

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochrezepte mit Liebig Fleischextrakt-Erzeugnissen

Köln-Bayenthal, [ca. 1955]

Krankenkost

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



Die
ze
nic
Lie
wir
ih
de
Sp
Lie
ge
Be
d i
un
se
Die
nie
Krä
sol

1.

Die
Fle
W
da
Ma
be

2.

Da
Fle
in
ge



Krankenkost



Die Ernährung von Kranken oder Genesenden macht oft viel Kopfzerbrechen, weil dem Kranken der Appetit fehlt und die Verdauungsorgane nicht gut arbeiten. Fügen wir den Krankenspeisen geringe Mengen Liebig Fleisch-Extrakt hinzu, so werden diese Uebel abgestellt: Der Appetit wird angeregt, die Verdauungsdrüsen spenden wieder reichlicher als sonst ihre Säfte, die Speisen werden dadurch besser ausgenutzt und die Kräfte des Kranken nehmen wieder zu.

Speisen, die dem Kranken widerstehen, werden durch eine Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt schmackhafter, sodaß sie auch vom Kranken gerne gegessen werden.

Bei den angegebenen Rezepten handelt es sich nicht um Spezialdiäten, sondern um Rezepte für Schondiät (also für Genesende und leichte Magen- und Darmverstimmungen). In schwereren Fällen müssen natürlich die besonderen Diätvorschriften des Arztes beachtet werden.

Die Rezepte sind in kleineren Mengen angegeben, weil man Kranken nie aufgewärmte Speisen reichen darf und die Speisen, die aus einem Krankenzimmer kommen, von anderen Personen nicht genossen werden sollen.

1. Kalbsmilchpudding

100 g Kalbsmilch
25 g Butter
1 Eigelb

1 Eischnee
 $\frac{1}{16}$ Liter Brühe aus einer Teelöffelspitze
Liebig Fleischbrüh-Masse (Gekörnte
Fleischbrühe) in heiß. Wasser aufgelöst
Salz, 1 Brötchen

Die Kalbsmilch dämpft man nach dem Abziehen in Brühe aus Liebig Fleischbrüh-Masse (Gekörnte Fleischbrühe) weich und schneidet sie in Würfel. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die ausgedrückten Brötchen, das Eigelb und die übrigen Zutaten hinzugegeben, zuletzt der Schnee. Man füllt alles in eine ausgestrichene Puddingform oder in einen Emaillebecher und kocht den Pudding zugedeckt in einer Stunde gar.

2. Kalbshirnpudding

50 - 60 g Kalbshirn
Salzwasser mit 1 Messerspitze
Liebig Fleisch-Extrakt
20 g Butter

2 Eigelb
1 Brötchen
etwas Milch
2 Eischnee

Das gewässerte und gehäutete Kalbshirn läßt man in Salzwasser mit Liebig Fleisch-Extrakt etwa $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen und wiegt es oder schneidet es in kleine Würfel. Die Butter rührt man schaumig, fügt das in Milch eingeweichte, gut ausgedrückte Brötchen hinzu, sowie das Kalbshirn und

den steifen Eischnee, dann füllt man diese Masse in eine kleine gut ausgefettete Puddingform oder in einen Emaillebecher, den man fest zudecken muß und läßt den Pudding 30—45 Minuten kochen.

3. Kalbskotelett

1 Kalbskotelett
10 g Butter
etwas Zitronen

$\frac{1}{8}$ Liter Brühe aus 1 Teelöffelspitze Liebig
Fleischbrüh-Masse (Gekörnte Fleischbrühe)

1 Teelöffel Mehl
wenn erlaubt: 1 Eßlöffel Sahne

Das Fleisch wird in der Butter schnell angebraten, die Brühe hinzugeben und zugedeckt gargeschmort (20 Minuten). Dann verrührt man das Mehl mit der Sahne und gibt es zu der Soße, läßt noch einmal durchkochen und schmeckt ab.

4. Kalbszunge (geschmort)

1 kleine Kalbszunge
 $\frac{1}{2}$ Liter Salzkochwasser

1 Teelöffel Liebig flüssig
etwas Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Mehl

Die gut gereinigte Zunge wird in kochendem Salzwasser fast gargekocht. Dann nimmt man sie heraus, läßt kaltes Wasser darüberlaufen, zieht die Zunge ab und läßt sie in Butter durchdünsten. Etwa $\frac{1}{4}$ Liter der Zungenbrühe schmeckt man mit Liebig flüssig und Zitronensaft ab, gibt die Brühe nach und nach zu der Zunge und läßt diese garschmoren. Die Soße wird mit dem angerührten Mehl gebunden.

5. Geschmorte Taube

1 Taube
25 g Butter
 $\frac{1}{8}$ Liter Brühe aus 1 Messerspitze Liebig
Fleisch-Extrakt in heißem Wasser aufgelöst

2 Eßlöffel Sahne
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Mehl
etwas Salz

Eine möglichst junge, vorbereitete Taube wird in der gebräunten Butter angebraten und unter Zugabe der Brühe im Topf in einer guten Stunde gargeschmort. Kurz vor Ablauf der Garzeit gibt man das mit Sahne verrührte Mehl hinzu, läßt noch einmal durchschmoren, schmeckt ab und richtet die Taube an.

6. Kalbshirnplätzchen

60 g Kalbshirn
1 Eigelb
15 g Mehl
1 Eßlöffel Milch

einige Tropfen Liebig flüssig
Salz, Zitrone
1 Eischnee
30 g Butter

Das gewässerte Hirn läßt man in heißem Wasser fest werden, schmeckt es ab und häutet es sorgfältig. Eigelb, Mehl und Milch verquirlt man miteinander, schmeckt mit Salz, Zitrone und Liebig flüssig ab, fügt den Schnee hinzu und dann das kleingeschnittene Hirn. In einer Stielpfanne bratet man daraus 2—3 kleine Eierkuchen, die man zu Kartoffelbrei reicht.

7. Fisch in Soße

150 g Fisch
Salzkochwasser
10 g Butter
10 g Mehl

$\frac{1}{8}$ Liter Brühe aus Fischwasser mit einer
Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
1 Eigelb
1 Tropfen Zitronensaft oder Weißwein

Den vorbereiteten entgräteten Fisch läßt man 10 Minuten in kochendem Wasser ziehen. Alle andern Zutaten, mit Ausnahme der Butter, werden miteinander verrührt und im Wasserbad abgeschlagen, bis die Soße gar ist. Dann gibt man die Butter in Flöckchen hinzu, schmeckt ab und gießt die Soße über den Fisch.

8. Fleischbrühe mit Eierstich

1 Teelöffel Liebig flüssig
 $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser
evtl. etwas Salz

1 Ei
1 Eßlöffel Milch
1 Prise Salz

Man kocht $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und verrührt damit 1 Teelöffel Liebig flüssig, schmeckt die Brühe ab und gibt den fertigen, in Würfel geschnittenen Eierstich in die Suppe. Zum Eierstich verquirlt man Ei, Milch und Salz, füllt diese Masse in eingefettete Tassen und läßt sie im Wasserbad fest werden. Erkalte schneidet man den Eierstich in Würfel.

9. Legierte Fleischbrühe

1 Liebig Fleischbrüh-Würfel
 $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser
einige Blumenkohlröschen

1 Eigelb

Der Fleischbrühwürfel wird mit kochendem Wasser aufgelöst, die Brühe mit einem Eigelb abgerührt, man gibt das Eigelb in eine Tasse und unter kräftigem Umrühren langsam die heiße Brühe hinzu. Bei Genesenden fügt man als Einlage einige gare Blumenkohlröschen zur Suppe.

10. Haferschleim

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

1 gehäufter Eßlöffel
Haferflocken
Salz

1 Stück gute Butter

Die Haferflocken werden mit kaltem Wasser aufgesetzt. Wenn sie kochen, wird Liebig Fleisch-Extrakt hinzugesetzt und etwas Salz. Sind die Haferflocken gar, streicht man sie durch ein Haarsieb, läßt sie noch einmal aufkochen, schmeckt mit Salz und Liebig flüssig ab und fügt ein kleines Stückchen frische Butter hinzu.

11. Fleischpüreesuppe

60 g Kalbfleisch oder Kalbsmilch oder
Kalbsprize
Salzkochwasser

2 Eßlöffel Sahne
1 Teelöffel Mehl
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Das Fleisch wird gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Die Sahne verrührt man mit dem Mehl und gibt sie in die kochende Brühe, läßt sie etwa 7 Minuten kochen, fügt das Fleisch hinzu und schmeckt mit Liebig Fleisch-Extrakt ab.

12. Roh eingeriebene Kartoffelsuppe

$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Liebig Fleischbrüh-
Würfeln in heißem Wasser aufgelöst
1 Kartoffel
1 Eigelb mit 1 Eßlöffel Sahne
1 Prise Salz, evtl. Liebig flüssig

Die Brühe wird zum Kochen aufgesetzt, die roh geriebene Kartoffel, Eigelb und etwas kalte Brühe verquirlt man miteinander und gibt es in die kochende Brühe. Die Suppe wird mit 1 Prise Salz und einem Tropfen Liebig flüssig abgeschmeckt.

13. Möhrengemüse

4 Möhren
20 g frische Butter

1 Prise Zucker
1 Prise Salz

3-4 Eßlöffel kochendes
Wasser
1 Messerspitze Liebig
Fleisch-Extrakt

Die geschabten, gewaschenen Möhren werden in ganz feine Würfel geschnitten oder gerieben. Ein Stück Butter wird zerlassen und die Möhren darin mit 1 Prise Zucker, Salz, etwas Wasser und 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt gargedünstet.

14. Junge grüne Bohnen gedünstet

250 g Bohnen
etwas Wasser

1 Prise Salz
1 Messerspitze Liebig
Fleisch-Extrakt

1 Stück frische Butter

Die Bohnen werden im eigenen Saft oder nur unter Zugabe von ganz wenig kochendem Wasser mit den geschmackgebenden Zutaten weich gedämpft. Vor dem Anrichten gibt man ein Stückchen Butter daran.

15. Spinat für Kranke

250 g Spinat
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

1 Stück frische Butter
1-2 Eßlöffel Sahne

Der Spinat wird verlesen, gewaschen und durch die Maschine gedreht. Man kocht ihn im eigenen Saft mit 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt gar, fügt 1 Stück Butter hinzu und evtl. 1-2 Eßlöffel Sahne.

16. Salatgemüse

250 g Salatblätter
Salzkochwasser
10 g Butter

1 Teelöffel Mehl
3 Eßlöffel Kochwasser mit einigen Tropfen
Liebig flüssig

Die Salatblätter werden von den Rippen befreit, in siedendem Salzwasser aufgekocht und feingewiegt. Die Butter wird zerlassen, Mehl darin durchgedünstet, der Salat hinzugegeben, mit dem abgeschmeckten Kochwasser und Milch durchgekocht und dann wird mit 1 Prise Salz abgeschmeckt.

17. Blumenkohlbrei

etwa 60 g Blumenkohlrischen
Salzkochwasser
10 g Fett
10 g Mehl

$\frac{1}{8}$ Liter Blumenkohlwasser mit
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
1 Eigelb

Der Blumenkohl wird in kochendem Wasser (Salzwasser) gargekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Aus Fett, Mehl und Brühe bereitet man eine helle Mehlschwitze, die mit einem Eigelb abgezogen und mit dem Blumenkohl vermischt wird.