

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Davidis, Henriette

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

Fleischspeisen

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



Fleischspeisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

e
H
F
u
g

Fleischspeisen.

Allgemeine Vorbemerkung.

Für alle Fleischspeisen ist eine gute Sauce von grösster Wichtigkeit; Liebig's Fleisch-Extract ist zur Bereitung der Bratensaucen unentbehrlich, sein Zusatz erst gibt ihnen die letzte Vollendung.

A. Braten.

36. Lendenbraten.

Zeit der Bereitung 55 Minuten.

Eine abgelegene enthütete Rindslende salzt und spickt man, legt sie in braune Butter, schiebt sie in einen nicht zu heissen Ofen und brät sie 45 Minuten unter Begiessen. — Man entfettet den Bratensatz, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, einen halben Theelöffel Maismehl und kochendes Wasser daran, kocht eine sämige Sauce und gibt sie zu dem mit kleinen gebratenen Kartoffeln umgebenen Lendenbraten.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

37. Roastbeef.

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

Die Lende hat man vorher ausgelöst, klopft nun $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Roastbeef gut, salzt es, legt es in halb Rindsnierenfett, halb Butter, schiebt es in einen gut geheizten Ofen und brät es eine gute Stunde unter fleissigem Begiessen. — Man giesst das Fett ab, gibt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Kartoffelmehl und kochendes Wasser daran und bereitet so eine treffliche Sauce. — Das Roastbeef wird mit Mixed-pickles oder Salat serviert.

38. Schmorbraten.

Zeit der Bereitung $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Ein gut abgelegenes Keulenstück von etwa $1\frac{1}{2}$ Kilogramm wird ringsum mit dicken Speckstücken gespickt, mit Salz und Nelkenpfeffer eingerieben, in Mehl gewendet und in Butter ringsum gebräunt. Dann giesst man siedendes Wasser daran, fügt eine Schwarzbrot-scheibe, zerschnittene Suppenwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und dünstet es $2\frac{1}{2}$ Stunden. Die Sauce wird durchgerührt, sie muss sämig sein, und nebst Klößen zu dem Braten gegeben. — Legt man ihn mehrere Tage in eine Kräutermarinade, die zum Teil mit zum Dünsten verwendet wird, wobei man die Suppenwurzeln fehlen lässt, so erhält man den beliebten „Sauerbraten“.

39. Kalbsbraten.

Zeit der Bereitung $1\frac{3}{4}$ Stunden.

Man nimmt 2 Kilogramm aus einer abgehängten Kalbskeule, häutet, spickt und salzt sie und brät sie

rasch in brauner Butter an, fügt nach halbstündigem Braten etwas kochendes Wasser dazu und brät das Keulenstück im Ofen unter fleissigem Begiessen gar. — Die Sauce wird entfettet, mit Mehl sämig gekocht, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und eine halbe Tasse saure Sahne daran gethan und damit vollendet. — Man gibt Kartoffelsalat dazu.

40. Gebratene Kalbsnuss.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Es wird die Nuss aus der Kalbskeule gelöst, gespickt, auf Speckscheiben in eine Kasserolle gelegt, Gewürz daran gethan, mit brauner Butter übergossen, um sie alsdann 20 Minuten langsam zu braten. Dann gießt man kochendes Wasser daran, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und dünstet sie noch 15 Minuten. — Die Sauce wird durchgegeben, mit etwas Kartoffelmehl dicklich gerührt und zu der Kalbsnuss gereicht. — Man serviert sie gern mit gebackenen Schwarzwurzeln oder Spargelgemüse.

41. Gefüllte Kalbsbrust.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Aus 2 Kilogramm Kalbsbrust lässt man sich die Knochen lösen, bereitet eine leichte Fleischfarce, reibt die Brust gut mit Salz ein, füllt sie mit der Farce, näht die Ränder gut zu und legt nun die Brust so lange in heisses Wasser, bis sie steif ist. Sie wird in Butter in gleichmässig heissem Ofen gar gebraten. — Die Sauce wird aus dem entfetteten Bratensatz, Kartoffelmehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und etwas kochendem Wasser bereitet. Auch kann zuletzt etwas saure Sahne dazu gegeben werden.

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

42. Lammbraten.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Die Keule eines jungen Lammes ist zart und wohl-schmeckend. Man häutet, spickt und salzt sie und brät sie rasch in reichlich Butter knapp eine Stunde, wobei man gelegentlich etwas kochendes Wasser an-gießt. — Man nimmt den Braten darauf heraus, ver-kocht die Sauce mit Kartoffelmehl und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und gibt sie zu dem Braten, der gern mit Gurkensalat serviert wird.

43. Hammelbraten wie Wild.

Zeit der Bereitung $1\frac{3}{4}$ Stunden.

Man nimmt 2 Kilogramm Hammelrücken, klopft ihn, häutet ihn, schneidet das Fett ab und reibt ihn mit einer Essenz ein, die man aus 1 Glas Rotwein, zwei gestossenen Wachholderbeeren, gestossenem Pfeffer, gehackten Kräutern und Zwiebeln hergestellt hatte. (Man lässt alles in dem Wein zwei Tage ausziehen und seiht es vor dem Gebrauch durch.) Man reibt ihn so oft ein, bis die Flüssigkeit verbraucht ist, spickt ihn am folgenden Tage, legt ihn, nachdem er ge-salzen, in braune Butter, bedeckt ihn oben mit Butter-stückchen und brät ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden im heissen Ofen. — Die Sauce wird entfettet, mit Kartoffelmehl bündig gemacht, mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract ver-kocht und zuletzt noch ein Glas Rotwein angefügt.

44. Einfacher Schweinsmürbebraten.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Etwa $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Mürbebraten klopft man gut, reibt das Fleisch mit Salz ein, steckt hin und wieder in die Fettschicht einige Nelken, legt den Braten in etwas brauner Butter in einen Bratopf, brät ihn an,

giesst reichlich kochendes Wasser darauf und brät ihn langsam weich. — Man entfettet die Sauce, verkocht sie mit etwas angerührtem Mehl, giebt eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran und kocht die Sauce dicklich und glänzend. — Man gibt zu dem Braten Rotkraut oder auch Kartoffelklösse.

B. Ragout und Fricassee.

45. Kalbfleischfricassee.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man schneidet 1 Kilogr. Brustfleisch in Portionsstücke, überbrüht sie mit kochendem Wasser, brät das Fleisch schnell in kochender Butter an, bestäubt es mit 1 Löffel Mehl und giesst so viel kochendes Wasser darauf, dass es knapp bedeckt ist, worauf man einige Zitronenscheiben, Pfefferkörner und Suppenwurzeln hinzugiebt. Man kocht das Fleisch 20 Minuten, gibt nun 3 Löffel voll geweichte trockene Pilze hinzu und dünstet es weich. — Man verkocht die Sauce mit hellem Buttermehl, gibt 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu, kocht kleine Semmelklösschen darin gar und lässt das Fleisch mit den Pilzen wieder heiss werden. — Nach Belieben kann man Kapern daran thun, es auch mit einem Eigelb abrühren.

46. Kalbskopfragout.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Ein gut gereinigter Kalbskopf wird eine Stunde gewässert, dann knapp mit Wasser bedeckt, Salz, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Suppenwurzeln und eine Tasse Essig daran gethan, und langsam gar gekocht. Von den Knochen löst man alles Fleisch, träufelt

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

etwas Zitronensaft darauf und schneidet auch die Kalbszunge in Würfel. — Man macht ein braunes Buttermehl, verkocht es mit der Brühe, gibt 1 Löffel Perlzwiebeln, eine gehackte saure Gurke, eine Prise Zucker und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, erhitzt das Fleisch darin und gibt das Ragout mit Kartoffeln zu Tisch.

47. Ragout von Hirschfleisch.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man nimmt 1½ Kilogramm von einer Hirschbrust, wäscht sie gut und kocht das Fleisch mit Wasser, Pfefferkörnern, einer Zwiebel, einer Nelke und einem Lorbeerblatt weich. — Ist dies geschehen, bräunt man in 40 Gramm Butter 40 Gramm Mehl, verkocht dies mit der durchgegebenen Brühe, gibt 1 Löffel Essig, eine Prise Zucker und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und lässt das inzwischen zerschnittene Fleisch darin wieder heiss werden. Man gibt feste Mehlklösse dazu. — Von **Hasenklein** ebenso als „**Hasenpfeffer**“.

48. Zungenragout.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man nimmt eine der trefflichen Fray-Bentos-Zungen, öffnet die Büchse, stellt sie 20 Minuten in kochendes Wasser, nimmt nun die Zunge heraus und schneidet sie in Würfel. — In Butter bräunt man Mehl, verkocht dies mit der in der Büchse befindlichen Brühe und kochendem Wasser zu dicker Sauce, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Cayenne, 2 Löffel Kapern und 1 Löffel Perlzwiebeln daran und kocht dann in der Brühe rasch kleine Semmel- oder auch Fleischklösschen gar. — Die Zungenwürfel werden in der Sauce erhitzt, ohne dass sie kochen dürfen, und das Ragout mit gerösteten Brotdreiecken besteckt und mit halbhartem Eiervierteln belegt.

49. Lammfleischragout.

Zeit der Bereitung 2 1/2 Stunden.

Ein Rippenstück von 1 1/2 Kilogramm wird mit Wasser bedeckt, rasch ins Kochen gebracht, geschäumt, eine Zwiebel, Pfefferkörner, zwei Zitronenscheiben, ein Lorbeerblatt und Salz daran gethan und gar gekocht. Dann schneidet man das Fleisch in Würfel, bereitet ein braunes Buttermehl, verkocht es mit einem Teil der Brühe zu dicker Sauce, gibt zwei Löffel Kapern, ebensoviel Perlzwiebeln, 7 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und einen Löffel Rotwein daran, macht das Fleisch darin heiss und richtet das Ragout mit geröstetem Weissbrot umgeben an. — Der Rest der Brühe gibt eine gute **Graupensuppe**, die man mit 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract versetzt.

50. Taubenfricassee.

Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden.

Man teilt drei Tauben mitten durch, bereitet aus einem Liter Wasser und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract eine gute Bouillon, thut Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein kleines Bündel feine Kräuter daran und kocht sie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl sämig gekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiss gemacht, auch vorher gekochte Semmelklösschen und Spargelstücke hineingelegt und das Fricassee mit einem Reisrand angerichtet. — Auch **Huhn** ist ebenso zu bereiten, nur muss dies längere Zeit kochen und wird erst **nach** dem Kochen zerteilt.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

C. Diverse Fleischspeisen.

51. Beefsteak mit Zwiebelsauce.

Zeit der Bereitung 10 Minuten.

Aus der Kluft oder der Lende schneidet man von $\frac{3}{4}$ Kilogramm Rindfleisch 2 Zentimeter dicke Scheiben, die man gut klopft, rasch in heisse Butter taucht, salzt und pfeffert und nun in Butter auf beiden Seiten rasch 2 bis $2\frac{1}{2}$ Minuten brät. Man belegt die Beefsteaks mit gebratenen Zwiebelscheiben, verkocht die Bratbutter mit siedendem Wasser und gibt ihr durch Zusatz von 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract erst den rechten Wohlgeschmack. — Zu **deutschem** Beefsteak nimmt man 500 Gramm gehacktes Rindfleisch, mischt es mit Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Wasser, formt runde Beefsteaks und verfährt wie oben angegeben.

52. Rouladen.

Zeit der Bereitung $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Aus 1 Kilogramm Rouladenfleisch schneidet man gleich grosse Scheiben, klopft sie gut, schneidet 100 Gramm Speck und 2 Zwiebeln in Scheiben, wendet den Speck in gestossenen Gewürzkörnern, belegt die Fleischscheiben mit dem Speck und Zwiebeln, salzt sie, rollt sie auf, umbindet sie mit Fäden und dreht sie in Mehl. Man brät sie in Butter braun, giesst eine Tasse kochendes Wasser hinzu, gibt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und schmort sie weich. Die Sauce wird, wenn nötig, mit Buttermehl gebunden.

53. Kalbskoteletten.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

Da viel Abfall an den Koteletten, braucht man $1\frac{1}{2}$ Kilogramm, schneidet die Koteletten zurecht und

kocht die Abfälle mit Wasser, Suppengrün, Salz und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract 20 Minuten. Die Koteletten wendet man, wenn sie geschlagen und gesalzen sind, in Ei und Semmel und brät sie rasch in Butter goldbraun. Die Sauce wird mit wenig Mehl und der Knochenbrühe verkocht. — **Lammkoteletten** werden ebenso bereitet. — **Schweinskoteletten** brauchen weniger Fett zum Braten, ihre Sauce wird einfach aus dem mit kochendem Wasser verkochten Bratensatz, etwas Kartoffelmehl und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract bereitet.

54. Kalbsleber.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Man häutet $\frac{3}{4}$ Kilogramm von den Sehnen befreite Kalbsleber, schneidet sie in Scheiben, salzt sie, wendet sie in Ei und in Mehl und Reibbrot und brät sie rasch in brauner Butter gar. — Ist dies erreicht, thut man etwas Zitronensaft, eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und einen Guss kochendes Wasser an die Sauce, kocht sie auf und gibt sie zur Leber.

55. Ochsenzungenschnitte.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Eine halbe Fray-Bentos-Zunge wiegt man nebst 50 Gramm Speck fein, giebt dies in 30 Gramm zerlassene Butter, thut 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, Salz, etwas gewiegte Petersilie und Pfeffer dazu und streicht die Masse auf leicht geweichte Brotschnitten. Man wendet diese in Ei und Reibbrot und bäckt sie in Butter goldbraun. — Ebenso von gebratener Kalbsniere, nur nimmt man statt Petersilie geriebene Zwiebel als Gewürz.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

56. Bratwurst.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Kilogramm frische Bratwurst, legt sie 5 Minuten in kochend heisses Wasser, thut sie dann in steigende Butter und brät sie darin unter Nachgiessen von ein bis zwei Tassen guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract 15 Minuten.

57. Frikandellen.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Aus 200 Gramm gewiegtem Rindfleisch und ebensoviel Schweinefleisch bereitet man nebst einigen Eiern, Salz, gehackter Zwiebel, Muskatnuss, Pfeffer und gewechtem Weissbrot eine Farce, aus der man kleine längliche Plätzchen formt, sie mit geriebener Semmel bestreut und in Butter gar brät. — Die Sauce wird mit etwas kochendem Wasser und 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract versetzt.

58. Ochsenzunge als Gemüsebeilage.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Eine schöne Fray-Bentos-Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Liter Wasser und etwas Salz bereitet man eine Fleischbrühe, in die man die Zungenscheiben 50 Minuten legt, ohne dass die Brühe mit ihnen kochen darf. Man lässt die Scheiben dann rasch abtropfen und richtet sie auf heisser Schüssel an. Die Brühe benutzt man zu Suppen oder Saucen.

59. Gebratene Hammelnieren.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

5 Hammelnieren werden in dünne Scheiben geschnitten, gesalzt und gepfeffert, mit etwas Zitronen-

saft beträufelt, worauf man sie 15 Minuten stehen lässt. Man brät die Nierenscheiben rasch in brauner Butter 2 Minuten, stellt sie in kochendes Wasser, damit sie nicht hart werden, röstet in der Butter etwas Mehl, gibt kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und gewiegte feine Kräuter daran und gibt dies über die Nieren.

60. Irish Stew.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ Kilogramm mageres Hammelfleisch in grosse Würfel, $\frac{1}{2}$ Teller rohe Kartoffeln in dicke Scheiben, 4 Zwiebeln in Würfel und einen Kopf Savoyerkohl oder Weisskohl in Achtel. Die Kartoffeln nebst Kohl brüht man und thut sie schichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schicht mit den Zwiebelwürfeln, sowie Salz und Pfeffer, bereitet aus 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser eine Bouillon, giesst sie darüber und kocht das Irish Stew im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.

61. Guylasch.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Beinahe 1 Kilogramm zartes Rindfleisch aus der Kugel schneidet man nebst 4 Zwiebeln, die man in etwas Butter durchschmort, in Würfel, thut das Fleisch zu dem Zwiebelfett, lässt es darin etwas braun werden, gibt 15 Gramm Mehl darüber und Salz, giesst $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract daran und kocht das Gericht ganz langsam im festgeschlossenen Kochtopf beinahe 3 Stunden. Zuletzt giesst man 2 Löffel Rotwein hinzu und fügt mit Vorsicht Paprika daran. Salzkartoffeln, auch Gurken, gibt man dazu.

Wild u. Böttigel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

62. Fray-Bentos-Zunge mit Rosinen-Sauce.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt man in ihrer geöffneten Büchse. Indess brüht man 20 Gramm süsse Mandeln, zieht sie ab und schneidet sie in Stifte, wäscht 25 Gramm Rosinen ohne Steine und kocht sie in wenig Rotwein auf. — In 50 Gramm Butter wird Mehl geröstet, diese Einbrenne mit der Brühe der Fray-Bentos-Zunge, etwas kochendem Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Pfeffer und geriebener Zwiebel zu einer dicklichen Sauce verkocht, zu der man die Rosinen nebst der Brühe, sowie die Mandeln thut. — Man schneidet die Zunge in Scheiben, richtet sie auf tiefer Schüssel an und übergiesst sie mit der Sauce.

63. Hammelfleischgericht mit Reis.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ Kilogramm mageres Lammfleisch in Würfel, brät sie mit 50 Gramm in Würfel geschnittenen Zwiebeln durch, gibt Salz und Pfeffer daran, giesst 1 Liter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract dazu, fügt 350 Gramm gebrühten Reis bei, sowie eine halbe in Scheiben geschnittene Sellerieknolle und kocht dies zusammen langsam weich. Man gibt zuletzt 4 Löffel Tomatenbrei an die Speise und richtet sie in tiefer Schüssel an.

64. Ochsenzunge mit Petersilie.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Fray-Bentos-Zunge wird in der geöffneten Büchse 20 Minuten in heisses Wasser gestellt, herausgenommen und in Scheiben geschnitten. — In 40 Gramm Butter werden 30 Gramm Mehl geschwitz, mit der

Zungenbrühe verkocht und mit reichlich gehackter Petersilie gewürzt, sodass eine sämige Sauce entsteht, die man mit etwas Pfeffer versieht und noch mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract kräftigt. — Die Zungenscheiben werden in der Sauce erhitzt und mit Salzkartoffeln gereicht.

65. Schweinefleischcurry.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man wiegt 4 Zwiebeln, schneidet 1 Kilogramm Schweinefleisch in Würfel, brät beides in 60 Gramm Schweineschmalz an, giebt 2 Löffel Mehl und 1 Löffel Currypulver dazu, fügt etwas Majoran und Thymian an, giesst $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht das Fleisch weich. Man giesst die Sauce durch ein Sieb, fügt 2 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer daran, zieht sie mit 2 Eigelb ab und giesst sie über das Fleisch.

66. Königsberger Klops.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

300 Gramm Rindfleisch und ebensoviel Kalbfleisch wiegt man nebst 200 Gramm bestem Rindernierenfett fein, gibt 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, Salz, Pfeffer, 5 gehackte Sardellen und eingeweichte Semmel dazu und bereitet eine geschmeidige Farce davon, von der man apfelgrosse runde Klopse formt. In 60 Gramm Butter schwitzt man nun 2 Löffel Mehl, verkocht dies mit kochendem Wasser, gibt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Zitronenscheibe, etwas Petersilie und 2 gehackte Sardellen hinzu und kocht hierin langsam die Klopse 10 Minuten. Man streicht die Sauce durch, che man sie über die Klopse gibt.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

67. Lungenhachee.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Eine Kalbslunge sammt Herz kocht man in siedendem Salzwasser mit Suppenkraut, 2 Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und Gewürz weich und lässt es abkühlen. Ein hellbraunes Buttermehl wird mit der durchgegebenen Lungenbrühe zu dicklicher Sauce verkocht, etwas Essig und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract hinzugefügt und hierin die gröblich gehackte Lunge und das nudelig geschnittene Herz langsam 10 Minuten erhitzt, ohne dass es kocht. Nach Belieben kann man die Sauce noch mit etwas Apfelkraut verkochen. Kartoffelklösse gibt man dazu.
