

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Recepte

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

## liefert rasch die trefflichsten Aspiks.

### Recepte.

Man läßt sie zwischen zwei Porzellanteller gepreßt einige Stunden liegen, salzt und pfeffert sie und legt sie nun nebeneinander in heißes Bratfett, in welchem man sie rasch bei starkem Feuer auf beiden Seiten bräunt. Dann gibt man eine halbe Tasse kochendes Wasser, in dem man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, sowie mehrere in Ringe geschnittene Zwiebeln daran, kocht alles damit durch und richtet die Kostbraten auf heißer Schüssel an. — Die Sauce wird darüber gegossen.

### 26. \* Falsche Königinuppe.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man überfüllt etwa 1 Rgr. Abfälle einer Kalbskeule mit  $2\frac{1}{4}$  Ltr. Wasser, gibt 2 süße Mandeln, Salz, 1 Petersilienwurzel und ein kleines Stück Zucker daran und kocht die Brühe  $1\frac{1}{2}$  Stunden. In 50 Gr. Butter schwigt man 50 Gr. Mehl hellgelb, verkocht diese Einbrenne mit der durchgeseihten Kalbfleischbrühe zu sämiger Suppe, kocht 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract damit durch, gibt wenig Muskatnuß und kleine gekochte Blumenkohlröschen an die Suppe, die man mit 2 Eigelb abzieht.

### 27. \* Einfache holländische Sauce zu Fisch.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

In 30 Gr. Butter schwigt man 25 Gr. Mehl hellgelb und gar, verkocht die Mehlschwige mit  $\frac{1}{2}$  Liter des Fischwassers und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zu sämiger Sauce und gibt ihr durch einen Theelöffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer

und wenig Muskatnuß die richtige Würze. Die Sauce wird durchgestrichen, nochmals heiß gerührt und zuletzt mit 2 zerquirkten Eigelb abgezogen.

## 28. \* Gebratene Lammkeule.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

2 Kgr. Lammkeule klopft man gut, häutet und spickt das Fleisch und legt den Braten in braune Butter. — Man brät ihn etwa 1/2 Stunde nur in dem Fett, gießt dann 1 Tasse kochendes Wasser unter den Braten, gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Stück Brotrinde, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt an die Sauce und brät das Keulenstück noch 1 Stunde. — Die Sauce wird entfettet, durchgestrichen, mit etwas Kartoffelmehl und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract verköcht.

bleibe nicht am Boden heften,  
frisch gewagt und frisch hinaus!  
Kopf und Arm mit heitern Kräften!  
Überall sind sie zu Haus;  
Wo wir uns der Sonne freuen,  
Sind wir jede Sorge los;  
Daß wir uns in ihr zerstreuen,  
Darum ist die Welt so groß.     Goethe.

### Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)