

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Januar

[urn:nbn:de:bsz:31-352902](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352902)



Januar.



Feines Neujahrs-Menu.

Fleischbrühe
aus Liebig's Fleisch-
Extract
mit Griesklößchen.

* Polnischer Karpfen
mit Kartoffeln.

* Teltower Rübchen.

Gänsebrust.

Gebratene Poularde.

Brunnentresse.

Apfelschalotte.

Käjestangen.

Nachtmahl.

Kaltes Abendessen.

Kraftbrühe in Tassen.

* Italienischer Salat.

Kaltes Roastbeef
mit Tartarensauce.

Butter und Käse.

Fruchtcreme.



Ungebetene Gäste.

Einfaches Fest-Menu.

* Hantjuppe.

* Tray-Ventos-
Zunge mit römischer
Sauce.

Kalbsnierenbraten.

Kartoffelsalat.

Mandelpudding mit
Fruchtsaft.

Warmes Hochzeitsfrüh- stück.

* Kaisersuppe.

* Windforschmittchen.

* Hamburger Huhn.

* Gebrat. Rindsleude.

Gemischter Salat.

Weinsulz.

Butter und Käse.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Januar 1898.

Notizen.

- | | |
|----------------|--|
| 1. S. Neujahr | |
| 2. Sonntag | |
| 3. Montag | |
| 4. Dienstag | |
| 5. Mittwoch | |
| 6. Donnerstag | |
| 7. Freitag | |
| 8. Sonnabend | |
| 9. Sonntag | |
| 10. Montag | |
| 11. Dienstag | |
| 12. Mittwoch | |
| 13. Donnerstag | |
| 14. Freitag | |
| 15. Sonnabend | |
| 16. Sonntag | |

ist aus reinem Fleische bester Sorte bereitet.

Recepte.

1. *Polnischer Karpfen.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Beim Schlachten eines dreipfündigen Karpfens fängt man das Blut in einer Tasse mit Eßig auf. Der Fisch wird vorge richtet, geschuppt, zerschnitten und in eine Kasserolle gelegt, in der man $\frac{1}{8}$ Liter Weinessig und ebensoviele Braunbier darüber gießt. Außerdem gibt man 2 Löffel Zucker, Salz, 3 Löffel geriebenen Pfefferkuchen, 1 Lorbeerblatt, etwas Gewürz und 100 Gr. Butter an den Fisch und bringt ihn ins Kochen. — Vorher dämpfte man 15 kleine Zwiebeln in Butter mit etwas Zucker halb weich, ebenso eine in längliche Streifen geschnittene Möhre, Petersilienwurzel und halbe Sellerieknolle. Beides mischt man mit einander, thut 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an die Brühe und gibt alles an den Karpfen. — Das Gericht muß einige Minuten aufwallen und dann noch 25 Minuten langsam ziehen. — Zuletzt röstet man 40 Gr. Mehl in 40 Gr. Butter bräunlich und verkocht dies mit dem Karpfensud zu dicklicher Sauce, der man das Blut zusetzt. In dieser Sauce läßt man die Fischstücke heiß werden und gibt sie mit Salzkartoffeln zu Tisch.

2. *Zeltower Nübchen.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Es werden $\frac{3}{4}$ Kgr. der kleinen Nübchen gebraucht und diese gut gereinigt. — In 75 Gr. Butter bräunt man 15 Gr. Zucker und 30 Gr. Mehl, verkocht die Einbrenne mit $\frac{1}{2}$ Ltr.

Sämmtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

kochendes Wasser, gibt 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, das nötige Salz und etwas Cayenne dazu und dünstet in dieser Sauce die Rübchen langsam weich. — Die solcher Art bereiteten Rübchen sind von vorzüglichem Geschmack; ebenso kann man die bekannten Ottersberger Rübchen und Unterkohlrüben kochen.

3. * Italienischer Salat.

Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.

Ein gewässerter Hering, 125 Gr. Braten und ebensoviel marinierten Kalb, 250 Gr. Kalbsbraten, 50 Gr. Fray-Bentos-Zunge, ebensoviel Cervelatwurst, 3 gekochte Kartoffeln, eine weiche Sellerieknolle, 2 Äpfel, 3 Pfeffergurken, 2 saure Gurken und eine gekochte rote Rübe schneidet man in feine Streifen und vermischt dies mit einem Löffel Kapern und zwei Löffeln Perlzwiebeln. — Drei Eier kocht man hart, streicht die Eigelb durch, rührt sie etwas Salz, Pfeffer und noch etwas Essig und vermischt damit alle Zuthaten.



Liebig bran —
Stets wohlgethan.

mit 2 Löffeln Essig fein, thut ein rohes Eigelb, 6 Löffel Del, 5 Gr. aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract daran, sowie einen Theelöffel Senf,

4. * Hansasuppe.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

Aus 75 Gr. Fray-Bentos-Zunge und ebensoviel Kalbsbraten schneidet man dünne lange Streifen. — In 1 1/4 Str.

erseht frisches Fleisch bei Suppen.

Wasser löst man 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract auf, läßt die Bouillon aufwallen, gibt Salz und 30 Gr. Tapioka daran und kocht die Suppe 20 Minuten. Man zieht sie mit einem Eigelb ab, gibt wenig gehackte Petersilie daran und füllt sie über das zerschnittene Fleisch.

5. *Fray-Ventos-Zunge mit römischer Sauce.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Eine Fray-Ventos-Zunge wird in Scheiben geschnitten. — 30 Gr. Rosinen und ebensoviel Korinthen dünstet man mit einigen Löffeln Weinessig und 5 Gr. Zucker gar, brüht 20 Gr. süße Mandeln, zieht sie ab und schneidet sie in feine Streifen. — In 40 Gr. Butter bräunt man 30 Gr. Mehl nebst einer kleinen Zwiebel, verfocht dies mit dem Gelee der Fray-Ventos-Zunge, gibt eine Prise Cayenne, 4 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und Man erhitzt in dieser Sauce die zerschnittene Zunge und garniert sie mit gerösteten Semmelstreifen.



kleiner Wisastrich beim Dekorieren.

ein Stückchen Zitronenschale daran und kocht die Sauce 10 Minuten. Sie wird durchgestrichen und mit den Rosinen, Korinthen und Mandeln nebst deren Brühe vermischt. —

6. *Kaisersuppe.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Aus einem Suppenhuhn kocht man mit $2\frac{1}{2}$ Etr. Wasser und dem nötigen Salz eine klare Brühe. Das Fleisch löst man von

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis' Kochbuch verfaßt.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Januar 1898.

Notizen.

17. Montag

18. Dienstag

19. Mittwoch

20. Donnerstag

21. Freitag

22. Sonnabend

23. Sonntag

24. Montag

25. Dienstag

26. Mittwoch

27. Donnerstag

28. Freitag

29. Sonnabend

30. Sonntag

31. Montag

ist das billigste, weil das ergiebigste.

Recepte.

dem Huhn und stößt es fein. In $\frac{1}{4}$ Str. Sahne quirlt man 50 Gr. Reismehl glatt und verkocht damit die Brühe, daß sie leicht sämig wird. Dann thut man das gestoßene Hühnerfleisch an die Suppe, schlägt sie damit kochend heiß und zieht sie nun mit 2 Eigelb ab. — Indes hat man einen kleinen zerteilten Kopf Blumenkohl in Salzwasser gar gekocht, auch 6 aufgequollene und zerschnittene getrocknete Morcheln in kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract weich gedünstet. Ueber diesen beiden Einlagen richtet man die fertige Suppe an.

7. *Windsorschnitten.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Kleine Brodschnitten werden in Butter leicht geröstet. Dann wiegt man 40 Gr. vom Suppenhuhn zurückgehaltenes Brustfleisch, ebensoviel Fray-Ventos-Zunge und gekochten Schinken fein, verrührt dieses mit 30 Gr. schaumig geriebener Butter, einem Theelöffel Senf und etwas Cayennepfeffer und streicht die Masse auf die Brotscheiben. Man verziert die Oberfläche mit Kapern und Gurkenstreifen.

8. *Hamburger Huhn.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Ein junges Huhn wird roh zerlegt. Dann läßt man 4 Löffel Olivenöl in einer Kasserolle heiß werden, legt die gesalzenen Hühnerstücke hinein und brät sie nebst einer kleinen, in Scheiben geschnittenen Zwiebel braun. Man gießt $\frac{1}{8}$ Flasche Apfelwein und 4 Löffel Tomatenpüree zu

den Hühnerstücken und dämpft sie weich. Ist dies geschehen, bereitet man ein braunes Buttermehl aus 30 Gr. Mehl und 25 Gr. Butter, thut dies an die Sauce, gibt eine Tasse kochendes Wasser, 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, eine kleine Messerspitze Paprika und 1 Theelöffel Zitronensaft dazu und kocht die Sauce auf, die man über die Hühnerstücke gießt.

9. * Gebratene Rindslende.

Vorbereitungsdauer 45 Minuten.

Man häutet und spickt die Rindslende, salzt sie, übergießt sie mit kochender Butter und brät sie 20 Minuten unter einem Deckel. — Dann entfernt man diesen, legt eine Möhre, ein Stückchen Brot und etwas Petersilienwurzel in die Sauce, fügt $\frac{1}{2}$ Tasse gute Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract an, überstreut die Oberfläche des Filets mit geriebener Semmel und beträufelt sie mit saurem Rahm. — In einer Viertelstunde brät man die Lende gar, richtet sie an, streicht die Sauce durch und verkocht sie noch mit einer Tasse dicker saurer Sahne.

Die Vorsicht geht zu leicht,
Die Zuversicht zu leicht;
Vorsicht mit Zuversicht
Vereint gelangt zum Zweck. Rüdert.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)