

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

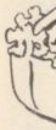
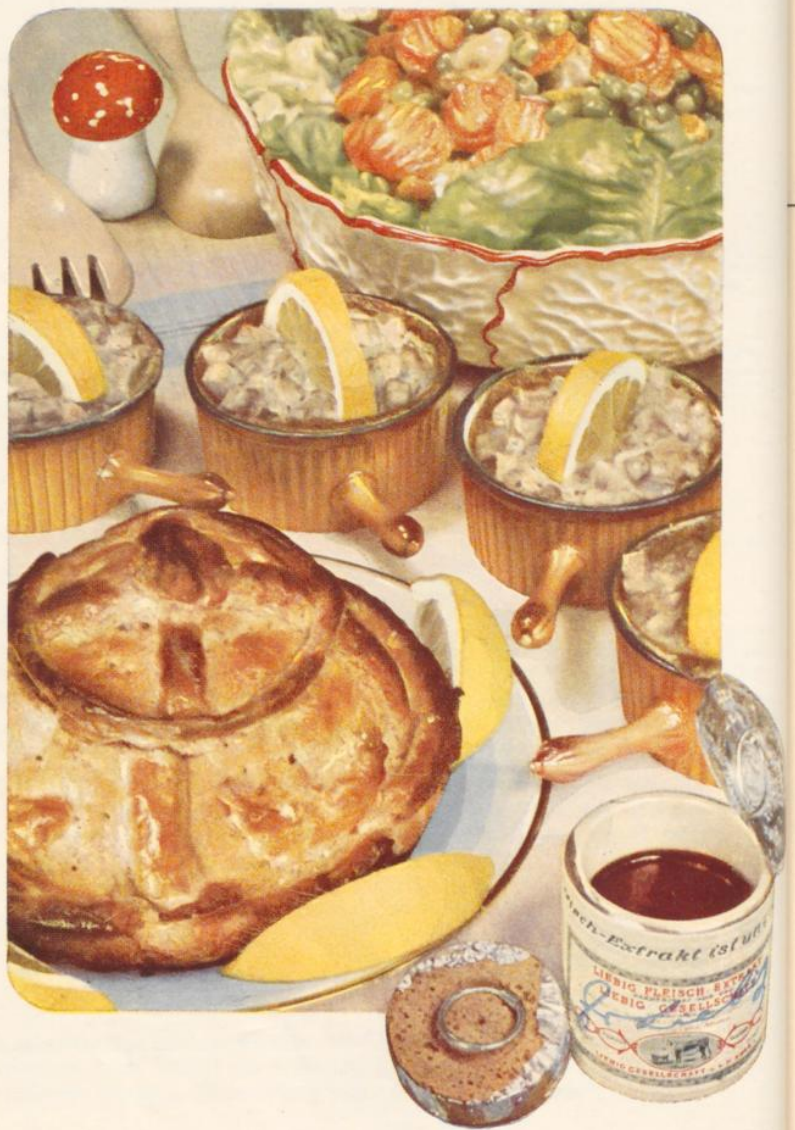
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochrezepte mit Liebig Fleischextrakt-Erzeugnissen

Köln-Bayenthal, [ca. 1955]

Vorgerichte und Salate

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



Vo
reg
zet
dar
hin
Au
dar

1.

All
Fes
ge
wir
tei

2.

Die
mi
rei
qu
ma
me



Vorgerichte und Salate



Vorspeisen sind in besonderem Maße dazu geeignet, den Appetit anzuregen; dies wird noch erhöht, wenn man bei der Zubereitung Liebig Erzeugnisse verwendet. Gerade zu Vorspeisen werden oft die schwer verdaulichen Mayonnaisen gebraucht. Fügt man einige Tropfen Liebig flüssig hinzu, wird diese Eigenschaft sehr abgeschwächt.

Auch ist es sehr angebracht, Ragout fin usw. mit Liebig flüssig nach Bedarf zu würzen.

1. Ragout fin

1 Kalbszunge
125 g Kalbsmilch
5-10 Champignons

25 g Butter
20 g Mehl
 $\frac{3}{8}$ Liter Brühe aus einer Messerspitze
Liebig Fleisch-Extrakt in heißem
Wasser aufgelöst
Weißwein
1 Eigelb
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Liebig flüssig

Alle Zutaten werden gargekocht und in kleine Würfel geschnitten. Aus Fett, Mehl und Brühe stellt man eine helle Mehlschwitze her, die mit Eigelb legiert und mit Wein, Zitrone und Liebig flüssig pikant abgeschmeckt wird. Dann mischt man das Fleisch mit der Soße und richtet in Blätterteigpasteten oder Muscheln an.

2. Eierauflauf

250 g Bratenreste in
25 g Butter gedünstet
750 g Kartoffelscheiben
4 gekochte Eier

40 g Butter
25 g Schinken
40 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 2 Messerspitzen
Liebig Fleisch-Extrakt in heißem
Wasser aufgelöst
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch
1-2 Eßlöffel Parmesankäse

Die in Würfel geschnittenen, gedünsteten Bratenreste werden abwechselnd mit den gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in eine vorbereitete Auflaufform geschichtet. Auf die oberste Schicht gibt man die quer halbierten, hartgekochten Eier. Aus den andern Zutaten bereitet man eine dickliche Soße, gießt diese über den Auflauf, bestreut mit Parmesankäse und backt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

3. Omelette mit Spargel

3 Eigelb
3 Eßlöffel Kartoffelmehl
500 g Spargel mit
 $\frac{1}{4}$ Liter holländische
Soße gemischt

1 Prise Salz
3 Eischnee

50 g Butter

Der in fingerlange Stücke geschnittene gargekochte Spargel wird mit holländischer Soße, die mit 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt ist, gemischt. Eigelb, Kartoffelmehl und Salz verquirlt man miteinander, zieht den steifen Eischnee darunter und backt das Omelett auf einer Seite braun, auf der andern nur gar, füllt den Spargel hinein und klappt das Omelett zusammen.

4. Eier auf Försterinnenart

4 hartgekochte Eier
25 g Fett, 40 g Speck
125 g Pfifferlinge
125 g Fleischreste

Soße:
30 g Fett
30 g Mehl
 $\frac{1}{8}$ Liter Pilzbrühe m.
1 Messerspitze Liebig
Fleisch-Extrakt

$\frac{1}{4}$ Liter Milch
Salz
etwas Petersilie

Kartoffelmasse:
1 kg gekochte Kartoffeln
50 g Butter
2 Eier
Salz

Pfifferlinge und Fleischreste werden in Speck und Fett gedünstet und mit Salz, Pfeffer und Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt. Aus den andern Zutaten bereitet man eine gut abgeschmeckte dickliche Soße. Die Kartoffeln werden gekocht, gut abgedämpft, durch die Kartoffelpresse gegeben und mit Fett, 1 Ei und 1 Eiweiß gut vermischt und abgeschmeckt. Man spritzt kleine Kränze auf ein vorbereitetes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen goldbraun. Dann legt man die Kränze auf eine vorgewärmte Platte, füllt sie mit Pfifferlingen und Fleisch, gibt in jeden Kranz ein gekochtes Ei, überzieht mit der dicken gut abgeschmeckten Soße und verziert mit Petersilie.

5. Eierpasteten (4 Förmchen)

3 Eier
3 Eßlöffel Schinkenwürfel
1 Eßlöffel Parmesan-Käse

3 Eßlöffel saure Sahne
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer
einige Tropfen Liebig süßig

Alle Zutaten werden miteinander verrührt, in gefettete kleine Pastetenförmchen gegeben. Man stellt die Förmchen in ein Wasserbad und läßt die Masse in 1 Stunde fest werden. Die Pasteten werden mit Schinkenwürfelchen verziert und in den Förmchen auf einer Serviette angerichtet zu Tisch gegeben.

6. Gefüllte Tomaten

8 feste mittelgroße Tomaten
50 g Butter
1 Teelöffel Mehl
1-2 Eßlöffel süße Sahne
 $\frac{1}{8}$ Liter Brühe aus 1 Messerspitze Liebig
Fleisch-Extrakt in heißem Wasser
aufgelöst

zur Füllung:
Pfifferlinge, 50 g Fett
1 Prise Pfeffer
1 Teelöffel Mehl
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die Tomaten werden ausgehöhlt, innen mit Salz bestreut und mit den wie üblich garmachten Pilzen (s. Gemüse) gefüllt. Dann legt man das Deckelchen auf die Tomaten, zerläßt Butter, stellt die Tomaten nebeneinander in das zerlassene Fett in die Pfanne und dünstet die Tomaten gar. Mit der Sahne verrührt man das Mehl. Sind die Tomaten gar, gibt man Mehl und Sahne in das Fett, sowie das Tomatenmark und die Brühe, kocht die Soße noch 7 Minuten, streicht sie durch ein Sieb und schmeckt ab.

7. Gefüllte Brötchen

4 runde 1 Tag alte
Brötchen
50 g Butter
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch
1 Ei

Zur Füllung:
150 g Bratenreste
30 g Fett
1 Zwiebel
30 g Mehl

$\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 1 Liebig
Fleischbrüh-Würfel in hei-
ßem Wasser aufgelöst
Kapern, feingewiegte
Champignons, Salz
einige Tropfen Liebig
flüssig

Von den Brötchen wird ein Deckel abgeschnitten, dann höhlt man sie aus und gibt die Füllung hinein, man übergießt die gefüllten Brötchen mit Milch und Ei und läßt sie damit einige Zeit stehen. Dann legt man sie in eine Bratpfanne, übergießt sie mit brauner Butter und backt sie 20—30 Minuten im Ofen.

Bereitung der Füllung: Die Bratenreste werden in kleine Würfel geschnitten. Aus Fett, Mehl und Brühe bereitet man eine gelbe Soße, die man mit Kapern, Champignons, Salz und einigen Tropfen Liebig flüssig abschmeckt und mit dem Fleisch mischt.

Bemerkung: Man kann die Brötchen auch mit einer Mettfüllung füllen (s. Fleischspeisen: Klopse).

8. Gefüllter Sellerie

2 Knollen Sellerie
65 g gehacktes Kalbfleisch
65 g gehacktes Schweine-
fleisch
20 g Butter

Salz
1 Ei
1 Prise Pfeffer
20 g abgebackenes Weiß-
brot

1 Teelöffel Parmesankäse
50 g Fett
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 1 Liebig
Fleischbrüh-Würfel in
heißem Wasser aufgelöst

Der gut vorbereitete Sellerie wird in kochendem Salzwasser halb gargekocht. Man hebt ein Deckelchen ab, höhlt den Sellerie mit dem Kartoffelbohrer aus, füllt ihn mit der Füllung aus den angegebenen Zutaten. Dann dünstet man die gefüllten Sellerie in dem Fett durch, füllt mit Brühe auf und läßt sie garschmoren. Man reicht den gefüllten Sellerie mit einer Béchamelsemsoße oder holländischen Soße.

9. Fleischsalat

250 g gekochtes oder gebratenes Kalb-
fleisch
ca. 65 g Servelatwurst
1—2 Stückchen Aziagurken
4 Eßlöffel Fleischbrühe aus:
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Liebig Fleischbrüh-Masse
(Gekörnte Fleischbrühe) in
 $\frac{1}{8}$ Liter heißem Wasser aufgelöst
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf

Salz
Pfeffer
geriebene Zwiebel
1 Teelöffel Kapern

Fleisch und Wurst werden in feine Streifen geschnitten, die warme Fleischbrühe mit den in Würfel geschnittenen Gurken, Salz und Pfeffer darübergegeben. Wenn dieses durchgezogen ist, fügt man Senf, Zwiebel und Kapern hinzu und schmeckt ab.

10. Heringssalat

2 Heringe
125 g Kalbfleisch
6 gekochte Salat-
kartoffeln
2 geschälte saure
Gurken
2—3 Apfel

2 rote Rüben
1—2 Eßlöffel Essig
2 Tropfen Liebig
flüssig
Salz, 1 Prise Pfeffer

geriebene Zwiebel
2 Eßlöffel Oel
evtl.
1 mal Grundrezept
„Mayonnaise“

Alle Zutaten werden in feine Streifen geschnitten und in die Marinade aus Essig, Liebig flüssig, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Oel gegeben. Ist der Salat gut durchgezogen, schmeckt man ihn ab und mischt ihn mit der Mayonnaise.

11. Italienischer Salat

250 g mageren Kalbsbraten oder Schweinebraten
65 g Servelatwurst
60 g geräucherte Zunge
100 g Sardellen
2 Äpfel
1 Senfgurke

Die Sardellen werden gewässert und geputzt. Alle Zutaten schneidet man in feine Streifen und mischt Mayonnaise (das doppelte Grundrezept) darunter.

12. Gemüsesalat

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
2 Möhren
1 Petersilienwurzel

2 saure Gurken
6 gekochte Salatkartoffeln
 $\frac{1}{8}$ Liter Gemüsebrühe mit 2 Tropfen Liebig
flüssig
2 Eßlöffel Zitronensaft, Zucker, Salz

Alle Gemüse, ausgenommen die Gurken, werden gargekocht. Aus den andern Zutaten bereitet man eine pikante Marinade, läßt die in Streifen geschnittenen Gemüse darin durchziehen und mischt mit Mayonnaise (1 × Grundrezept).

man
dar-

Liebig

z

den
eifen
naise