

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Februar

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



Februar.



Sonntags-Menu (Süddeutsch).

- * Leberknödelsuppe.
- * Warme
Fray-Ventos-Zunge
mit Erbsenpüree.
- Hasenbraten mit
Butterteigkräpfchen.
- Apfelmus.
- Faschingtrapsen.

Warmes Abendessen.

- Französischer
Gerstenschleim.
- * Hammelrippchen
nach Montglas.
- * Kalbsnuß
mit Champignons.
- Endivien Salat.



Leise stehen meine
Lieber.

Kaltes Buffet.

- Klare Fleischbrühe
in Tassen.
- * Gejulzte
Kalbskotelettes.
- Kalter Braten.
- Kartoffelsalat.
- Käsebrötchen.
- Butter und Brot.
- Apfelereme.
- Kleines Gebäck.

Einfaches Fest-Menu.

- * Gröcy-Suppe.
- * Schwarzwurzel-
gemüse.
- Kalbsmilch.
- Gebratener Kapau.
- * Sellerie Salat.
- Eingemachte Birnen.
- * Pyramonter
Pudding.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Februar 1898.

Notizen.

1. Dienstag

2. Mittwoch

3. Donnerstag

4. Freitag

5. Sonnabend

6. Sonntag

7. Montag

8. Dienstag

9. Mittwoch

10. Donnerstag

11. Freitag

12. Sonnabend

13. Sonntag

14. Montag

Schafft sofort kräftige Bouillon.

Recepte.

10. * Leberknödelsuppe.

Vereitungsdauer 1 Stunde.

$\frac{1}{2}$ Rgr. Fleischabfälle wiegt man gröblich, setzt sie mit $2\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, Salz und allerhand Suppengrün auf's Feuer, schäumt gut und kocht die Brühe langsam 50 Minuten, worauf man sie durchsieht und mit 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract verkocht. — Während man die Suppe kocht, bereitet man die Leberknödel: Man enthäutet 100 Gr. Kalbsleber, wiegt sie, streicht sie durch ein Sieb und läßt sie mit einer halben geriebenen Zwiebel und etwas Petersilie in einem Löffel Fett anlaufen. Die Masse wird mit 1 Ei vermischt, mit Salz, wenig Majoran und Neuwürze versetzt und mit in Milch geweicher Semmel zu einer Farce vermengt, aus der man nußgroße Knödel formt, die man in der durchgeseihten Suppe etwa 8 Minuten kocht.

11. * Fray=Bentsoß=Zunge mit Erbsenpüree.

Vereitungsdauer 2 Stunden.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Rgr. grüne trockene Erbsen in Wasser dreimal ab, überfüllt sie mit neuem Wasser, thut etwas Salz an die Erbsen und kocht sie weich. — Das überflüssige Wasser wird abgegossen, die Erbsen durchgestrichen und mit 50 Gr. Butter, einer Messerspitze Cayenne, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker und 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in eine Kasserolle gethan und durchgekocht. — Das Erbsenpüree wird erhoben in der Mitte einer Schüssel angerichtet, mit gerösteten Zwiebelwürfelchen bestreut und die inzwischen im Wasserbade erhitzte Fray-

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Ventos-Zunge in Scheiben geschnitten um den Brei gelegt. — Die Brühe der Zunge stellt man zurück und benutzt sie zur Bereitung einer Erbsensuppe, zu der man die Reste des Erbsenpürees verwendet.

12. * Hammelrippen nach Montglas.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Die Hammelrippen — 2 Kgr. — werden recht dick geschnitten, gesalzen und auf Speckscheiben in Bouillon weich gedämpft. — Aus würfelig geschnittener Frag-Ventos-Zunge und ebenso zerteilten Champignons bereitet man mit brauner Sauce, zu der man das Buttermehl mit dem flüssig gemachten

Gelee der Zunge, etwas Wasser und einer großen Messerspitze Liebig's



Ein Triumphzug.

verköchte, ein Kleinragout, mit dem man die nebeneinander auf ein Blech gelegten Hammelrippen

dick überstreicht. Die Oberfläche wird mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und die Rippen im Ofen goldbraun gebacken. — Der Fond der Rippen wird mit braunem Buttermehl, etwas Zitronensaft und dem Saft der Champignons verkocht und mit Pfeffer gewürzt.

13. * Kalbsnuß mit Champignons.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

Eine große Kalbsnuß wird gehäutet und fein gespickt. — Man bräunt 40 Gr. Butter, legt den Braten hinein,

ist Allerweltshelfer in der Küche.

läßt ihn überall Farbe annehmen und gießt dann 1 Tasse kochendes Wasser, in dem man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, dazu, gibt ein Stück Schwarzbrot, eine Zwiebel, etwas Gewürz daran und dämpft die Kalbsnuß 30 bis 35 Minuten. — Die Sauce wird durchgestrichen und zuletzt mit 125 Gr. zerschnittenen eingemachten Champignons vermischt, worauf man sie über die Kalbsnuß gießt.

14. * Gesulzte Kalbskotelettes.

Vereitigungsdauer 3 Stunden.

1 1/2 Kgr. recht dick geschnittene Kalbskotelettes spickt man mit dicken kurzen Streifen von Fray-Bentos-Zunge. Man legt sie auf Speckscheiben mit allerlei Suppenwurzeln in eine passende Kaffe-

rolle, gießt einige Tassen kräftige Bouillon aus Fleisch-Extract dar-



Hoch soll er leben!

über u. dünstet sie langsam weich. — In dieser Zeit bereitet man einen guten Aspik: Man

koht in 1 Utr. Wasser etwas krystallisierte Zitronensäure, Salz, in ein Beutelschen gefüllte feine Kräuter und Gewürzförner aus, seiht dies durch, gibt 1 Glas Weißwein, 3 Löffel Weinessig, 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und 15 Gr. aufgelöste Gelatine dazu, koht alles eben auf und seiht es nochmals durch. — Diesen Aspik läßt man lauwarm werden. Die Kalbskotelettes stellt man aufrecht, die Knochen nach

Liebig Company's Fleisch-Extract

Februar 1898.

Notizen.

15. Dienstag

16. Mittwoch

17. Donnerstag

18. Freitag

19. Sonnabend

20. Sonntag

21. Montag

22. D. Fastnacht

23. Mittwoch

24. Donnerstag

25. Freitag

26. Sonnabend

27. Sonntag

28. Montag

kräftigt Suppen.

Recepte.

der Mitte gegen einen viereckigen Sockel von geröstetem Brot und überfüllt die Schüssel dann mit dem Aspik. Man garniert sie mit Mixed pickles und gibt eine Tartarensauce dazu.

15. *Grécy-Suppe.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Man kocht aus $\frac{1}{2}$ Kgr. Suppenknochen mit $2\frac{1}{4}$ Ptr. Wasser und genügend Suppenwurzeln nebst dem nötigen Salz eine leichte Brühe. Auch 10 zerschnittene gepuzte Mohrrüben kocht man in Butter mit einer mit Kelken besteckten Zwiebel, 2 Tassen Wasser, etwas Pfeffer und wenig Zucker weich. Ebenso werden 60 Gr. gebrühter Reis einfach in Salzwasser weich gedünstet, doch müssen seine Körner unverletzt bleiben. — Die Brühe wird darauf durchgeseiht, mit 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract gekräftigt, der Möhrenbrei in ihr nebst etwas braunem Buttermehl verkocht und zuletzt der Reis in der Suppe heiß gemacht. Man würzt die Suppe mit etwas Pfeffer und kann sie, wenn man sie sehr verfeinern will, noch mit 1 Glas Sherry versehen.

16. *Schwarzwurzelgemüse.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Die gereinigten 25 Schwarzwurzeln werden in Stücke zerteilt und diese nudelig geschnitten, mit reinem Wasser gewaschen und in eine Kasserolle gethan, in die man vorher 20 Gr. Butter, $2\frac{1}{2}$ Tassen kochendes Wasser, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zitronensaft, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, Salz und wenig Pfeffer gegeben hat. — Hierin dünstet man sie weich, passirt

die Sauce, verdickt sie mit lichter Buttereinbrenne, erhitzt die Schwarzwurzeln in ihr und würzt die Sauce zuletzt mit etwas Muskatnuß.

17. * Selleriesalat.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Eine große ungehäulte Knolle Sellerie kocht man in Salzwasser gar, schält sie und schneidet sie in Scheiben. — Man mischt die warmen Selleriescheiben mit 4 Löffeln Del, 2 Löffeln Essig, einer halben geriebenen Zwiebel, etwas Pfeffer, ganz wenig Zucker und 2 Löffeln Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract. — Mit dieser Sauce muß der Salat bis zum Erkalten durchziehen.

18. * Pyrmonter Pudding.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

4 Eigelb rührt man mit 185 Gr. Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und einer Prise Salz schaumig, gibt 15 Gr. weiße aufgelöste Gelatine, Saft einer halben Zitrone, $\frac{3}{8}$ Ptr. Weißwein und 1 Glas Rum an die Masse und läßt sie stehen, bis sie dicklich wird. Darauf wird der steife Eiweißschnee durchgezogen und der Pudding in Glasschalen gefüllt.

Ein Segen liegt im schweren Werke,
Dir wächst, wie Du's vollbringst, die Stärke.
Mit zagen Kräften fängst Du an
Und stehst am Ziel, ein ganzer Mann. Geibel.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchchens.)