

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

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

Wild und Geflügel

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

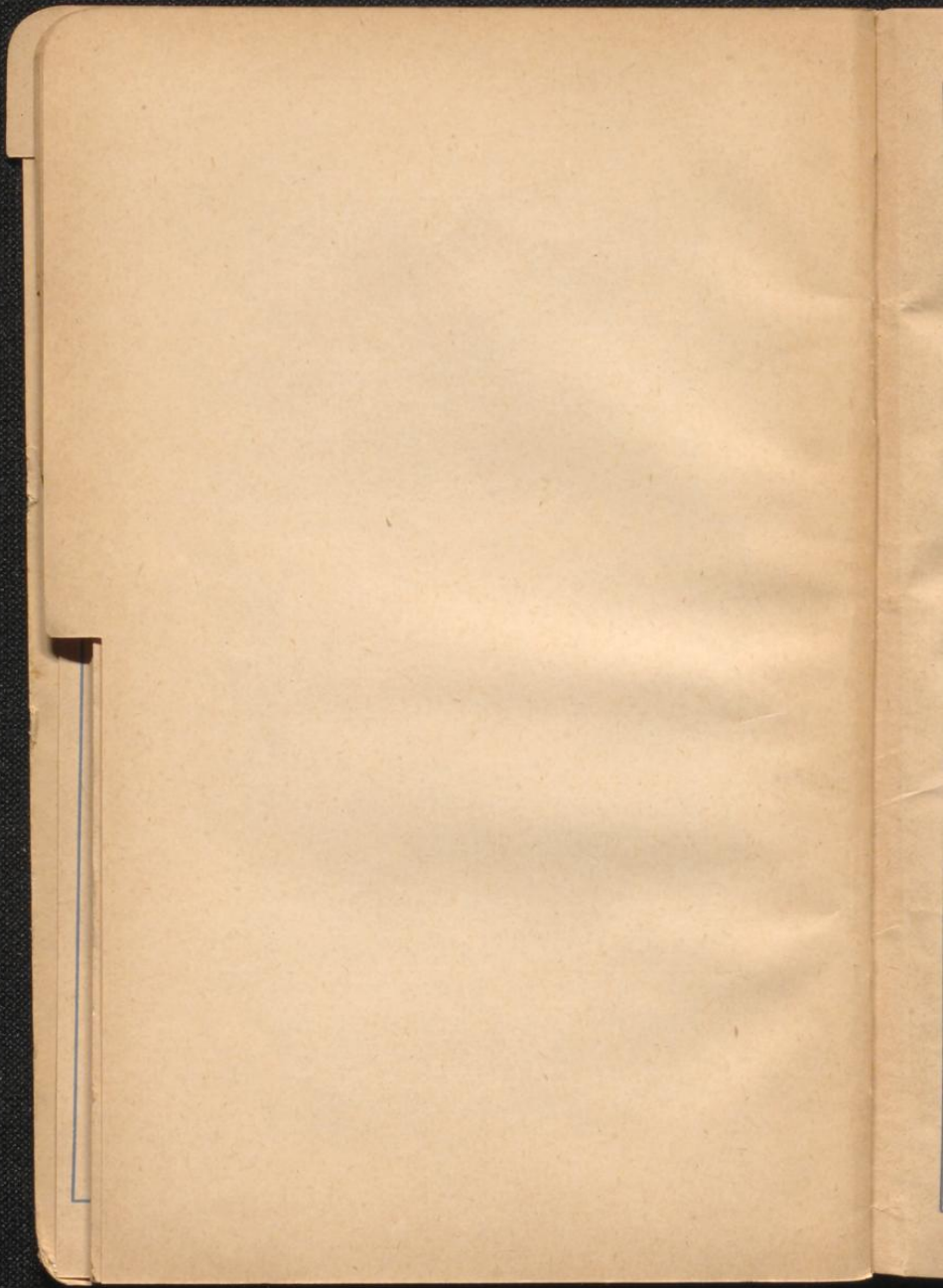


Wild u. Geflügel

Salate Gemüse Saucen

Krankenkost

Krankenkost





# Geflügel und Wild.

## Vorbemerkung.

Ebenso wie bei den Braten des Schlachtfleisches ist auch bei Geflügel und Wild eine gute Sauce die Hauptsache; ohne sie büssen die feinsten Braten ihren grössten Wohlgeschmack ein. Eine praktische, erfahrene Hausfrau wird deshalb den Saucen eine besondere Aufmerksamkeit schenken und sich stets des trefflichsten aller Kräftigungsmittel, Liebig's Fleisch-Extract, bedienen, um die Saucen zu Geflügel und Wild in vorzüglicher Beschaffenheit herzustellen. Nur hüte sie sich vor dem »zuviel«, um den Eigengeschmack nicht zu verdecken; eine grosse Messerspitze — 4 bis 5 Gramm — wird genügen, um der Sauce den trefflichen Wohlgeschmack zu geben, die eine gute Bratensauce auszeichnen soll.

## 68. Gebratene Rebhühner.

Zeit der Bereitung 40 bis 50 Minuten.

Vier junge vorgerichtete Rebhühner werden innen rein ausgewischt, zurecht gebogen und mit Speckscheiben dicht bebunden und darauf, wenn möglich,

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

noch in frische Weinblätter gehüllt. Man brät die Rebhühner in Butter rasch im Ofen etwa 30 bis 40 Minuten, entfernt zuletzt von der Brust die Speckhülle, damit sie sich leicht bräunt und legt sie nun auf eine heisse Schüssel. — Die entfettete Sauce macht man mit etwas Kartoffelmehl bündig und verleiht ihr dann durch eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, das man in etwas kochendem Wasser auflöst, Kraft und Wohlgeschmack. — Apfelbrei, oder als Gemüse Sauerkraut wird gern dazu gereicht.

### 69. Gebratener Fasan.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Ein abgelegener junger Fasan wird innen ausgetrocknet, gesalzen, mit 30 Gramm mit etwas Zitronensaft vermischter Butter und seiner Leber gefüllt, mit Speckplatten bebunden und in reichlich Butter im Schnellbrater unter mehrmaligem Begiessen eine gute Stunde gebraten. Man macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig, gibt einige Löffel Sahne und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und reicht den Braten mit Kressesalat oder Sauerkraut zu Tisch.

### 70. Gebratene Krammetsvögel.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

Man rechnet 10 bis 12 Krammetsvögel, nimmt sie nicht aus, legt sie mit dem Rücken auf ein Stück Brot, auf die Brust dünne Speckscheiben und brät die Vögel in brauner Butter während 15 bis 20 Minuten gar, wobei man sie einige Minuten vor dem Anrichten oftmals mit einigen gestossenen Wachholderbeeren bestreut. — Ohne Zusatz von Liebig's Fleisch-Extract ist die Sauce nicht herzustellen. Man entfettet den Bratensatz etwas, bindet ihn mit Kartoffelmehl, thut einige Löffel kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und 2 Löffel saure dicke Sahne daran und kocht die Sauce damit auf.



## 71. Junge gebratene Hühner.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man richtet 3 Hühner vor, legt sie auf eine grosse Speckschwarte, giesst 2 Löffel siedendes Wasser darüber, schiebt sie in den heissen Ofen und begiesst sie ab und zu mit etwas Wasser, bis sie recht hoch aufgegangen sind; erst jetzt überfüllt man sie mit brauner Butter und brät sie unter gelegentlichem Begiessen und Nachgiessen von kochendem Wasser 40 bis 50 Minuten. In 2 Löffeln Sahne rührt man etwas Kartoffelmehl glatt, thut es nebst einer grossen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract an die Sauce und streicht diese durch. Brunnen- oder Gartenkresse dazu.

## 72. Gebratener Kapaun.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Ein grosser ausgenommener Kapaun wird in die rechte Form zum Braten gebracht und gesalzen. Man steckt etwas frische Butter hinein, bebindet ihn mit Speck, übergiesst ihn in der Bratpfanne mit 70 Gramm gebräunter Butter und brät den Kapaun unter öfterem Begiessen und Nachgiessen von kochendem Wasser goldgelb und saftig. — Man entfettet den Bratensaft, verdickt ihn mit wenig in Sahne gelöstem Maismehl, fügt zur Vollendung eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran und richtet das Geflügel sofort an.

Poularden werden ebenso bereitet.

## 73. Huhn mit Reis und Fray-Bentos-Zunge.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Ein junges Suppenhuhn wird langsam gar gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man 200 Gramm Reis in Wasser dreimal ab, füllt nun ½ Liter Hühnerbrühe darüber und dünstet ihn ganz

langsam weich. Auch eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt man langsam, schneidet sie in Scheiben, die man hahnenkammartig auszackt, und legt sie noch 10 Minuten in etwas Hühnerbouillon. — Das Huhn wird zerlegt, ein helles Buttermehl bereitet, mit der Brühe zu sämiger Sauce verkocht, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran gethan, mit Pfeffer gewürzt und mit 2 in Sahne verquirten Eigelb abgerührt. Man lässt das Huhn darin heiss werden, richtet es in der Mitte der Schüssel an, umgibt es mit dem Reis und belegt diesen mit den Zungenstücken. (Sonntagsgericht.)

#### 74. Huhn und Tomaten.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man zerlegt drei junge Hühner roh in Flügel-, Keulen- und Bruststücke. Das Gerippe zerschlägt man, brät es in Butter gelbbraun, ebenso auch Flügel und Keulen, fügt dann 3 gewiegte Zwiebeln, ein Bündchen Petersilie, 8 zerschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und die Bruststücke daran und dünstet alles durch. Allmählich giesst man  $\frac{1}{8}$  Liter kochendes Wasser, in dem man 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gelöst hat, dazu und schmort alles weich. Man streicht die Sauce durch und giesst sie über die Geflügelstücke.

#### 75. Gebratene Tauben.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Zu 6 jungen Tauben bereitet man eine Farce aus ihren gewiegten Lebern, Herzen und Magen nebst einigen Eiern, Salz, gewiegter Petersilie, feinem Pfeffer und dem nötigen Reibbrot. Man füllt die Tauben damit, salzt sie, näht sie zu, bebindet sie mit Speckplatten und brät sie in Butter gar. — Der entfettete Bratensatz wird mit Kartoffelmehl und etwas Sahne bündig gemacht und zuletzt mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und wenig Wasser vollendet.



## 76. Gänseklein.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Zum Gänseklein werden Hals, Flügel, Herz und Magen, auch die abgezogenen Beine genommen. Man kocht es in 1½ Liter Wasser mit Salz und Gewürz weich und nimmt es nun aus der Brühe, welche durchgegeben wird. — In 50 Gramm Butter schwitzt man 40 Gramm Mehl nebst einer gehackten Zwiebel gelb, verrührt dies mit der Brühe, fügt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Pfeffer, auch wohl etwas Zitronensaft daran und kocht das Fleisch in der Sauce durch, bevor man es mit Mehlklößen oder Kartoffeln zu Tisch reicht.

## 77. Gänsebraten.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Eine junge fette Gans wird nach Belieben mit Äpfeln oder Kastanien oder auch nur mit einigen Zweigen Beifuss gefüllt, in eine passende Bratpfanne gelegt, gesalzen und mit knapp ¾ Liter kochendem Wasser überfüllt und so beinahe 3 Stunden unter öfterem Begießen mit dem Wasser und dem später sich bildenden Fett gebraten, wobei man in der letzten Stunde allmählich Fett von der Sauce füllt. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten spritzt man 2 Löffel kaltes Wasser über die Gans, damit die Haut kross wird, worauf man die Sauce gut entfettet. Man bindet die Sauce durch Kartoffelmehl, kocht sie mit siedendem Wasser bündig und fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zuletzt hinzu.

## 78. Junge gebratene Enten.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man nimmt zwei junge Enten, reibt sie innen und aussen mit Salz ein, legt sie in genügend braune

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



Butter und brät sie unter fleissigem Begiessen und Nachfüllen von  $\frac{1}{3}$  Liter kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract im heissen Ofen weich und braun. — Man entfettet die Sauce, macht sie mit etwas Kartoffelmehl bündig, thut noch einige Löffel siedendes Wasser und eine kleine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran und streicht sie durch. — Sind die Enten sehr fett, kann man sie auch ganz wie Gans behandeln, nur brauchen sie dann geringere Bratzeit.

### 79. Gebratene Gänseleber.

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

Die Gänseleber wird 15 Minuten in Milch gelegt. Man häutet sie behutsam, trocknet sie, salzt sie und dreht sie in Eiweiss, dann in mit Mehl vermischter Semmel und brät sie in steigender Butter, bis sie innen nicht mehr rot ist. Alsdann werden einige Löffel kochendes Wasser an die Sauce gegeben und eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, und die Sauce über die Leber gegossen.

### 80. Gebratene Hirschkeule.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Man nimmt 3 Kilogramm Hirschkeule, häutet sie gut, reibt sie mit Salz ein und spickt sie zierlich, um sie in eine passende Bratpfanne zu legen, begiesst sie mit 380 Gramm bräunlicher Butter, schiebt die Keule in den treffend geheizten Bratofen und brät nun das Fleisch unter fleissigem Begiessen 2 Stunden. In-  
dess hat man alle kleinen Abfälle gut ausgekocht und verwendet diese Brühe die letzte Stunde zum Nachgiessen. — Die Sauce wird mit etwas in dicker saurer Sahne verquirtem Kartoffelmehl verdickt und ihr dann durch Zusatz von 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract die letzte Vollendung gegeben.

## 81. Gebratener Rehrücken.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Der etwa 2½ Kilogramm wiegende Rehrücken wird rasch mit lauem Wasser und einem feinen Tuch abgerieben und dann die Rippen an beiden Seiten zurecht gestutzt. Man spickt den Rücken sehr gleichmässig, legt auch unter die Filets eine Speckscheibe, da diese sonst trocken werden und brät den Rücken im Ofen in 250 Gramm Butter unter Begiessen und Zuthat von ¼ Liter saurer Sahne saftig. — Man verrührt die Sauce zuletzt mit etwas gelöstem Kartoffelmehl und gibt zuletzt noch 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran.

## 82. Gedämpftes Rehblatt.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Zwei schöne Rehblätter befreit man möglichst von den Knochen, häutet und klopft sie, zieht sie mit einer Dressiernadel ballonartig zusammen, salzt sie und spickt sie. Die abgelösten Knochen zerschlägt man, bräunt die Blätter in Butter, gibt die Knochen nebst Zwiebel-, Möhren- und einer Schwarzbrottscheibe daran, giesst ¼ Liter kochendes Wasser darauf, gibt Gewürz und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und schmort so die Blätter langsam in knapp 2 Stunden weich. Die Sauce wird vor dem Anrichten durchgestrichen.

## 83. Hasenbraten.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Ein junger Waldhase, der bereits abgezogen ist, wird gut gewaschen und gehäutet, die Hinterläufe abgeschlagen, der Schlussknochen eingebrochen und nun Rücken und Läufe gespickt. Man salzt den Hasen, legt ihn in die passende Bratpfanne und übergiesst ihn mit 250 Gramm heisser Butter. Man brät ihn damit 20 Minuten, thut ¼ Liter saure Sahne hinzu und

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



brät ihn nun fertig. Die Bratzeit richtet sich nach dem Alter des Tieres. — Die Sauce wird entfettet, mit etwas Maismehl, das in saurer Sahne glatt aufgelöst wurde, verkocht und zuletzt eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran gethan. — Krautsalat oder Rotkraut, auch nur Aepfelmus gibt man dazu.

#### 84. Kaninchengericht.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Zwei wilde Kaninchen schlägt man in Stücke, brät sie, nachdem man sie gesalzen, in 50 Gramm Butter und 2 Löffel Oel an, bis sie bräunlich und gar sind, was in etwa 25 bis 30 Minuten der Fall ist. — Das Fleisch wird nun herausgenommen, 3 gewiegte Schalotten und 40 Gramm Mehl in dem Fett mit etwas gemischtem Gewürz geschwitz und mit so viel kochendem Wasser verkocht, dass eine sämige Sauce entsteht, die man mit 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract kräftigt. — In ihr lässt man die Fleischstücke noch ordentlich heiss werden, ohne dass sie kochen dürfen, worauf man zuletzt noch einen Löffel gewiegte Kräuter daran thut.

---