Kapern |
| 40 g Mehl | Zitronensaft |
| $\frac{3}{8}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh- | Salz nach Geschmack |
| Würfeln | 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt |
| $\frac{1}{8}$ Liter Milch | |

Es wird eine helle Grundsoße bereitet, aufgefüllt mit Brühe aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln und Milch, mit den Kapern gemischt und den angegebenen Zutaten abgeschmeckt.

7. Petersiliensoße (gut zu gekochtem Fisch)

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 40 g Fett | Zitronensaft |
| 40 g Mehl | Salz |
| $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh- | 1 Prise Zucker |
| Würfeln in heißem Wasser aufgelöst | 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt |
| 1 Eigelb | 1 Teelöffel feingewiegte Petersilie |
| 1 Teelöffel Weißwein | |

2 Liebig Fleischbrüh-Würfel löst man in $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser auf. Das Fett zerläßt man, schwitzt das Mehl darin durch und füllt mit der Brühe auf. Die Soße wird mit einem Eigelb abgerührt und mit den angegebenen Zutaten abgeschmeckt. Zuletzt fügt man die Petersilie hinzu. Die Soße darf nicht mehr kochen, da das Eigelb gerinnt und die Petersilie ihre Farbe verliert.

8. Meerrettichsoße

$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 1 Teelöffel Liebig Fleischbrüh-Masse (Gekörnte Fleischbrühe)
25 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Stange Meerrettich
1 Stück gute Butter
Salz

Liebig Fleischbrüh-Masse wird in $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser aufgelöst und das mit kaltem Wasser angerührte Mehl und der feingeriebene Meerrettich (2 Eßlöffel) hinzugefügt. Man läßt die Soße 5—6 Minuten unter tüchtigem Rühren kochen, gibt die Butter hinzu und schmeckt ab.

Bemerkung: Der Meerrettich darf nicht zu lange kochen, weil er dadurch an Schärfe verliert.

9. Meerrettichsoße mit Korinthen (scharf)

$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-Würfeln in heißem Wasser aufgelöst
30 g Korinthen
2 Eßlöffel geriebener Meerrettich

25 g Butter
1 Zwiebel
30 g Mehl
Essig, Salz und Zucker nach Geschmack

In der aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln bereiteten Brühe läßt man die Korinthen garquellen. Fett wird zerlassen, Zwiebel und Mehl darin durchgeschwitzt, die Brühe mit den Korinthen hinzugegeben und 5—6 Minuten gekocht. Kurz vor dem Anrichten rührt man den geriebenen Meerrettich hinzu und schmeckt mit Salz, Zucker und Essig ab.

10. Pilzsoße

30 g Butter
30 g Mehl
 $\frac{3}{8}$ Liter Wasser mit 3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
1 Eigelb

250 g Champignons (frische oder aus der Büchse)
feiner Pfeffer
Salz

Die Butter wird zerlassen, die Hälfte der Pilze klein geschnitten darin durchgedünstet, Mehl darüber gegeben und mit der Brühe aufgefüllt. Sind die Pilze gar, wird die Soße durch ein Haarsieb gestrichen, die anderen in Scheiben geschnittenen Pilze darin gargekocht bzw. erhitzt. Es wird mit einem Eigelb abgerührt und mit Salz und feinem Pfeffer abgeschmeckt.

11. Speck- und Zwiebelsoße

60 g Speck
40 g Mehl
1 große Zwiebel

$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 1 Teelöffel Liebig Fleischbrüh-Masse (Gekörnte Fleischbrühe) in heißem Wasser aufgelöst
Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Der Speck wird in Würfel geschnitten, die feingeschnittene Zwiebel hinzugegeben und unter Umrühren hellgelb gebraten. Dann schwitzt man das Mehl darin durch bis es gelb ist, füllt mit Brühe auf und schmeckt mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

12. Kraftsoße

70 g Fett
25 g rohen Schinken
1 Petersilienwurzel
1 Möhre

40 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser
Salz
3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
Pilze oder Kräuter, evtl. Liebig flüssig

Im zerlassenen Fett bräunt man den Schinken, die feingeschnittene Petersilienwurzel und die Möhre, schwitzt das Mehl darin durch, füllt mit kochendem Wasser auf und fügt Liebig Fleisch-Extrakt hinzu. Man läßt die Soße langsam $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, streicht sie durch ein Haarsieb, läßt noch einmal heiß werden, gibt die feingewiegten Pilze oder Kräuter hinzu und schmeckt noch einmal ab.

13. Dunkle Grundsoße zu Bratenresten

40 g Fett
50 g Mehl
1 Zwiebel
Pfeffer und Salz

Nelkenpfeffer, Lorbeerblatt
 $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 3 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt in heiß. Wasser aufgelöst
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Liebig flüssig

Das Fett wird gebräunt, Mehl hinzugetan und so lange geschwitz, bis es braun ist, die Gewürze hinzugefügt, mit Brühe aufgefüllt und eine halbe Stunde kochen lassen. Dann wird mit Salz und Liebig flüssig abgeschmeckt.

14. Béchamelsoße für Fleisch- und Mischgerichte

40 g Butter
2 Zwiebeln
40 g Schinken
40 g Mehl

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser
 $\frac{3}{8}$ Liter Milch
Salz
1-2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Die würfelig geschnittenen Zwiebeln werden in der Butter glasig gedünstet, Schinkenwürfel und Mehl darin durchgeschwitzt und mit der Flüssigkeit aufgefüllt. Man läßt die Soße 15—20 Minuten kochen und schmeckt mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

15. Käsesoße (zu Makkaroni)

30 g Fett
30 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch
 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser

1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
3 Eßlöffel Schweizer- oder Parmesankäse
1 Stück frische Butter

Aus den angegebenen Zutaten stellt man eine helle Mehlschwitze her, gibt Liebig Fleisch-Extrakt hinzu und läßt die Soße damit sämig kochen. Dann fügt man den geriebenen Käse hinzu, nimmt die Soße, nachdem sie noch einmal aufgestoßen hat, vom Feuer, gibt die frische Butter hinein und schmeckt noch einmal ab.

16. Saure Sahnesoße

40 g Speck 40 g Mehl
 $\frac{1}{3}$ Liter saure Sahne

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

In die hellgebräunten Speckwürfel gibt man das Mehl, schwitzt es durch, füllt mit Wasser und Sahne auf und schmeckt mit Liebig Fleisch-Extrakt ab.

17. Tomatensoße

50 g Butter 1 Zwiebel
40 g Mehl
250 g Tomaten

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser
Salz, 1 Prise Pfeffer
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Man zerläßt die Butter, gibt die gesäuberten Tomaten zerteilt und die Zwiebel hinzu, dünstet gut durch, streut das Mehl darüber, füllt mit kochendem Wasser auf und kocht die Soße langsam eine Stunde. Dann streicht man sie durch ein Sieb und schmeckt mit Salz, Pfeffer und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

18. Abgeschlagene holländische Soße

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Liebig Fleischbrüh-Masse (Gekörnte Fleischbrühe) in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufgelöst
3 Eigelb 25 g Mehl

40 g Butter in Flöckchen
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Eigelb und Mehl werden glatt gerührt, die Brühe und die Butterflöckchen dazugegeben, alles im Wasserbad abgeschlagen und mit den Gewürzen abgeschmeckt.

19. Schnittlauchsoße

40 g Fett 40 g Mehl
feingeschnittener Schnittlauch
 $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln in heißem Wasser aufgelöst

1 Stück frische Butter
etwas Zitronensaft
einige Tropfen Liebig flüssig

In dem zerlassenen Fett wird das Mehl und der feingeschnittene Schnittlauch durchgeschwitzt, mit Brühe aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln aufgefüllt. Man läßt die Soße gut durchkochen, zieht sie vom Feuer, rührt ein Stück Butter und Zitronensaft darunter und schmeckt mit Salz und Liebig flüssig ab.

20. Madeirasoße

40 g Fett
50 g Mehl
1 Zwiebel
4 Pfeffer- und Gewürzkörner
1 Glas Madeira

$\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt
 $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 3 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt in heißem Wasser aufgelöst
Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die Zwiebel wird in dem Fett mit den Gewürzen angebraten, das Mehl hinzugefügt und gebräunt und mit der Brühe aufgefüllt. Nachdem die Soße 15—20 Minuten gekocht hat, wird sie durch ein Sieb gegossen und mit Madeira, Liebig Fleisch-Extrakt, Salz und einer Prise Zucker abgeschmeckt.

21. Grundrezept für Mayonnaise

1 Eigelb
1 Prise Salz
2—3 Eßlöffel Oel
1 Teelöffel Essig
1 Prise Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft

Oelschwitze:

1 Eßlöffel Oel
10 g Mehl
 $\frac{1}{10}$ Liter Wasser mit 1 Tropfen Liebig flüssig

Das Eigelb wird in einem engen Gefäß mit einem kleinen Holzlöffel tüchtig gerührt. Dann gibt man eine Prise Salz hinzu und tropfenweise unter tüchtigem Rühren das Oel. Ist alles Oel daruntergerührt, gibt man die erkaltete Oelschwitze hinzu. Die Oelschwitze wird wie eine einfache Mehlschwitze bereitet, nur muß man darauf achten, daß das Oel nicht zu heiß wird. Man muß während des Abkühlens kaltes Wasser darauf laufen lassen oder kalt rühren.

Schnitt-
gefüllt.
Stück
isig ab.

en Liebig
aufgelöst

trakt

s Mehl
e Soße
nd mit
meckt.

ig flüssig

tüchtig
unter
an die
nfache
l nicht
darauf