

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

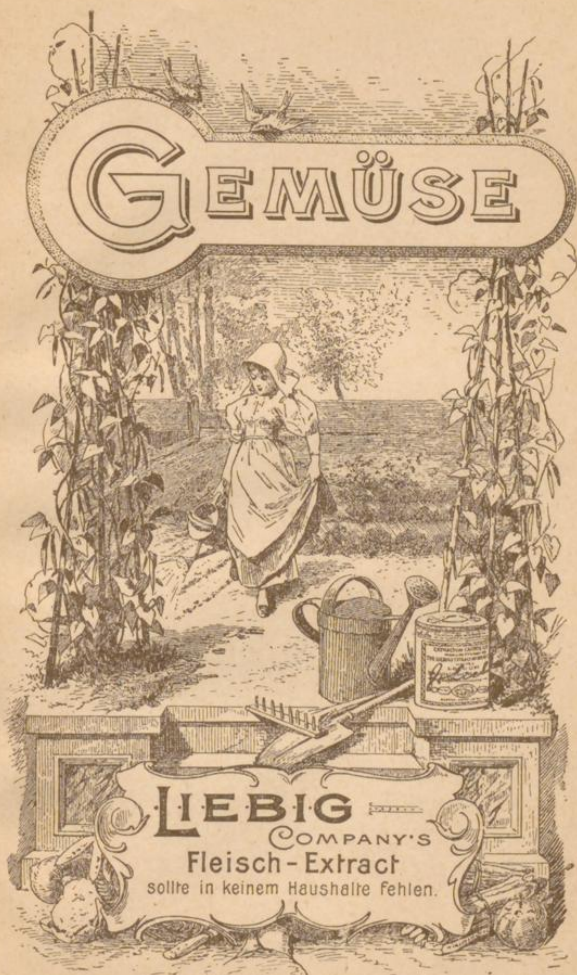
Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Davidis, Henriette

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

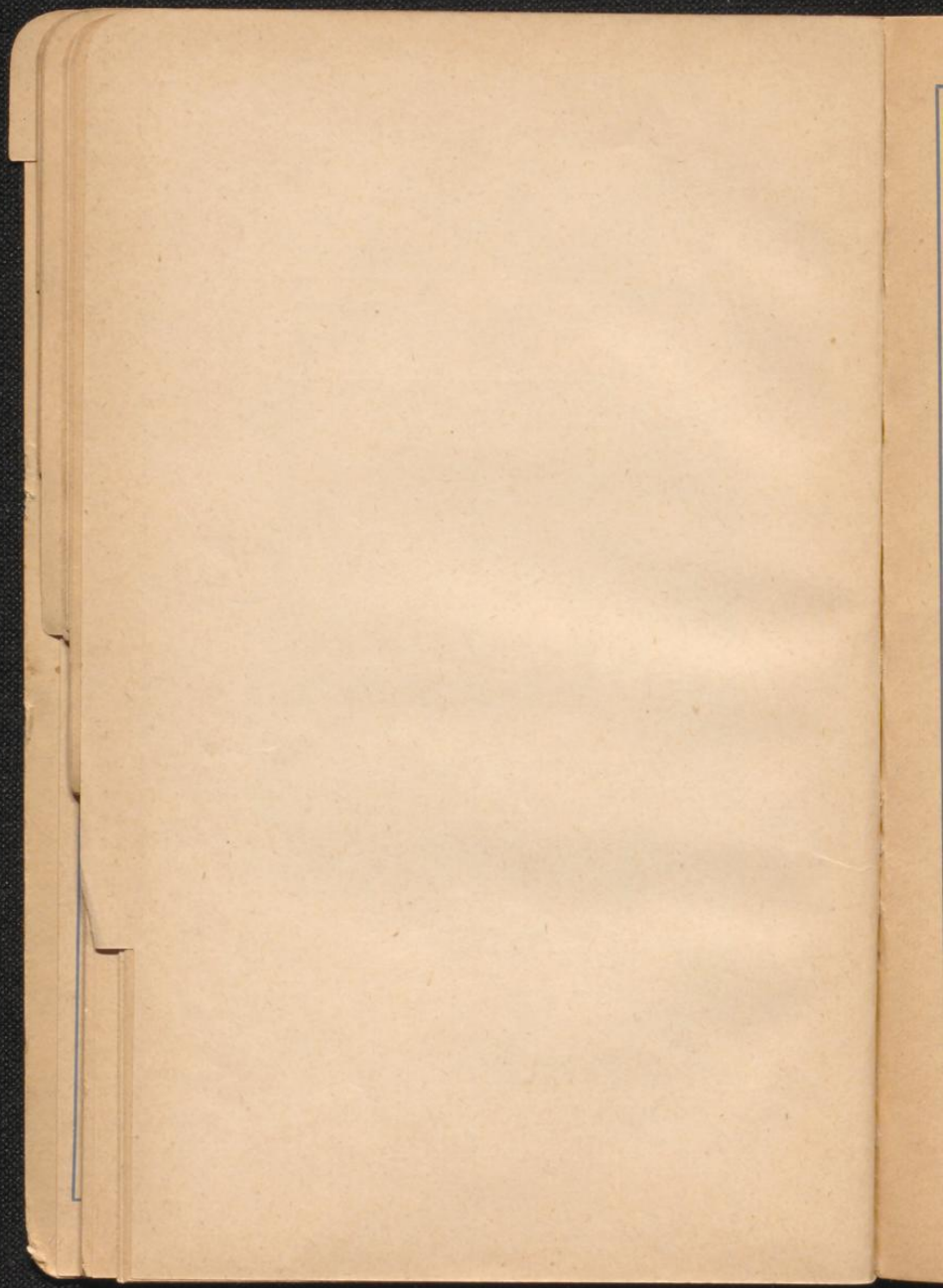
Gemüse

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



Gemüse
Salate

Krankenkost



Gemüse.

Allgemeine Vorbemerkung.

Alle Gemüse bedürfen, um ihren vollen Wohlgeschmack zu zeigen, einer kräftigen und trefflichen Zubereitung. Zusatz von Fleischbrühe kann fast niemals entbehrt werden und auch hier bietet Liebig's Fleisch-Extract seine nie versagende Hilfe, indem man es entweder rasch löst und in dieser Brühe die Gemüse kocht, oder es bei der Bereitung der Gemüse nach dem Abkochen zusetzt.

100. Spinatgemüse.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man verliert 10 Liter grossblättrigen Spinat, kocht ihn in wallendem Salzwasser einige Minuten, schüttet ihn in kaltes Wasser, dann zum Abtropfen auf ein Sieb und drückt ihn gut aus, bevor man ihn mit einer Zwiebel oder einer halben Hand voll Schnittlauch wiegt. — Man zerlässt 60 Gramm Butter, thut 1 Prise Pfeffer und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und dünstet hierin den Spinat rasch durch. Er wird bergförmig angerichtet und mit gerösteten Brotstiften igelförmig besteckt und mit harten oder pflaumenweichen Eierachteln garniert.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Salate

Krankenkost

101. Blumenkohl.

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

2 mittelgrosse Köpfe Blumenkohl putzt man gut, legt sie eine halbe Stunde in mit Essig versetztes Salzwasser und kocht sie dann in kochendem Salzwasser, dem man eine Prise Zucker zusetzt, weich. — Kurz vor dem Anrichten bereitet man die Sauce. Man schwitzt in 40 Gramm Butter 40 Gramm Mehl gelblich, verkocht dies mit $\frac{1}{4}$ Liter Blumenkohlwasser, in dem man 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract löste, und $\frac{1}{4}$ Liter Milch zu dicker Sauce, gibt geriebene Muskatnuss als Gewürz daran und zieht die Sauce mit einem Eigelb ab. — Die Blumenkohl werden vorsichtig abgetropft, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit der Sauce übergossen.

102. Brechspargel mit Sauce.

Zeit der Bereitung knapp 1 Stunde.

Man schält 1 Kilogramm mittelstarke Spargel, bricht sie in etwa 3 Zentimeter lange Stückchen und kocht sie in Salzwasser mit einem Stückchen Butter und einer Prise Zucker weich. — Zur Sauce rührt man 30 Gramm Mehl in ebensoviel Butter gar, gibt $\frac{1}{3}$ Liter Spargelwasser daran, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Muskatblüte, 1 Löffel gehackte Petersilie und 2 Löffel dicke süsse Sahne dazu und lässt hierin den weich gekochten, abgetropften Spargel heiss werden.

103. Junge Erbsen.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man braucht $1\frac{1}{2}$ Liter junge Schotenkerne, die man in 60 Gramm zerlassene Butter schüttet, darin eben durchschmort und nun, etwas Salz, ein wenig Zucker und ein Bündelchen Petersilie anfügend, 20 Minuten unter öfterem Schütteln fast weich dämpft. — In $\frac{1}{3}$ Tasse kochendem Wasser löst man 7 Gramm Liebig's Fleisch-Extract auf, schüttet diese Brühe an die Erbsen und kocht sie offen vollends darin weich,

wobei die Brühe fast völlig aufgesogen werden muss. Man entfernt beim Anrichten die heile Petersilie und bestreut die Erbsen mit frischer gewiegter Petersilie.

104. Möhrengemüse.

Zeit der Bereitung bei jungen 1, bei alten 2 Stunden.

Man wäscht junge Mohrrüben, putzt sie und schneidet sie in gleichmässige Stücke, worauf man sie rasch im Salatschwenker abspült und in guter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract nebst einer Prise Zucker weich kocht. — Darauf wird eine helle Mehlschwitze bereitet, dieselbe mit der Bouillon zu sämiger Sauce verkocht und die Möhren, die man noch mit gewiegter Petersilie würzt, hineingethan. — Man kann sie nach Belieben mit kleinen inzwischen noch in Salzwasser gekochten Kartoffelstückchen mischen oder zur Hälfte mit Erbsen vermengen, die nach vorigem Rezept bereitet wurden.

105. Einfaches Leipziger Allerlei.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man braucht 25 junge Karotten, 250 Gramm Spargel, 1 mittelgrossen Kopf Blumenkohl und $\frac{1}{2}$ Liter Morcheln. Die Gemüse werden geputzt, die Spargel in Stücke geschnitten, der Blumenkohl zerteilt, die Morcheln gut geputzt und gebrüht. Alle Gemüse kocht man für sich in Salzwasser weich. — 10 Krebse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen, stösst diese, schwitzt sie in 40 Gramm Butter, füllt $\frac{1}{3}$ Liter Gemüsewasser auf und kocht damit die Schalen 20 Minuten. Man giesst sie durch und füllt die Krebsbutter möglichst ab. In 20 Gramm Butter schwitzt man 10 Gramm Mehl, verkocht dies mit der Krebsbouillon, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, würzt mit Pfeffer, Salz und erhitzt die Gemüse vorsichtig in der Sauce. — Das Krebsfleisch wird zuletzt durchgerührt und das Gericht mit der Krebsbutter beträufelt. Es wird mit Fray-Bentos-Zunge serviert.

Salate

Krankenkost

106. Schwarzwurzelgemüse.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Beim Schälen der 45 Stück Schwarzwurzeln muss man beachten, dass jede geschälte Schwarzwurzel sofort in mit Essig und Mehl versetztes Wasser geworfen wird, damit sie weiss bleiben. Sie werden in 3 Zentimeter lange Stücke geschnitten und in guter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract gar gekocht. — Man bereitet nun ein helles Buttermehl aus 40 Gramm Butter und ebensoviel Mehl, verkocht es mit einem Teil der Schwarzwurzelbrühe und einer halben Tasse Sahne, würzt die Sauce mit Pfeffer und etwas Muskatnuss und lässt die Schwarzwurzeln darin durchkochen, bevor man sie anrichtet.

107. Schnittbohnen.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

3 Liter abgezogene Schnittbohnen werden fein geschnitten, einmal in siedendem Wasser aufgewellt und dann in kaltem Wasser abgekühlt. In $\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser löst man 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, thut Salz und einen Zweig Bohnenkraut hinein und kocht hierin die Bohnen langsam weich. — Man verdickt die Bohnenbrühe mit einem hellen Buttermehl, nimmt das Bohnenkraut heraus und thut einen Esslöffel gewiegte Petersilie daran; damit werden die Bohnen rasch durchgekocht. — Im Winter mischt man ebenso bereitete eingemachte Bohnen gern mit kleinen weich gekochten weissen Bohnen. — Ebenso wie Schnittbohnen bereitet man grüne **Brechbohnen**.

108. Wachsbohnen.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man zieht 3 Liter junge Wachsbohnen ab, bindet sie in Bündel zusammen und kocht sie in Salzwasser weich. Nachdem beim Anrichten die Fäden entfernt

wurden, legt man die Bohnen auf eine heisse Schüssel, übergiesst sie mit brauner Butter, die man mit zwei Löffeln des Bohnenwassers und einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract aufkocht.

109. Grosse Bohnen (Saubohnen).

Zeit der Bereitung knapp 2 Stunden.

Man enthülst 5 Liter junge grosse Bohnen, wäscht sie, entfernt die Keimchen und kocht sie in Salzwasser beinahe gar. — Man löst darauf in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract auf, schwitzt 2 geriebene Zwiebeln in 50 Gramm ausgebratenem Speck, brät 20 Gramm Mehl darin gar, fügt einen halben Theelöffel gehackte Petersilie, ebensoviel Schnittlauch und Pfeffer, sowie Salz daran und verkocht dies mit der Bouillon. — Die abgegossenen Bohnen werden darauf in der Sauce langsam vollends weich gedämpft.

110. Wirsing (Savoyer)-Kohl.

Zeit der Bereitung knapp 2 Stunden.

Man nimmt 2 mittelgrosse Kopf Wirsingkohl, entfernt die äusseren Blätter und den Strunk und schneidet sie in 8 Teile, worauf man sie in kochendem Salzwasser halb gar kocht, auf ein Sieb schüttet und abtropfen lässt. In 40 Gramm Butter schwitzt man 30 Gramm Mehl, verkocht die Einbrenne mit etwas Kohlwasser und $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser, in dem man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gelöst hat, thut den Kohl hinein, dünstet ihn vollends weich und gibt zuletzt etwas feinen Pfeffer, geriebene Muskatnuss und gewiegte Petersilie als Gewürz daran.

111. Gefüllter Kohlkopf.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Drei nicht zu grosse feste Weisskohlköpfe kocht man, nachdem man die welken äusseren Blätter

entfernt, 15 Minuten in siedendem Salzwasser, kühlt sie ab und biegt die Blätter behutsam auseinander, damit man das Kohlherz entfernen kann. Aus halb Rind-, halb gewiegem Schweinefleisch bereitet man mit geriebener Zwiebel, einigen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas saurer Sahne und geweichtem Mundbrot eine Farce, die man in die leere Mitte des Kohlkopfes füllt und zwischen die inneren Blätter streicht (die äusseren müssen unbestrichen bleiben). Man biegt die Kohlköpfe zur ursprünglichen Form wieder zusammen, umschnürt sie mit Bindfaden und legt sie neben einander in einen Kochtopf, in dem man sie mit 1 Liter Wasser, in welchem 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gelöst wurden, übergiesst, Salz, Pfeffer und 40 Gramm Butter zuthut und langsam weich dämpft. Ist dies erreicht, wird die Brühe mit in Butter gerösteten Semmelkrumen verdickt und über den Kohl gegossen, der mit kleinen Bratkartoffeln garniert wird.

112. Weisser Kohl.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Ein grosser Kohlkopf wird zerschnitten, in siedendem Salzwasser mit einer Prise Natron abgekocht, gekühlt und abgetropft. In 50 Gramm Bratenfett schmort man das Kraut, überstreut es mit Salz, Pfeffer und Kümmelkörnern, übergiesst es mit $\frac{3}{4}$ Liter guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und dämpft es langsam gar. Man knetet 15 Minuten vor dem Anrichten 15 Gramm Mehl mit 10 Gramm Butter zusammen und thut dies an den Kohl, dass er gebunden wird.

113. Sauerkohl.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

1 Kilogramm Sauerkraut wird in warmem Wasser gewaschen und dabei mit einer Gabel gelockert. — In einem irdenen Topfe erhitzt man 80 Gramm Schweine-

oder Gänseschmalz, thut eine Tasse Wasser, in dem man eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract löste, 2 zerteilte Aepfel, eine Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und 2 Löffel Weisswein (statt dessen einfach einen Löffel Essig) daran, bringt dies zum Kochen, thut den Kohl hinein und schmort ihn ganz langsam gar. — 5 Minuten vor dem Anrichten reibt man 2 rohe geschälte Kartoffeln und kocht damit den Kohl sämig.

114. Grüner oder brauner Winterkohl.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Man befreit 10 Liter Winterkohl von den Rippen, kocht ihn in Salzwasser ab und drückt ihn auf einem Siebe aus. In 80 Gramm Gänsefett werden 2 Zwiebeln geschwitzt, der Kohl hineingethan, knapp $\frac{1}{2}$ Liter gute Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract hinzugefügt, Salz, Pfeffer und etwas Zucker an den Kohl gethan und dieses langsam 3 Stunden geschmort. In der letzten Stunde thut man 15 bis 20 Gramm präparierte Hafergrütze an den Kohl, der damit sämig gekocht wird, wobei man sehr acht geben muss, dass er nicht anbrennt.

115. Rosenkohl.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

4 Liter fester Rosenkohl wird geputzt und dann in kochendem Salzwasser langsam gar gekocht. Man thut ihn sofort in kaltes Wasser und dann auf ein Sieb, zerlässt 80 Gramm Butter, gibt eine geriebene Zwiebel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Pfeffer und Zucker und einen Löffel kochendes Wasser dazu und schmort hierin den Kohl noch 5 Minuten.

116. Steckrüben (Unterkohlrüben).

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Eine grosse Steckrübe wird geschält, in gleichmässige Streifen geschnitten und in kochendem

Salzwasser 5 Minuten abgewellt. — In $\frac{1}{2}$ Liter Wasser löst man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, thut gemischtes Gewürz, Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker und wenig Majoran daran und kocht die Rüben darin weich. In 60 Gramm gebräuntem Bratenfett schwitzt man 40 Gramm Mehl und verkocht damit die Rübenbrühe zu sämiger Sauce, in der man das Gemüse noch einige Minuten durchstovt. — Der Majoran wird entfernt. Unter das fertige Steckrübengemüse mischt man gern kleine, für sich gekochte Salzkartoffeln.

117. Teltower Rübchen.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man putzt $\frac{3}{4}$ Kilogramm der kleinen Rübchen recht sorgsam. — In 60 Gramm Butter röstet man 15 Gramm feinen Zucker, sowie 30 Gramm Mehl dunkelbraun, fügt knapp $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser hinzu und bereitet eine dünnsämige Sauce. Die Sauce wird gesalzen, mit einer Messerspitze Cayennepfeffer gewürzt und mit 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gekräftigt. — Die geputzten Rübchen werden in dieser Sauce auf sehr gelindem Feuer gedünstet, damit sie nicht anbrennen. — Ebenso wie Teltower Rübchen bereitet man „**Ottersberger Rübchen**“.

118. Braunes Gurkengemüse.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

3 grosse Gurken schält man, entfernt aus den durchgetheilten Früchten die Kerne und schneidet die Gurken in gleichmässige Stücke, die man 40 Minuten in mit Salz, Essig und etwas Zucker versetztes Wasser legt. — Man lässt 50 Gramm Butter bräunlich werden, thut die Gurkenstücke aus dem Wasser hinein, gibt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker, sowie einen Theelöffel Zitronensaft daran, dünstet die Gurken 10 Minuten, bestreut

sie mit etwas Mehl, damit die Sauce sich leicht bindet, und dämpft sie noch 10 Minuten langsam.

119. Saure Linsen.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

500 Gramm Linsen weicht man über Nacht in weichem Wasser, kocht sie dreimal nach einander mit weichem Wasser ab und dann in Salzwasser gar. — Indess schneidet man 60 Gramm Speck würfelig, entfernt die Grieben, schwitzt eine zerschnittene Zwiebel nebst 25 Gramm Mehl darin braun, gibt $\frac{1}{3}$ Liter kochendes Wasser, 1 Löffel Essig, 1 Löffel Syrup, etwas Pfeffer und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht davon eine Sauce, in der man die weichen Linsen erhitzt. — Man bestreut sie beim Anrichten mit den zurückgestellten heissgehaltenen Grieben. — Ebenso wie Linsen kann man auch „Bohnen“ bereiten.

120. Erbsenbrei.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Geschälte Erbsen, von denen 500 Gramm gebraucht werden, sind am besten, man braucht sie nicht abzukochen, sondern kocht sie gleich in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet und durchstreicht. Der Brei wird mit 40 Gramm Butter, einer halben geriebenen Zwiebel, etwas feinem Pfeffer und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract heiss gerührt.

121. Saure Kartoffeln.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Von mehreihen Kartoffeln kocht man 1 Kilogramm in der Schale, schält sie und schneidet sie in Scheiben. — Uebrig Bratensauce beliebiger Art, die man auf $\frac{3}{4}$ Liter mit Wasser verdünnt und mit

Salate

Krankenkost

5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract vermischt, benutzt man zur Bereitung einer guten Sauce. Man bräunt in 60 Gramm ausgelassenem Speck 45 Gramm Mehl, verkocht dies mit zwei in Würfel geschnittenen, mit den Speckgrievn durchgebratenen Zwiebelwürfeln in der vorbereiteten Bratensauce mit Salz, etwas Zitronensaft, einem Löffel Essig und einem Löffel feinem Zucker, sowie einer Messerspitze gestossenem, gemischtem Gewürz zu guter Sauce und erhitzt hierin die Kartoffelscheiben.
