

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

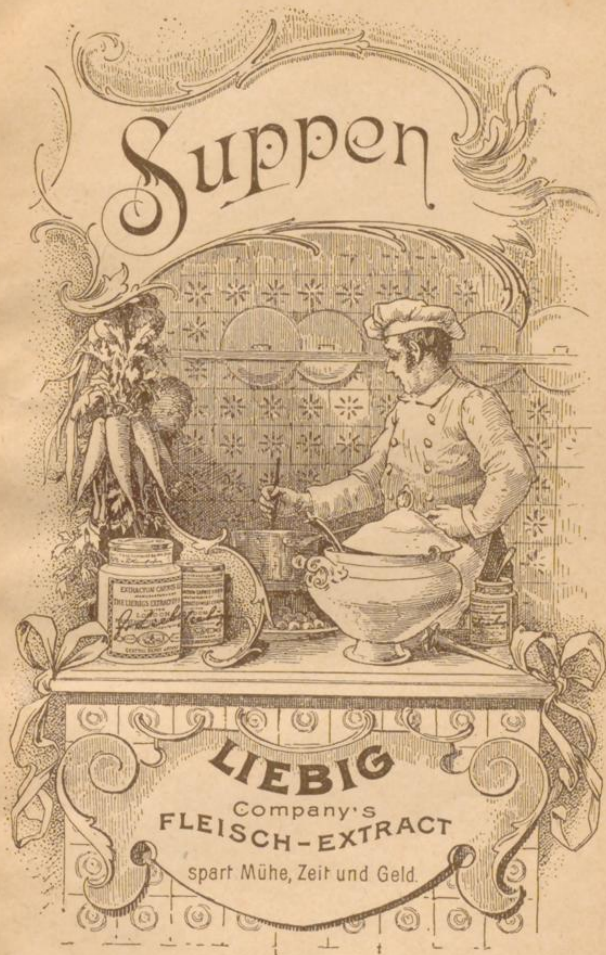
## **Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche**

**Davidis, Henriette**

**[S.l.], [ca. 1875]**

Suppen

[urn:nbn:de:bsz:31-352204](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352204)



Suppen  
Fische  
Fleischpersen  
Wild u. Geflügel  
Saucen  
Salate Gemüse  
Krankenkost





# Suppen.

## Allgemeine Vorbemerkung.

Eine gute kräftige Suppe ist als Appetitanreger einerseits, sowie als Nahrungsmittel, wenn man ihr durch Einlagen die fehlende Nährkraft gibt, andererseits von einer für die Gesundheit nicht zu unterschätzenden Bedeutung. Die Bereitung der Suppen ist bei richtiger Verwendung von Liebig's Fleisch-Extract billig, einfach und leicht. Im sparsamen Haushalt bedeutet die Verwendung von Fleisch zur Suppe, das man durch das Auskochen entwertet und unschmackhaft macht, eine Verschwendung, denn Liebig's Fleisch-Extract zusammen mit Knochen und Fleischabfällen liefert eine treffliche Suppe, bei deren rascher Zubereitung ausserdem das stundenlange Kochen fortfällt und Feuerung und Zeit gespart wird.

## 1. Tassenbouillon.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

In  $1\frac{1}{8}$  Liter Wasser kocht man 10 Gramm Rindermark, eine kleine zerschnittene Stange Porree, eine halbe Petersilienwurzel und ein Stück Sellerie 10 Minuten, seiht das Wurzelwasser durch, gibt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, sowie 10 Gramm Salz, kocht die Bouillon auf und füllt sie in Tassen.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Vögel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

## 2. Einfache Fleischsuppe.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man zerhackt 200 Gramm Rindsknochen, sowie einige Fleischabfälle gröblich, setzt sie mit 1¾ Liter kaltem Wasser auf, schäumt sie, thut 12 Gramm Salz und allerhand Suppenkraut und -Wurzeln dazu und kocht die Suppe eine Stunde. Man gibt sie durch, setzt ihr 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu, kocht sie auf und thut nun entweder 40 Gramm Gries, Reis, Fadennudeln, Sago, Sternmakaroni u. dergl. an die Suppe, die man damit noch eine knappe halbe Stunde kocht.

## 3. Grünkernsuppe.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man bedeckt 120 Gramm Grünkern am Abend vor dem Gebrauch mit Wasser, dem man etwas Natrium zugesetzt, giesst dies am anderen Morgen ab, röstet 30 Gramm Weissbrot trocken in eiserner Pfanne, thut es nebst dem Grünkern in 3 Liter Wasser und kocht es beinahe zwei Stunden. Die Suppe wird durchgestrichen, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 15 Gramm Salz, ein eidick frische Butter und ein Esslöffel gehackte Petersilie dazu gethan, damit aufgekocht und über gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

## 4. Bohnensuppe.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Die weissen Bohnen — 300 Gramm — werden dreimal abgekocht. Indess hat man 170 Gramm Schinkenabfälle mit einer halben Sellerieknolle und einer Möhre mit 2½ Liter Wasser aufs Feuer gesetzt, ins Kochen gebracht und thut nun die abgekochten Bohnen hinein. Man kocht die Suppe 2 Stunden, nimmt 3 Löffel voll Bohnen heraus, streicht die übrigen mit der Suppe durch und fügt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract



hinzu. Die zurückbehaltenen ganzen Bohnen legt man beim Anrichten nebst 15 Stück kleinen für sich gekochten Kartoffeln in die Suppe, die man zuletzt treffend salzt. Gibt man kleine Rauchwürstchen hinzu, bildet sie ein sättigendes Mittagessen.

### 5. Linsensuppe.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Man kocht 300 Gramm Linsen dreimal ab, bringt indess 170 Gramm Schinkenabfälle mit einer halben Knolle Sellerie und einer Möhre mit 2½ Liter Wasser ins Kochen und thut dann die abgekochten Linsen hinein. Wenn letztere gar sind, streicht man die Suppe, nachdem einige Löffel weicher Linsen zurückbehalten wurden, durch, gibt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, thut gebratene Zwiebelscheiben und die heilen Linsen hinein und reicht heiss gemachte Blutwurst dazu.

### 6. Erbsensuppe.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

350 Gramm zarte grüne Erbsen kocht man dreimal ab, thut sie dann in 2½ Liter kochende Brühe, die man aus Wasser, Schinkenabfällen, Petersilienwurzeln und einer Möhre erhalten hat, und kocht sie weich. Man streicht die Suppe durch, würzt sie mit etwas gehackter Petersilie, kräftigt sie durch 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, gibt zuletzt etwas würfelig geschnittenes Corned-Beef in die Suppe und richtet sie über gerösteten Semmelbröcken an.

### 7. Kartoffelsuppe.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Bratenknochen, wie sie vorrätig sind, hackt man entzwei, setzt sie mit 2½ Liter Wasser und viel Suppenkraut zu Feuer, kocht sie dreiviertel Stunden, thut

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

dann einen Teller voll in Fett bräunlich gebratene rohe Kartoffelscheiben und einen halben Teller voll ungebratene Kartoffelschnitte in die Suppe und kocht sie weich. Man streicht die Suppe durch, thut 15 Gramm Salz, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Muskatnuss und zwei Löffel gehäckte Sellerieblätter an die Suppe und gibt sie mit geröstetem Brot.

### 8. Gemüsesuppe.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Dazu werden die Gemüse, wie die Jahreszeit sie bietet, benutzt und zwei gehäufte Suppenteller davon gerechnet. Man putzt die Gemüse und schneidet sie in Streifen, Würfel oder kleine Blättchen. In 40 Gramm Fett röstet man die Gemüse an, überfüllt sie mit 2 Liter Wasser, gibt 15 Gramm Salz daran und kocht die Gemüse weich, ohne dass sie zerfallen dürfen. Dann fügt man 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe, gibt eine Prise Pfeffer daran und würzt sie mit 1 Esslöffel gehackter Petersilie. Geröstete Brotwürfel werden dazu gereicht.

### 9. Wintersuppe.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

100 Gramm weisse Bohnen und ebensoviel trockene Erbsen werden über Nacht in Wasser eingeweicht und in einen lauwarmen Ofen gestellt. Am folgenden Tage dämpft man sie mit 3 zerschnittenen Möhren, 2 Porree, 1 Zwiebel, 2 Sellerieknollen, 1 Petersilienwurzel und etwas trockenem Thymian 10 Minuten in 80 Gramm zerlassener Butter. Man giesst 2½ Liter Wasser darauf und kocht die Suppe langsam 2 Stunden, worauf man sie durchstreicht. Man gibt das nötige Salz und 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und reicht geriebenen Parmesankäse extra nebenher.



## 10. Käsesuppe.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man weicht 150 Gramm altbackenes Brot, halb Schwarz- halb Weissbrot, 10 Minuten in Wasser, thut es in 30 Gramm Butter, in der man 2 würfelig geschnittene Zwiebeln röstete, gibt Salz, eine Prise Pfeffer und Muskatnuss hinzu, dünstet es darin durch, gibt  $1\frac{1}{2}$  Liter heisses Wasser daran und kocht die Suppe 40 Minuten. Man fügt einen Teller voll geriebenen trockenen Schweizerkäse (Reste!), sowie 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, kocht die Suppe unter Quirlen, damit sie möglichst glatt wird, noch fünf Minuten und richtet sie an.

## 11. Sparsame Suppe.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

1 Liter Wasser wird mit 10 Gramm Salz in's Kochen gebracht. Indess quirlt man  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne mit drei Löffel Mehl glatt, thut einen Löffel kaltes Wasser dazu und schüttet sie unter beständigem Rühren nebst 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in das kochende Wasser. Man fügt einen Löffel gereinigten Kümmel und einen Theelöffel gehackten Kerbel an die Suppe und richtet sie sofort über Röstbrot an.

## 12. Einfache Ochsenchwanzsuppe.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Ein kleiner Ochsenchwanz wird zerhackt, die eine Hälfte mit  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser angesetzt, die andere in Bouillonfett braun gebraten, an die Suppe gethan, wenn diese kocht. Als Gewürz werden 20 Gramm Schinkenabfälle, 2 Stück Muskatblüte, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter und 20 Pfefferkörner daran gethan und die Suppe langsam gekocht. Man gibt sie durch, verdickt sie mit braunem Buttermehl, thut 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und  $\frac{1}{2}$  Glas Rotwein, löst das Fleisch vom Schwanz und richtet die Suppe darüber an.

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



### 13. Kräutersuppe.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

In  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser kocht man eine Petersilienwurzel und wenig Porree nebst 10 Gramm Salz und 10 Gramm Rindermark 10 Minuten, streicht die Brühe durch, thut 70 Gramm Gries hinein, quillt ihn darin aus, fügt 3 Löffel voll gehackte gemischte Kräuter an die Suppe, gibt 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und eine Prise Pfeffer dazu und rührt die Suppe mit einem Eigelb ab.

### 14. Hasensuppe vom Hasengerippe.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Alles Fleisch wird vom Gerippe gelöst, dieses selbst möglichst fein geschlagen und mit 25 Gramm trockenen Schinkenabfällen in 40 Gramm Butter mit einer zerschnittenen Zwiebel braun gebraten. Man füllt  $2\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser daran und kocht alles nebst Salz und Pfefferkörnern 2 Stunden. Die Suppe wird durchgegeben, mit einem braunen Buttermehl verdickt, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, ein halbes Glas Rotwein und eine Prise Cayenne daran gethan und über den zierlich zurecht geschnittenen Fleischstückchen sowie gerösteten Semmelbröckchen angerichtet.

### 15. Braune Suppe von Bratenknochen.

Zeit der Bereitung  $1\frac{1}{4}$  Stunden.

Die Bratenknochen, von denen alles Fleisch abgelöst wurde, werden möglichst klein geschlagen, in etwas Butter braun gebraten, mit 2 Liter Wasser überfüllt und mit Salz und zerschnittenem Suppenkraut eine Stunde gekocht. Das Fleisch, das man von den Knochen ablöste, wiegt man und dämpft es in Butter eben durch, schneidet dann 40 Gramm Schwarzbrot und ebensoviel Weissbrot in Würfel, röstet es und

thut es mit dem Fleisch in die Suppenschüssel. Die Knochenbrühe wird durchgegeben, von 30 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl ein braunes Buttermehl gemacht, die Brühe damit verkocht und nun 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und eine Prise Pfeffer angefügt. Man giesst die Brühe über Fleisch und Brot, stellt sie noch etwa fünf Minuten in eine heisse Bratröhre und kann, wenn man will, zuletzt verlorene Eier in die Suppe geben.

### 16. Hafergrützsuppe.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man kocht 200 Gramm präparirte Hafergrütze mit  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser und dem nötigen Salz langsam 45 Minuten, wobei man die Suppe öfter umrührt. Dann gibt man zwei fein zerschnittene Petersilienwurzeln, ein eidick frische Butter, 10 kleinste geschälte Kartoffeln und 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe und kocht sie langsam noch 15 Minuten.

### 17. Bettelmannssuppe.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man schneidet 300 Gramm rohe verschiedene Fleischabfälle in Würfel, brüht einen halben Teller voll in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln, sowie ebensoviel würfelig geschnittene verschiedene Suppenwurzeln mit heissem Wasser, thut sie zu den Fleischabfällen, gibt 60 Gramm feine Graupen dazu, überfüllt alles mit  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser, gibt Salz daran und kocht die Suppe langsam 2 Stunden. Man gibt zuletzt 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, würzt sie mit wenig Pfeffer und reicht sie mit allen ihren Einlagen.

### 18. Spargelsuppe.

Zeit der Bereitung  $1\frac{1}{4}$  Stunden.

200 Gramm Spargel, nachdem er geschält, wird in Stückchen geschnitten. Die gewaschenen Schalen

Fische

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



bindet man zusammen und setzt sie mit 2 Liter Wasser, Salz und einer Prise Zucker auf, thut, wenn dies kocht, die Spargelstücke hinein und kocht sie gar. Die Schalen entfernt man, verdickt die Suppe mit einem Buttermehl, gibt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, würzt sie mit wenig Muscatnuss und zieht sie mit einem Eigelb ab.

### 19. Selleriesuppe.

Zeit der Bereitung 1 $\frac{1}{4}$  Stunden.

Drei mittlere oder zwei grössere geschälte Sellerieknollen werden in Viertel geschnitten, nebst einem Teller voll roher zerschnittener Kartoffeln mit 2 $\frac{1}{4}$  Liter Wasser überfüllt, gesalzen und langsam eine Stunde gekocht. Man reibt die Suppe durch, gibt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 30 Gramm frische Butter, eine Prise Pfeffer und etwas gewiegtes Selleriekraut daran, kocht sie noch eben durch und richtet sie über gerösteten Brotwürfeln an.

### 20. Liebesäpfel- (Tomaten) Suppe.

Zeit der Bereitung 50 Minuten.

In 40 Gramm frischer Butter schwitzt man eine Zwiebel und 10 in Viertel geschnittene Tomaten etwa 10 Minuten. Dann füllt man knapp 2 Liter kochendes Wasser, das nötige Salz und 100 Gramm zerschnittenes, vorher trocken geröstetes Weissbrot dazu und kocht die Suppe 35 Minuten. Man streicht sie durch, fügt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und würzt die Suppe mit feinem Pfeffer. Man richtet sie über verlorenen Eiern an, kann aber auch statt des gerösteten Weissbrotes 100 Gramm gebrühten Reis in der Suppe kochen und die Eier dann weglassen.