

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

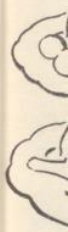
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochrezepte mit Liebig Fleischextrakt-Erzeugnissen

Köln-Bayenthal, [ca. 1955]

Fleisch und Wild

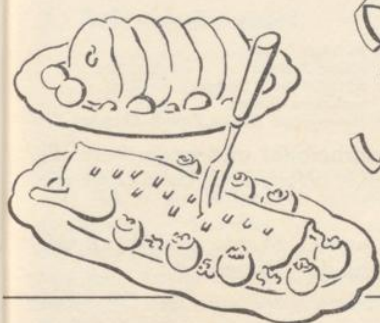
[urn:nbn:de:bsz:31-352220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352220)



Alle
 Extr
 Extr
 dach
 bes
 wen
 Auf
 Res
 vor
 haf
 Ist
 Lieb
 die
 übe
 Ma
 für

1.

Kan
 vor
 Ge
 gos
 Stu
 ten
 ber
 Dar
 gib
 geb
 mit
 sieh



Fleisch und Wild



Alle Fleischspeisen werden durch die Verwendung von Liebig Fleisch-Extrakt kräftiger, schmackhafter und auch zarter. Es ist gut, Liebig Fleisch-Extrakt schon während des Bratens bezw. Kochens hinzuzufügen, da gerade dadurch das Fleisch einen kräftigen Geschmack bekommt. Ist ein Braten besonders trocken, so kann man die Speckscheiben, die zum Spicken verwendet werden, mit Liebig Fleisch-Extrakt bestreichen.

Außerordentlich gute Dienste leistet uns Liebig Fleisch-Extrakt bei der Resteverwendung von Braten und gekochtem Fleisch. Durch Hinzusetzen von Liebig Fleisch-Extrakt gelingt es, aus solchen Resten eine schmackhafte Fleischspeise wie Haschee, Ragout usw. zuzubereiten.

Ist ein Braten zu braun geworden oder gar verbrannt, kann man ihn durch Liebig Fleisch-Extrakt retten: Das dunkle Fett gießt man weg, entfernt die verbrannten Stellen am Fleisch, fügt neues gebräuntes Fett hinzu und übergießt den Braten mit verdünntem Liebig Fleisch-Extrakt.

Man rechnet für einen starken Esser 125 g schieres Fleisch, sonst 500 g für 5—6 Personen.

1. Schweinebraten

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 kg Schweinefleisch | 1 Brotkruste |
| $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser | 1 Zwiebel |
| Salz | 1 Eßlöffel Mehl |
| 1 Gewürzdosis (6 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner und etwa $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt) | kochendes Wasser mit |
| | 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt |

Kammstück, Rippenstück oder Keule eignen sich zu Schweinebraten. Das vorbereitete Fleisch wird gesalzen, in eine Bratpfanne gelegt, mit den Gewürzen, der Zwiebel und einer Brotkruste, mit kochendem Wasser übergossen und in den heißen Ofen geschoben (Mitte). Während der 2—3 Stunden Garzeit muß fleißig begossen werden, um so saftiger wird der Braten. — Wird das Fett zu braun, muß etwas kochendes Wasser hinzugegeben werden (niemals über das Fleisch, da die Kruste dann weich wird). — Dann nimmt man das Fleisch heraus, setzt die Pfanne oben auf den Herd, gibt das Mehl in eine Ecke der Pfanne und verrührt es mit dem Fett, bis es gebräunt ist. Ist es gebräunt, füllt man mit kochendem Wasser auf, schmeckt mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab und gibt die Soße durch ein Soßensieb. Wenn nötig, muß sie entfettet werden.

2. Kasseler Rippenspeer

1 kg Fleisch (Kotelettenstück)
50 g Butter
Salz, Gewürzdosis (6 Pfefferkörner,
2 Gewürzkörner und etwa $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt)

1 Zwiebel
1 Eßlöffel Mehl
2 Eßlöffel saure Sahne
kochendes Wasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Das Kotelettenstück ist vom Schlachter vorbereitet und geräuchert. Es wird gewaschen, mit Butter angebraten. Weitere Zubereitung wie Schweinebraten.

Die Soße schmeckt besonders gut, wenn man $\frac{1}{4}$ Stunde vor Ablauf der Garzeit von der Seite etwas saure Sahne zu dem Braten gibt.

Bemerkung: Kalt als Aufschnitt geeignet!

3. Schweinekoteletts

4 Schweinekoteletts
1 Ei
Stoßbrot und Mehl
Salz

50–75 g Bratfett
 $\frac{3}{8}$ Liter kochendes Wasser
1 Teelöffel Kartoffelmehl
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die Koteletts werden geklopft, mit einem angefeuchteten Tuch abgerieben, nachgetrocknet, mit Salz eingerieben und in Ei und dem mit Mehl vermischten Stoßbrot umgewendet. Die Butter wird gut heiß gemacht, die Koteletts darin schön goldbraun gebraten und herausgenommen. Das Kartoffelmehl gibt man in das Fett, läßt es bräunen, füllt mit heißem Wasser auf, läßt noch einmal aufkochen, schmeckt mit Liebig Fleisch-Extrakt ab und gibt die Soße über die schuppenförmig angerichteten Koteletts. Man verziert die Platte mit Zitronenscheiben und Petersilie.

4. Sülzkoteletts

500 g Kotelettstück (4 Koteletts)
1 Liter Wasser
Lorbeerblätter
Pfeffer
Essig, Salz
Suppengrün

2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
18 Blatt weiße Gelatine
2 Eiweiß und 1 Eischale
3 Eßlöffel Wasser

Zum Verzieren: hartgekochtes Ei, Gurken

Das Kotelettstück wird in dem kochenden Wasser mit allen Gewürzen gargekocht. Dann nimmt man das Fleisch heraus, zerlegt es in einzelne Koteletts, gibt die Brühe durch ein Sieb, fügt etwas Liebig Fleisch-Extrakt oder Liebig flüssig und die Gelatine hinzu, bis der Geschmack und die Farbe gut ist.

Das Klären der Brühe: In die abgekühlte Flüssigkeit gibt man 2 Eiweiß und 1 Eischale mit 3 Eßlöffel Wasser verschlagen, setzt die Flüssigkeit auf das Feuer und schlägt solange, bis es aufstößt, nimmt vom Feuer und läßt stehen, bis sich der Schaum teilt, gibt die Brühe durch ein Tuch mit Filterpapier-Schnitzel. Die klare Masse wird noch einmal abgeschmeckt und dann 1 cm dick in die gut mit kaltem Wasser ausgespülten Formen gegossen und auf Eis gestellt. Ist diese Schicht fest, gibt man die Eistücke oder Scheiben und die Gurken hinein, gießt wieder etwas von der Flüssigkeit darauf, läßt steif werden, legt dann die Koteletts hinein und gießt die Formen mit Flüssigkeit voll. Sind sie fest, werden sie auf eine runde Platte gestürzt und mit Petersilie und Tomatenscheiben verziert.

5. Schmorbraten

1 kg Schmorfleisch
50 g Speck
50 g Butter
Salz

1 Gewürzdosis (6 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner und etwa $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt)
1 Brotrinde
2 Eßlöffel Mehl
kochendes Wasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Ein gut abgehangenes Keulenstück wird gewaschen, getrocknet, geklopft und auf allen Seiten mit gesalzenen und gepfefferten Speckkeilen gespickt und in brauner Butter von allen Seiten gut angebräunt. Man gibt die Gewürze und die Brotrinde hinzu, und wenn auch dieses gebräunt ist, gibt man soviel kochendes Wasser hinein, daß es mit dem Fleisch gleich steht und fügt eine Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt bei. Während der 2—2½ Stunden Schmorzeit muß man häufig begießen, ein- bis zweimal wenden und das verdampfte Wasser ersetzen. Nach Ablauf der Garzeit nimmt man das Fleisch heraus, gibt das mit kaltem Wasser angerührte Mehl in die kochende Soße, läßt gar werden, schmeckt mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

6. Roastbeef

1—1½ kg Rindfleisch (Junges Tier, Rippenstück mit oder ohne Filet)
100—150 g Nierentalg
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 1 Liebig Fleischbrüh-Würfel

Salz
Pfeffer
4 Zwiebeln in Ringen
50 g Butter
2 Eßlöffel Mehl
 $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne
kochendes Wasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
Salz

Das Fleisch wird vom meisten Fett befreit, tüchtig geklopft, gesalzen, gepfeffert in die Bratpfanne gelegt und sofort mit dem kochenden Fett übergossen. Dann stellt man es in den sehr heißen Bratofen und läßt es unter fleißigem Begießen etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden sehr schnell braten. Das Fleisch nicht umwenden, nach Möglichkeit das Zugießen von Wasser vermeiden. Ist das Fleisch beinahe weich, wird das Fett abgegossen und die Butter in die Pfanne gegeben. Ist sie gebräunt, gibt man die Sahne hinzu und wenn auch diese gebräunt ist, nimmt man das Fleisch heraus. Die Soße wird mit Mehl wie in Nr. 1 gebunden, mit $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aufgefüllt und mit Salz und evtl. Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt.

Bemerkung: Man rechnet im allgemeinen auf 500 g $\frac{1}{4}$ Stunde Garzeit.

7. Rumsteaks

1 kg Rindfleisch (gut abgehangenes Oberfilet ohne Knochen)
50—100 g Butter

1 Eßlöffel Liebig flüssig mit $\frac{1}{8}$ Liter heißem Wasser
Salz

Das Fleisch wird von Sehnen, Haut und Knochen befreit, in Scheiben geschnitten und 10 Minuten geklopft. In heißes Fett gelegt, wird das Fleisch unter fleißigem Begießen und häufigem Wenden in einigen Minuten schön braun gebraten und dann herausgenommen. Die Bratenbutter verrührt man mit der Fleischbrühe, schmeckt ab und gießt sie über das Fleisch.

8. Rouladen

4-6 Rindfleisch-Scheiben
50 g Speck
50 g Butter
30 g Mehl

1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser mit 1 Messerspitze
Liebig Fleisch-Extrakt
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Liebig flüssig

Die Scheiben werden mit einem angefeuchteten Tuch abgerieben, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speck und Zwiebelwürfelchen belegt. Man rollt sie auf und umwickelt sie mit einem Baumwollfaden. In einem Schmortopf werden sie in Butter gebräunt, Mehl darüber gestreut, auch gebräunt und mit kochender Brühe übergossen, bis das Fleisch bedeckt ist. Nach 2stündiger Schmorzeit nimmt man die Rouladen heraus, wickelt die Baumwollfäden ab und richtet auf einer länglichen Platte an. Die Soße wird mit einem halben Teelöffel Liebig flüssig und Salz abgeschmeckt.

9. Jägerrollen

4-6 Rindfleisch-Scheiben
Salz, Senf
Zwiebelwürfel
Speckwürfel
2 Eßlöffel geröstetes Stoßbrot
2 kleine Essiggurken, in Streifen geschnitten
etwas Kapern

50 g Butter
25 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 1 Liebig Fleischbrühwürfel

Die Rindfleischscheiben werden wie in Nr. 8 vorbereitet, alle Zutaten der Reihenfolge nach auf die Fleisch-Scheiben gegeben, mit Baumwollgarn umwickelt und in einem Schmortopf wie Rouladen gar gemacht und die Soße bereitet.

10. Gulasch

500 g Rindfleisch, schier
75 g Butter und Speck
1 Zwiebel, Salz
1 Prise Pfeffer

25 g Mehl
kochendes Wasser
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
2 Eßlöffel saure Sahne

Das vorbereitete Fleisch wird in Portionsstücke geschnitten, mit der Zwiebel in dem Fett angebräunt, Mehl und Gewürze darüber gestreut und mit kochendem Wasser aufgefüllt, eine Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt hinzugegeben und 2 Stunden geschmort. Eine Viertelstunde vor Ablauf der Garzeit fügt man die saure Sahne hinzu. Mit Salz abschmecken.

11. Sauerbraten

1 kg schieres Rindfleisch
 $1\frac{1}{2}$ Liter Essigwasser oder Buttermilch
1 Gewürzdosis (6 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner und etwa $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt)
Zwiebeln

40 g Speck
60 g Butter
Salz
kochendes Wasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Das vorbereitete Fleisch wird 6 bis 8 Tage in Essigwasser oder Buttermilch gelegt. Dann nimmt man es heraus, trocknet es ab und bereitet es wie Schmorbraten zu (Rezept Nr. 5).

12. Rinderpilaw

500 g Rindfleisch
40 g Fett
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie

Gewürzdosis (6 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner und etwa $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt)
kochendes Wasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
125 g Reis
1 Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrühwürfeln
Salz
2 Eßlöffel Tomatenmark

Das vorbereitete Fleisch wird in größere Würfel geschnitten, mit den Gewürzen, Zwiebeln und Sellerie angebräunt, mit Brühe aufgefüllt und langsam in 2 Stunden gargeschmort.

Der Reis wird gewaschen. Man läßt ihn in der Brühe garquellen, schmeckt ihn mit Tomatenmark und Salz ab und gibt ihn zum Fleisch. Das Gericht wird mit Salz, Pfeffer und Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt.

13. Rinderfilet mit gerösteten Kartoffelstreifen

400 g (1 Filet)	$\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne	750 g Kartoffeln
50 g Speck	1 Eßlöffel Mehl	Salzkochwasser
Salz und Pfeffer	$\frac{1}{8}$ Liter Wasser	500 g Palmin
Möhrenscheiben	1 Messerspitze Liebig	
Steinpilze	Fleisch-Extrakt	
50 g Butter		

Das vorbereitete Fleisch wird von Fett, Haut und Sehnen befreit, sorgfältig mit Speckfäden gespickt, gewürzt und mit siedendem Fett übergossen. Dann gibt man Wurzelscheiben und Pilze hinzu und brät es unter fleißigem Begießen in 20 Minuten gar. Wird die Butter zu braun, gießt man die Sahne hinzu und nimmt das Filet heraus (Filet muß eine Viertelstunde vor dem Zerlegen herausgenommen werden, damit beim Schneiden der Saft nicht herausfließt). Die Soße wird wie eine Bratensoße fertiggemacht und mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt.

Das Fleisch richtet man auf einer länglichen Bratenplatte mit gerösteten Kartoffelstreifen und Petersilie an.

Zubereitung der Kartoffelstreifen: Rohe Kartoffeln werden in feine Streifen geschnitten, in Salzwasser eben angekocht, in schwimmendem Fett goldgelb gebacken und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben.

14. Zungenfrikassee (8 Personen)

1 Ochsenzunge	50 g Butter	Weißwein
Wasser	50 g Mehl	Zitronenscheiben
Salz	1 Zwiebel	2 Eigelb
Zwiebel	$\frac{3}{8}$ Liter Zungenbrühe	einige Champignons
Suppengrün	1 Messerspitze Liebig	1 Teelöffel Liebig flüssig
Thymian	Fleisch-Extrakt	
Gewürzdosis (6 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner und etwa $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt)		

Die gut gereinigte Zunge wird mit viel kaltem Wasser und allen Gewürzen in 3—4 Stunden gargekocht. Abgekühlt wird sie abgezogen und in Scheiben geschnitten. Aus Fett, Mehl, Zwiebeln und Zungenbrühe wird eine helle Mehlschwitze bereitet, die mit Weißwein, Zitronensaft und Liebig flüssig abgeschmeckt wird. Man gibt die Zunge und einige Champignons in die kochende Soße und legiert mit Eigelb.

15. Kalbsbraten

1 kg Kalbfleisch (Keule)	Kochendes Wasser	2 Eßlöffel Mehl
Salz	1 Messerspitze Liebig	Wasser
75 g Speck	Fleisch-Extrakt	1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
75—100 g Butter	$\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne	

Das vorbereitete Fleisch wird mit dünnen Speckfäden gespickt, gesalzen, mit heißer gebräunter Butter übergossen und im Bratofen unter fleißigem Begießen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden gebraten. Ist das Fett gebräunt, gibt man etwas kochendes Wasser und 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt hinzu. 15 Minuten vor dem Beenden der Garzeit fügt man die Sahne bei.

Die Soße wird wie Bratensoße fertiggemacht.

16. Kalbsrücken mit Gemüse

1 Kalbsrücken	$\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne
50–100 g Speck	2–3 Eßlöffel Mehl
100 g Butter	kochendes Wasser
Salz	verschiedenes Gemüse
kochendes Wasser	Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt	

Zubereiten wie Kalbsbraten. Gemüse zum Anrichten getrennt garkochen und in Butter dünsten (Spargel, Erbsen, Karotten, Champignons, Prinzferbohnen). Der fertige Braten wird in der Mitte auf eine runde oder längliche Platte gelegt, ringsherum das Gemüse — etwas Petersilie. Die Soße wird dazu gereicht.

17. Kalbfleischfrikassee

500 g Kalbfleisch (Brust)	40 g Mehl
40 g Butter	Weißwein
1 Zwiebel	Zitrone
1 Eigelb	kochendes Wasser
Salz	1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Das vorbereitete, in Stücke geschnittene Fleisch wird mit der Zwiebel in Butter gedünstet, Mehl darüber gestreut, kochendes Wasser und 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt hinzugegeben und $1\frac{1}{2}$ Stunden geschmort. Zum Schluß schmeckt man mit Weißwein, Zitrone und Liebig Fleisch-Extrakt gut ab und legiert mit einem Eigelb.

18. Ragout fin

1 Kalbszunge	Weißwein
250 g Kalbsmilch	Zitronensaft
125 g Kalbsbraten	Champignons
40 g Butter	2 Eigelb
30 g Mehl	1–2 Teelöffel Liebig flüssig
$\frac{3}{4}$ Liter Brühe	
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt	

Die Kalbszunge wird in Wasser mit Suppengrün und Salz gargekocht. Die Kalbsmilch wird enthäutet und gargekocht. Alle Zutaten schneidet man in ganz kleine Würfel. Dann stellt man aus Fett, Mehl und Brühe eine helle Mehlschwitze her, die pikant mit Weißwein, Zitronensaft und Liebig flüssig abgeschmeckt wird, gibt das Fleisch und die feingewiegten Champignons hinzu und legiert mit Eigelb.

Das Ragout wird in Pasteten auf einer Serviette angerichtet oder in Muscheln überbacken.

19. Sahneschnitzel

4–6 Kalbschnitzel	Salz
40 g Butter	Pfeffer
20 g Mehl	$\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne
$\frac{1}{8}$ Liter Wasser	Champignons
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt	

Die Schnitzel werden gewaschen, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Mehl gewendet. Man bräunt Butter im Schmortopf, brät die Schnitzel goldgelb, gibt Wasser, Sahne und Liebig Fleisch-Extrakt hinzu und läßt sie unter häufigem Begießen 15–20 Minuten schmoren. Dann schmeckt man mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab und richtet die Schnitzel mit der Soße und den Champignons auf einer Platte an.

20. Frikadellen

500 g gemischtes Mett
2 alte Brötchen
1 kleine Zwiebel
1 Ei
50 g Fett

Salz
1 Prise Pfeffer
Muskat
2 Eßlöffel Mehl
kochendes Wasser
3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Die Brötchen werden abgerieben, eingeweicht und gut ausgedrückt. Dann vermischt man das Mett gut mit allen Zutaten, gibt die Zwiebel daran, schmeckt ab und formt flache, längliche Klöße davon, die man in heißem Fett braun brätet. Das Mehl gibt man in das Fett, läßt es bräunen, füllt mit Wasser auf und schmeckt mit Liebig Fleisch-Extrakt ab.

21. Falscher Hase

750 g gemischtes Mett
3 alte Brötchen
1-2 Eier
1 geriebene Zwiebel
2 Eßlöffel Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Stoßbrot
40 g Fett
30 g Speckscheiben
kochendes Wasser
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Man bereitet aus den angegebenen Zutaten einen Frikadellenteig, formt einen glatten länglichen Kloß, den man mit Stoßbrot bestreut und auf Speckscheiben in die Bratpfanne legt, übergießt ihn mit der heißen Butter und läßt ihn $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Ofen braten, nachdem er tüchtig mit dem Fett begossen ist. Während des Bratens gibt man etwas Flüssigkeit und 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt hinzu. Ist das Fleisch gar, wird die Soße wie Bratensoße fertig gemacht und mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt.

22. Königsberger Klops

375 g gemischtes Mett
1 altes Brötchen
1 kleine Zwiebel 1 Ei

Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung wie Frikadellen Nr. 20. Man formt aus dem Fleischteig apfelgroße Klöße, läßt diese in einer Herings- oder Kapernsoße (siehe Soßen) 8 bis 10 Minuten ziehen.

Bemerkung: Man kann die Klöße auch in kochendem Salzwasser gar werden lassen und dann in die Soße geben.

23. Hammelragout

500 g Hammelfleisch
 $\frac{3}{4}$ Liter Wasser
2 große Zwiebeln
40 g Fett
40 g Mehl

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Liter Brühe
etwas Kümmel
Essig
Zucker, Pfeffer
1-2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Das vorbereitete Hammelfleisch wird in wenig kochendem Wasser mit (etwas) Pfefferkörnern, Gewürzkörnern und einem viertel Lorbeerblatt gargekocht und in viereckige Stücke geschnitten. Aus Fett, Zwiebeln und Mehl stellt man eine dunkle Mehlschwitze her und schmeckt sie mit den Gewürzen und Liebig Fleisch-Extrakt gut ab.

24. Geschmorte Leber

500 g Leber
Salz
1 Zwiebel
Pfeffer
30 g Speck zum Spicken

50 g Butter
30 g Mehl
etwas kochendes Wasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die gewaschene und enthäutete Leber wird gesalzen, gespickt und in brauner Butter gut angebräunt. Dann gibt man die Zwiebel und die Ge-

würze hinzu, füllt mit kochendem Wasser auf und schmort die Leber in einer Stunde gar; am Schluß bindet man mit dem in kaltem Wasser angerührten Mehl und schmeckt mit Liebig Fleisch-Extrakt und Salz ab.

25. Eier im Nest

2 hartgekochte Eier	1 gerieb. Zwiebel	1 Eßl. Mehl
250 g gem. Mett	1 eingeweichtes Brötchen	$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt in heißem Wasser aufgelöst.
Salz	1 Ei	
Pfeffer	75 g Fett	
Muskat		

Die Eier werden 8 Minuten gekocht, mit kaltem Wasser übergossen und abgepellt. Aus Mett, dem eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen, dem Ei und den Gewürzen bereitet man einen festen Fleischteig. Die Eier werden in der Form des Eies mit diesem Fleischteig umhüllt und in heißem Fett goldbraun gebraten. Dann nimmt man sie heraus, schneidet längs in Hälften und verziert die Platte mit Tomaten und Petersilie. Aus den anderen Zutaten bereitet man eine Pfannensoße, die man gut mit Liebig Fleisch-Extrakt abschmeckt.

26. Ungarische Koteletts

4 Koteletts	1 Eßl. Mehl	Salz, Pfeffer
30 g Butter	$\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 1 Liebig Fleischbrüh-Würfel in heißem Wasser aufgelöst	einige Tropfen Liebig flüssig
1 Zwiebel	$\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne oder Buttermilch	
25 g rohen Schinken		

Die vorbereiteten Koteletts werden leicht gesalzen und gepfeffert. Dann werden sie in der Butter gebräunt. Man streut Schinken-, Zwiebelwürfel und Mehl darüber und gießt Brühe und Sahne oder Buttermilch hinzu. Man läßt das Fleisch so zugedeckt 10—15 Minuten schmoren. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schmeckt die Soße mit Liebig flüssig und Salz ab und gießt sie über die Koteletts.

27. Lungenhaschee

750 g Lunge und Herz	50 g Fett	Essig, Salz, Zucker
Salzkochwasser	1 Zwiebel	2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
	60—80 g Mehl	
	$\frac{3}{4}$ Liter Lungenbrühe	

Lunge und Herz werden gut gewaschen und in kochendem Salzwasser gargekocht. Dann werden sie fein gewiegt. Aus den anderen Zutaten bereitet man eine dunkle Mehlschwitze, die man gut mit Zucker, Salz, Essig und Liebig Fleisch-Extrakt abschmeckt und mit dem Fleisch mischt.

28. Gekochtes Rindfleisch mit Tomatensoße

500 g Rindfleisch	250 g Tomaten	40 g Mehl	$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Milch
1 Liter kochendes Wasser	40 g Fett	$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-Würfeln in heißem Wasser aufgelöst	Liebig flüssig
Salz, Suppengrün	1 große Zwiebel		

Das Rindfleisch wird mit kochendem Wasser, Salz und Suppengrün gargekocht und aus der Brühe eine Suppe bereitet, die man mit Liebig flüssig abschmeckt. Man kann Reis oder Nudeln als Einlagen hineingeben. Das Fleisch wird in Portionsstücke geschnitten; aus den anderen Zutaten wird eine kräftige Tomatensoße bereitet und das fertige Fleisch noch einmal darin durchgekocht. Man schmeckt mit Salz und Liebig flüssig ab. Bem.: Man kann zu diesem Gericht auch sehr gut Fleischreste verwenden.

29. Haschee aus Fleischresten

500 g Fleischreste	$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-Würfeln in heißem Wasser aufgelöst	Essig einige Tropfen Liebig flüssig
50 g Speck		
2 Zwiebeln	2 Eßlöffel saure Sahne	
60 g Mehl	1 Prise Zucker, Salz	

Der in Würfel geschnittene Speck wird gebräunt, die Zwiebeln und das Mehl darin geröstet und mit der Brühe aufgefüllt und die Sahne hinzugegeben. Man läßt die Soße 7—10 Minuten kochen, gibt das feingewiegte Fleisch hinzu und schmeckt mit Salz, Zucker, Essig und Liebig flüssig ab.

30. Hammelfleisch in Sahnesoße

500 g Hammelfleisch (schieres)	1 Pr. Paprika	$\frac{1}{8}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-Würfeln in hei- ßem Wasser aufgelöst
60 g Butter	1 Pr. Salz	25 g Weizenmehl
1 Zwiebel		$\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne einige Tropfen Liebig flüssig

Das gut geklopfte Fleisch wird mit Salz und Paprika eingerieben. Es wird in der braunen Butter unter fleißigem Begießen hellbraun gebraten, die Zwiebel hinzugegeben und die Brühe. Ist das Fleisch gar, gibt man die mit dem Mehl verrührte Sahne hinzu, läßt noch einmal gut durchbraten, nimmt das Fleisch heraus und schmeckt die Soße mit Liebig flüssig ab. Ist die Soße zu sehr eingekocht, verdünnt man mit Fleischbrühe aus Liebig Fleischbrüh-Würfeln.

31. Nierenragout

500 g Niere	40 g Fett	ca. 65 g Champignons
40 g Fett	40 g Mehl	
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Liter Nierenbrühe	
Suppengemüse	Salz, Pfeffer	
2 Pfefferkörner	2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt	
3 Gewürzkörner	1 Eßlöffel Rotwein	
$\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt		
$\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser		

Die gewässerten Nieren werden in Scheiben geschnitten, in Fett mit Zwiebel und Suppengrün gebräunt, die Gewürze hinzugegeben und mit kochendem Wasser aufgefüllt und gargeschmort. Aus den übrigen Zutaten bereitet man eine dunkle Mehlschwitze, die man pikant abschmeckt und mit den Nieren und garen Pilzen mischt.

32. Gebratenes Hähnchen

1—2 Hähnchen	2 Eßlöffel Mehl	zur Füllung: Zu einem Hähnchen: Fleisch- teig von 200 g gemischtem Mehl mit dem feingewiegten Magen des Hähnchens
Salz		
4 schöne Speckscheiben		
50 g Butter		
$\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne		
kochendes Wasser		
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt		

Das gerupfte Hähnchen wird ausgenommen, gewaschen, getrocknet, gesengt und gefüllt. Dann salzt man es und bindet auf die Brust Speckscheiben. Das Hähnchen wird in eine Bratpfanne gelegt, mit brauner Butter übergossen und im Ofen unter fleißigem Begießen etwa $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten. Wird das Fett zu dunkel, gibt man kochendes Wasser hinzu und 2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt. 10 Minuten vor Ablauf der

Garzeit gießt man vorsichtig die Sahne von der Seite hinzu, läßt diese noch einmal mit durchbraten, nimmt das Hähnchen heraus und stellt die Soße wie bei jedem Braten fertig.

33. Hühnerfrikassee im Reiserand

1 Huhn	Salz	einige Champignons
Salzkochwasser,	$\frac{3}{8}$ Liter Hühnerbrühe mit	Spargel, Morcheln
Suppengrün	2 Messerspitzen Liebig	
40 g Butter	Fleisch-Extrakt	
1 kleine Zwiebel	1 Eigelb	
40 g Mehl	Weißwein, Zitronensaft	
	einige Tropfen Liebig	
	flüssig	
	$\frac{1}{8}$ Liter Brühe aus 1 Mes-	
	sesserspitze Liebig Fleisch-	
	Extrakt in heißem	
	Wasser aufgelöst zum	
	Verdünnen der Soße	

Das vorbereitete Huhn wird in kochendem Salzwasser mit dem Suppengrün gargekocht (2—3 Stunden). Aus den anderen Zutaten bereitet man eine dicke holländische Soße, die man pikant mit Wein, Zitronensaft und Liebig flüssig abschmeckt. Das zerlegte Huhn wird in der Mitte eines Reiserandes angerichtet, mit dicker Soße überzogen, mit Champignons, Spargel und Morcheln verziert. Der Rest der Soße wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Brühe verdünnt.

34. Reiserand zum Hühnerfrikassee

150 g Reis	1 Zwiebel
Abwellwasser	etwas Suppengrün, Salz
$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-	
Würfeln	

Der Reis wird abgewellt, in Fett mit Zwiebel, Suppengrün und Salz durchgedünstet, mit der Brühe aufgefüllt und langsam gargekocht, bis er ganz trocken ist. Dann drückt man ihn fest in eine mit Fett ausgestrichene Randform und läßt ihn im Wasserbad in 20—30 Minuten fest werden.

35. Huhn auf Reis

Zutaten und Zubereitung wie im vorstehenden Rezept. Der fertige Reis wird als Berg in die Mitte einer Platte gegeben, das zerlegte Huhn daraufgelegt, mit der dicken Soße überzogen und mit Pilzen verziert.

36. Gänseklein

Gänseklein:	40 g Fett	Pfeffer
(Kopf, Hals, Flügel,	1 Zwiebel	Petersilie
Füße, Magen, Herz)	40 g Mehl	einige Tropfen Liebig flüssig
Salzkochwasser	$\frac{1}{2}$ Liter Gänsekleinbrühe	
etwas Petersilienwurzel	mit 1 Messerspitze Lie-	
	big Fleisch-Extrakt	

Das Gänseklein wird vorbereitet und mit heißem Wasser gebrüht. Dann kocht man es in kochendem Salzwasser gar. Aus Fett, Zwiebeln, Mehl und der durchgesiebten Brühe bereitet man eine sämige Soße, kocht das gare Gänseklein noch einmal darin durch und schmeckt mit Salz, Liebig flüssig und Petersilie ab.

37. Gänseweißsauer

Gänseklein
Salzkochwasser
Essig, Salz, Zucker
2-3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

16 Blatt weiße Gelatine
2 Eiweiß mit Schale
Liebig flüssig

Das Gänseklein wird in Salzwasser gar gekocht und klein geschnitten. Die Brühe (1 Liter) wird gesiebt, mit Salz, Essig, Zucker, Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt, mit Eiweiß und Schale geklärt, durch ein Tuch gegeben zum Durchlaufen, noch einmal abgeschmeckt und über das feingeschnittene Gänseklein gegeben. Die Masse wird gestürzt zu Tisch gegeben.

38. Rebhühner

2 Rebhühner
Salz
100 g Speck

100 g Butter
kochendes Wasser
 $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

20 g Mehl

Junge Rebhühner werden wie anderes Geflügel vorbereitet, jedoch sehr wenig aufgeschnitten. Auf die Brust bindet man zwei Speckscheiben, legt die Rebhühner in die Bratenpfanne, übergießt sie mit der heißen Butter und läßt sie unter fleißigem Begießen im Ofen in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gar braten. Wenn es nötig ist, fügt man etwas kochendes Wasser hinzu. 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit wird die Sahne daran gegeben. Man nimmt dann die Rebhühner heraus, schneidet sie mit der Geflügelschere längs in Hälften und richtet schuppenförmig auf einer Platte an. Die Soße wird wie bei jedem Braten fertig zubereitet.

39. Wildente gebraten

1 Wildente
60 g Speck
50 g Butter

kochendes Wasser mit
1 Messerspitze Liebig-
Fleisch-Extrakt
 $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne
20 g Mehl, Salz

1-2 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt

Die vorbereitete junge Wildente wird mit Salz eingerieben und mit dem gebräunten Speck in der Butter auf beiden Seiten leicht braun gebraten. Dann schiebt man sie in den Ofen und begießt fleißig. Wird das Fett zu dunkel, fügt man Wasser hinzu und kurz vor dem Garsein die Sahne. Die Soße wird wie üblich fertig zubereitet und mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt.

40. Gebratene Tauben

4 Tauben
Salz, 100 g Speck
100 g Fett

kochendes Wasser
2 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt
20 g Mehl

Füllung:
125 g gem. Mett
Leber, Magen, Herz
1 Brötchen, 1 Ei
Salz, Pfeffer

Die vorbereiteten Tauben werden gesalzen und gefüllt. Dann legt man auf die Brust Speckscheiben und umwickelt sie mit Baumwollgarn. Die Tauben übergießt man mit heißem Fett und läßt sie unter häufigem Begießen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Ofen braten. Nach Bedarf muß Wasser hinzugegeben werden. Die Soße wird wie bei jedem Braten bereitet und gut mit Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt.

41. Hasenbraten

1 Hase
125 g Speck
150 g Fett

kochendes Wasser
 $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne

20 g Mehl
Wasser
2 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt
einige Tropfen Zitronensaft

Der sauber gehäutete und gespickte Hasenrücken mit den Keulen und Vorderläufen wird gesalzen und in die Bratenpfanne auf Speckscheiben gelegt und mit heißem Fett übergossen. Unter sehr fleißigem Begießen läßt man den Hasenbraten in heißem Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden (bei jungen Hasen) sonst 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden braten. Nach Bedarf fügt man Wasser hinzu und wenn sich der Hase bräunt, gibt man die Sahne hinzu. Dann wird der Braten herausgenommen, auf eine warme Schüssel gegeben und die Soße wie eine Bratensoße fertig zubereitet. Man schmeckt gut mit Liebig Fleisch-Extrakt ab.

42. Hasenpfeffer

Kopf, Hals, Brust, Bauch-
lappen, Lunge, Herz, Nieren
oder 500 g Hasenfleisch

Salz, 20 g Mehl
60 g Fett
1 Zwiebel
30 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Messer-
spitzen Liebig Fleisch-Ex-
trakt in heißem Wasser
aufgelöst
4 Eßlöffel saure Sahne
Salz, Rotwein oder Zitro-
nensaft
einige Tropfen Liebigflüssig

Das vorbereitete Hasenfleisch wird gesalzen, in Mehl gewendet und in Fett mit der Zwiebel angebraten. Dann füllt man soviel Brühe und Sahne auf, daß das Fleisch halb bedeckt ist und läßt es gar schmoren. Die Soße wird mit dem angerührten Mehl gebunden und mit Salz, Rotwein, einigen Tropfen Zitronensaft und Liebig flüssig abgeschmeckt.

ebig

itronensaft

en und
cheiben
egießen
(Hasen)
zu und
ird der
e Sofje
Liebig

2 Messer-
leisch-Ex-
n Wasser

ohne
der Zitro-

bigflüssig

und in
Sahne
e Sofje
einigen