

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

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

Fische

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



Fische

Fleischspiesen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

**LIEBIG** COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT  
wird in den besten Kochbüchern empfohlen

zie

kn  
T  
W  
ge  
Li  
Pr  
ke  
rö

Z  
10  
W  
ve  
d  
1  
d  
v  
r  
d

b  
M  
E  
d



# Fische.

## Vorbemerkung.

Bei der Zubereitung vieler Fische, um sie wohl-schmeckend herzustellen, ist eine gute Fleischbrühe von grosser Wichtigkeit, weil die Fische einen wenig kräftigen Eigengeschmack entwickeln, der erst hervor-tritt, wenn man bei ihrer Zurichtung eine treffliche Bouillon nicht spart oder diese wenigstens bei der Bereitung ihrer Brühe an einer Sauce nicht fehlen lässt. Jede Hausfrau würde »unrationell« wirtschaften, die bei der Herstellung dieser Fleischbrühe nicht Liebig's Fleisch-Extract benutzt, aus welchem sie rasch eine treffliche Bouillon ohne Mühe in denkbar kürzester Zeit herstellen kann.

## 21. Schüsselhecht.

Zeit der Bereitung 55 Minuten.

Zwei mittelgrosse Hechte schneidet man in Stücke und stellt sie gesalzen 15 Minuten bei Seite. Eine tiefe Schüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit Brot bestreut, worauf man die Fischstücke, mit Kapern

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

und Pfefferkörnern durchstreut, hineinschichtet. In einer halben Tasse Wasser löst man 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, verquirlt dies mit einer Tasse saurer Sahne und 2 Eiern, giesst die Flüssigkeit über den Fisch, bestreut ihn mit geriebenem Käse und bäckt den Fisch im Ofen 25 Minuten.

## 22. Gedämpfter Aal.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Drei mittlere Aale werden gehäutet, gewaschen, mit Salz bestreut, in Stücke geschnitten und 15 Minuten bei Seite gestellt. Man thut die Aale mit Suppenwurzeln, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und 2 Zwiebeln in einen Kochtopf, giesst so viel leichtes, nicht bitteres Bier darauf, dass der Fisch bedeckt ist und dämpft ihn darin gar. — Man kocht die Brühe mit braunem Buttermehl sämig, gibt eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft und Schale, sowie ein wenig Zucker daran und giesst diese Sauce über die Aalstücke.

## 23. Bierkarpfen.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

2 Kilogramm Karpfen schlachtet man, fängt das Blut in etwas Essig auf und schneidet die Fische in Stücke, welche man einsalzt. — Man schneidet fünf Zwiebeln klein, schwitzt sie in 125 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl durch, gibt 1 Liter Braumbier, 50 Gramm geriebenen Pfefferkuchen, einige gestossene Nelken und Gewürzkörner, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und das Karpfenblut hinzu und kocht hierin unter häufigem Schütteln die Fischstücke gar. — Man überfüllt den Fisch mit einem Teil der durchgegebenen Sauce und gibt die übrige Sauce nebst Kartoffeln dazu.



## 24. Gebratener Zander.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Es werden 1½ Kilogr. kleine Zander genommen. Man richtet sie vor, ritzt sie leicht ein, salzt sie und stellt sie 40 Minuten bei Seite. Sie werden darauf in zerquirtem Ei, das man mit etwas schaumiger Butter vermischt, gewendet und dann in geriebener Semmel, die mit Mehl vermengt wird, gedreht, worauf man sie in reichlich Bratbutter goldbraun bäckt. — Die braune Butter wird mit einem Löffel Zitronensaft, einem Löffel Wasser und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract verkocht und zu den Fischen gegeben, zu denen man ausserdem gern Kartoffelsalat reicht.

## 25. Barsch mit Sauce.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man schuppt 1½ Kilogramm Barsche, wäscht sie gut, lässt in einem passenden Kochtopf 200 Gramm Butter zergehen, legt die mit Salz bestreuten Fische hinein und lässt sie darin 10 Minuten ziehen. Darauf bestäubt man sie mit 60 Gramm Mehl, lässt es gar werden und bedeckt sie mit kochendem Wasser, dem man 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 gewiegte Schalotten, 2 Löffel gehackte Petersilie und eine Messerspitze Pfeffer zugesetzt hat. Man dünstet sie hierin langsam weich und gibt sie mit der Sauce beim Anrichten in eine tiefe Schüssel. Kartoffeln gibt man nebenher. Wenn man will, kann man an die Sauce auch noch einen Löffel Kapern thun oder sie mit einem Eigelb abziehen.

## 26. Hecht mit Kräutern.

Zeit der Bereitung 50 Minuten.

2 Kilogramm mittelgrosse Hechte schuppt man, reinigt sie gut, zerteilt sie in Stücke und thut sie in

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Krankenkost

so viel kochend heisses Salzwasser, dass die Fischstücke knapp damit bedeckt sind. Man gibt 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, 2 Scheiben Sellerie und Pfefferwie Gewürzkörner daran und lässt den Hecht langsam darin gar ziehen. 5 Minuten vor dem Anrichten knetet man 50 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl durch, thut dies nebst 2 Löffel gehackter Petersilie an den Fisch und kocht ihn damit durch, wodurch die Sauce bündig wird. Man richtet den Fisch in tiefer Schüssel mit der Sauce an.

## 27. Schleie mit Dillsauce.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man braucht gerade so viel Schleie wie im vorigen Rezept und verfährt auch weiterhin genau nach vorhergehender Vorschrift, nur dass man zuletzt statt der Petersilie feingehackten Dill an die Sauce thut.

## 28. Fischbraten.

Zeit der Bereitung 1¼ Stunden.

Zu diesem Gericht werden mit Vorteil kleine Fische beliebiger Art verwandt, von denen man alles Fleisch behutsam von Haut und Gräten löst und nun 1 Kilogramm davon fein wiegt. Man weicht indess 2 Weissbrötchen in Milch, drückt sie fest aus, schwitzt sie nebst einer geriebenen Zwiebel in Butter zu einem glatten Brei, lässt diesen wenig auskühlen und verührt ihn nun mit 3 Eiern, dem Fischfleisch, Salz, Pfeffer, etwas Milch und gewiegten Kräutern zu einer guten Farce. Man formt davon auf einem mit Semmel bestreuten Brett eine, einem Filetbraten ähnliche Form,



macht obenauf flache Einschnitte und drückt Speckstreifen hinein. In brauner Butter wird der Fischbraten unter fleissigem Begiessen gar gebraten. — Seine Sauce wird mit Kartoffelmehl verdickt, mit Sahne und 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract verkocht und nebst Salzkartoffeln nebenher gereicht.

### 29. Steinbutt mit Sauce.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Ein schöner Fisch von 2 Kilogramm Gewicht oder zwei kleinere werden gut gewaschen (nicht geschuppt) und in halb Wasser, halb Milch mit dem nötigen Salz langsam gar gekocht. Man richtet dann den Fisch mit der weissen Seite nach oben an und gibt folgende Sauce dazu: Man thut 150 Gramm Butter, 6 Eigelb, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Salz und Pfeffer, 2 Löffel Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser und einen Theelöffel gewiegte Petersilie in ein Töpfchen, stellt es in kochendes Wasser und rührt die Sauce ununterbrochen, bis sie dick wird, worauf man sie sofort anrichten muss. — Billiger als der Steinbutt ist übrigens ein ähnlicher Fisch, „Tarbutt“, der gerade so bereitet wird und den man nur, da sein Fleisch weichlicher ist, vorher einige Stunden in Essig, Salz und Zitronensaft mariniert.

### 30. Gebackene See-Zungen.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man nimmt kleinere Fische, die man ganz lässt oder mittlere, die man alsdann mitten durchteilt, zieht ihnen auf beiden Seiten die Haut ab, salzt sie ein und stellt sie 30 Minuten bei Seite, um sie darauf in zer-

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate / Gemüse

Krankenkost



schlagenem Ei, dann in Mehl und geriebener Semmel zu wenden. Man brät sie nun in Backfett gar und goldbraun und reibt indess 100 Gramm Butter schaumig, gibt einen Löffel Zitronensaft, einen Löffel gewiegte Petersilie und eine grosse Messerspitze voll mit wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract hinzu. Diese Butter verteilt man zwischen den gebackenen Fischstücken, die man mit Kartoffelsalat zu Tisch gibt. — Statt der Seezunge kann man auch „Rotzunge“ verwenden, da die Seezunge so teuer geworden ist, dass man sie in der bürgerlichen Küche nur noch selten antrifft.

### 31. Geschmorter Kabeljau.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man nimmt ein Stück Kabeljau von etwa 2 Kilogramm, häutet es, entfernt die Gräten und teilt ihn in beliebige grosse Stücke. Man zerlässt 40 Gramm Butter in einem passenden Kochtopf, thut die Fischstücke hinein, bestreut sie mit einer Mischung von gewiegten Zwiebeln, Kräutern, Kapern, Salz und Pfeffer, giesst 4 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract darüber und schmort den Fisch gar. Man gibt zuletzt ein helles Buttermehl an die Sauce und schärft diese mit Zitronensaft.

### 32. Frischer gebratener Hering.

Zeit der Bereitung 1¼ Stunden.

FrISCHE FISCHE erkennt man an dem hellen Kopf. Sie werden geschuppt, ausgenommen und nach dem Waschen 10 Minuten in Wasser gelegt, das man mit übermangansauerm Kali versetzt, um ihnen dadurch den strengen Geschmack zu nehmen, und nun salzt

n  
a  
m  
bi  
M  
Be  
du

man die Fische eine halbe Stunde ein. Danach trocknet man sie, wälzt sie in Mehl, das mit Pfeffer und Salz vermischt wurde und brät sie in Butter goldbraun. — Die Bratbutter wird mit 2 Löffeln Zitronensaft, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und einer halben Tasse kochenden Wassers vermischt und zu den Heringen gegeben.

### 33. Schellfisch.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Zwei mittelgrosse Fische schuppt und reinigt man, schneidet sie in Portionsstücke, salzt sie und thut sie in kochendes Salzwasser, dem man eine Zwiebel, 2 Lorbeerblätter und einige Pfefferkörner zugefügt hat. Man lässt sie langsam gar ziehen, zerlässt nun 75 Gramm Butter, gibt 4 Löffel Fischwasser, 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und etwas Zitronensaft dazu und serviert diese Sauce zu dem mit gehackter Petersilie bestreuten Fisch. — Nach Belieben kann statt Zitronensaft 3 Löffel Tomatenbrei der Sauce zuge-  
setzt werden.

### 34. Gekochter Weissfisch.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

2 Kilogramm vorgerichteten Weissfisch (Merlau) zerlegt man in Portionsstücke, salzt sie eine halbe Stunde ein und bringt dann halb Wasser, halb Magermilch mit dem nötigen Salz ins Kochen. Man thut die Fische hinein, lässt sie langsam gar ziehen und bereitet indess die Sauce. — Zu ihr röstet man in 60 Gramm Butter 80 Gramm Mehl braun, thut eine geriebene Zwiebel dazu, sowie Salz, feinen Pfeffer und eine Prise Zucker, verkocht die Einbrenne mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser, giebt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und einen Löffel Zitronensaft und streicht die Sauce durch.

Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



### 35. Gebackene Fischreste.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Beliebige Fischreste, es muss das Gewicht  $\frac{3}{4}$  Kilogramm betragen, zerplückt man fein, verrührt sie in 60 Gramm zerlassener Butter mit Salz, feinem Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss zu einem Brei, den man mit 5 Eigelb und 3 Löffeln Reibbrot vermengt und durch den man den steifen Eiweisschnee von den Eiern zieht. Diese Masse, in eine Auflaufform gefüllt, wird 30 Minuten gebacken. — Indess bereitet man die Sauce. Man bräunt in 40 Gramm Butter ebensoviel Mehl, verkocht dies mit zurückgestelltem Fischwasser zu sämiger Sauce, gibt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, sowie 4 Löffel Tomatenbrei und 1 Löffel Rotwein und gibt diese Sauce über den gestürzten Fischauflauf.