

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

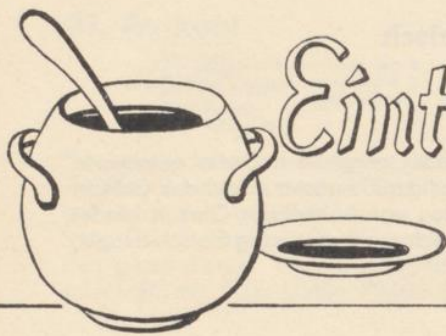
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochrezepte mit Liebig Fleischextrakt-Erzeugnissen

Köln-Bayenthal, [ca. 1955]

Eintopfgerichte

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



Eintopfgericht



1. Möhren mit Fleisch und Kartoffeln

250 g Fleisch (Rind- oder Schweinefleisch)
gut 1 Liter kochendes Wasser
1 kg Möhren
750 g geschälte Kartoffeln

gehackte Petersilie
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Das vorbereitete Fleisch gibt man in heißes Wasser. Wenn dieses kocht, fügt man die gewaschenen und in Streifen geschnittenen Möhren hinzu. $\frac{1}{2}$ Stunde vor Ablauf der Garzeit schüttet man die in Stücke geschnittenen Kartoffeln hinzu und schmeckt, wenn diese gar sind, mit Salz, Zucker, Liebig Fleisch-Extrakt und Petersilie ab.

2. Steckrüben mit Schweinefleisch und Kartoffeln

250 g Schweinefleisch
 $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser
Salz
1 kg Steckrüben
Pfeffer Gewürzkörner

750 g geschälte Kartoffeln
3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Zubereitung wie „Möhren mit Fleisch und Kartoffeln“.

3. Kohl mit Hammelfleisch und Kartoffeln

375 g Hammelfleisch
 $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser
Salz, Pfeffer

1 kg Kohl
1 Zwiebel
1 kg geschälte Kartoffeln

Von dem Kohlkopf werden die äußeren schlechten Blätter entfernt. Dann wird der Kohl in Hälften geschnitten, gewaschen und kleingeschnitten. Weitere Zubereitung wie „Möhren mit Fleisch und Kartoffeln“.

4. Buntes Huhn

250 g Schweinefleisch
 $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser
125 g weiße Bohnen
500 g Wurzeln

750 g geschälte Kartoffeln
375 g Apfel, Essig
Zucker
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Die am Tage zuvor eingeweichten Bohnen werden mit dem Einweichwasser aufgesetzt und eine halbe Stunde gekocht. Dann gibt man das vorbereitete in Stücke geschnittene Fleisch, die Möhren und Salz hinzu. Hat dieses 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, fügt man die in Stücke geschnittenen Kartoffeln und die Aepfel hinzu. Ist alles gar, schmeckt man mit Essig, Salz und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

5. Pichelsteiner Fleisch

250 g zartes Rindfleisch
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
750 g Kartoffeln
1 Petersilienwurzel

75 g Butter
1 Möhre
1 kleine Stange Porree
1/4 Knolle Sellerie
1/2 Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-
würfeln in heißem Wasser aufgelöst

Das Fleisch wird tüchtig geklopft, gewaschen und getrocknet. Dann wird es in Fett mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln angedünstet. Alles Gemüse wird geputzt und in Scheiben bzw. Streifen geschnitten. Die Kartoffeln schneidet man in Scheiben. Sämtliche Zutaten werden schichtweise in eine Puddingform gegeben, die Brühe darüber gegossen und das Gericht in 2—3 Stunden im Wasserbad gargekocht.

Bemerkung: Man kann die Zutaten auch in einen eisernen Topf schichten und langsam auf dem Herd garschmoren lassen.

6. Irish Stew

250 g Hammelfleisch
750 g Kartoffeln
500 g Weißkohl
Salz, Pfeffer

Zwiebelscheiben
1/8 Liter saure Sahne
1/2 Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-
würfeln in heißem Wasser aufgelöst

Das Fleisch wird geklopft, gewaschen und in Stücke geschnitten. Der vorbereitete Kohl wird kleingeschnitten und 5 Minuten abgewellt. Die geschälten Kartoffeln schneidet man in Scheiben. Alle Zutaten schichtet man abwechselnd mit den Gewürzen in eine Puddingform, gießt Sahne und Fleischbrühe darüber und läßt das Gericht im Wasserbad in etwa 2 Stunden garkochen.

7. Weiße Bohnen mit Äpfeln und Kartoffeln

200 g weiße Bohnen
500 g Apfel
1 kg geschälte Kartoffeln

50 g Butter
Salz
Zucker
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Die Bohnen werden mit dem Einweichwasser aufgesetzt und gargekocht. Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, in Butter und Zucker durchgedünstet und zu den fast weichen Bohnen gegeben. Dann fügt man die in Stücke geschnittenen Kartoffeln hinzu, gibt etwas Weißwein und Liebig Fleisch-Extrakt hinzu und läßt garkochen. Man schmeckt mit Salz, Wein oder Essig, Zucker und Liebig Fleisch-Extrakt ab.

8. Spanisches Fricco

125 g Schweinefleisch
125 g Rindfleisch
125 g Hammelfleisch
2 große Zwiebeln
40 g Butter

3/4 - 1 kg Kartoffeln
Salz
1/8 Liter saure Sahne
1/2 Liter Brühe aus 2 Liebig Fleisch-
brüh-Würfeln in heißem Wasser
aufgelöst

Zubereitung wie „Irish Stew“.

9. Petersilienkartoffeln

1 kg Kartoffeln
1/2 Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-
würfeln
25 g Butter

2 Eßlöffel gehackte Petersilie
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die Kartoffeln werden in der Brühe als Salzkartoffeln gargekocht, die Butter hinzugefügt. Mit Liebig Fleisch-Extrakt und Petersilie wird abgeschmeckt.

10. Apfel und Kartoffeln

750 g Kartoffeln
Salzkochwasser
50 g Fett

750 g Apfel
Salz, Zucker
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
evtl. Essig

Die Kartoffeln werden in wenig Salzwasser gargekocht, die in Fett gedünsteten Aepfel hinzugegeben, mit Liebig Fleisch-Extrakt, Salz und evtl. Essig abgeschmeckt.

11. Birnen und Kartoffeln

750 g Birnen
 $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser
Zucker
750 g Kartoffeln
Salzkochwasser

75 g Speck
1 große Zwiebel
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
Salz und Essig nach Geschmack

Zubereitung wie „Apfel und Kartoffeln“. Der Speck wird in Würfel geschnitten, die Zwiebel darin geröstet und vor dem Abschmecken zu dem Gericht gegeben.

12. Schinkenkartoffeln

1 kg Kartoffeln
Salzkochwasser
40 g Fett
100–150 g Schinken

1 Zwiebel
40 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch
Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die als Pellkartoffeln gargekochten Kartoffeln werden abgepellt und in strohhalm dicke Scheiben geschnitten. Aus den andern Zutaten bereitet man eine helle Grundsoße, die man gut pikant abschmeckt. Dann fügt man die Kartoffeln hinzu und läßt das Gericht 20 Minuten an heißer Herd-
stelle ziehen.

Bemerkung: Man kann Kartoffeln und Soße auch schichtweise in eine Auflaufform füllen, mit Butterflöckchen belegen und mit Stofsbrot bestreuen. Dann wird das Gericht etwa 20–30 Minuten im Ofen überbacken.

13. Nierenkartoffeln

2 Nieren
Pfeffer, Salz
Mehl

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit 1 Messerspitze Liebig
Fleisch-Extrakt
weitere Zutaten wie „Schinkenkartoffeln“

Die gewässerten Nieren werden mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl gewendet. Man bräunt sie in Butter, füllt mit Brühe auf und läßt sie gar-
schmoren. Weitere Zubereitung wie „Schinkenkartoffeln“.

trakt

t ge-
evtl.

trakt

l ge-
dem

chbrüh-

akt

nd in
ereitet
t man
Herd-

eine
t be-
über-

Liebig

stoffeln²

Mehl
e gar-