

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

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

C. Diverse Fleischspeisen

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

## C. Diverse Fleischspeisen.

### 51. Beefsteak mit Zwiebelsauce.

Zeit der Bereitung 10 Minuten.

Aus der Kluft oder der Lende schneidet man von  $\frac{3}{4}$  Kilogramm Rindfleisch 2 Zentimeter dicke Scheiben, die man gut klopft, rasch in heisse Butter taucht, salzt und pfeffert und nun in Butter auf beiden Seiten rasch 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Minuten brät. Man belegt die Beefsteaks mit gebratenen Zwiebelscheiben, verkocht die Bratbutter mit siedendem Wasser und gibt ihr durch Zusatz von 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract erst den rechten Wohlgeschmack. — Zu **deutschem** Beefsteak nimmt man 500 Gramm gehacktes Rindfleisch, mischt es mit Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Wasser, formt runde Beefsteaks und verfährt wie oben angegeben.

### 52. Rouladen.

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

Aus 1 Kilogramm Rouladenfleisch schneidet man gleich grosse Scheiben, klopft sie gut, schneidet 100 Gramm Speck und 2 Zwiebeln in Scheiben, wendet den Speck in gestossenen Gewürzkörnern, belegt die Fleischscheiben mit dem Speck und Zwiebeln, salzt sie, rollt sie auf, umbindet sie mit Fäden und dreht sie in Mehl. Man brät sie in Butter braun, giesst eine Tasse kochendes Wasser hinzu, gibt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und schmort sie weich. Die Sauce wird, wenn nötig, mit Buttermehl gebunden.

### 53. Kalbskoteletten.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

Da viel Abfall an den Koteletten, braucht man  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm, schneidet die Koteletten zurecht und

kocht die Abfälle mit Wasser, Suppengrün, Salz und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract 20 Minuten. Die Koteletten wendet man, wenn sie geschlagen und gesalzen sind, in Ei und Semmel und brät sie rasch in Butter goldbraun. Die Sauce wird mit wenig Mehl und der Knochenbrühe verkocht. — **Lammkoteletten** werden ebenso bereitet. — **Schweinskoteletten** brauchen weniger Fett zum Braten, ihre Sauce wird einfach aus dem mit kochendem Wasser verkochten Bratensatz, etwas Kartoffelmehl und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract bereitet.

#### 54. Kalbsleber.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Man häutet  $\frac{3}{4}$  Kilogramm von den Sehnen befreite Kalbsleber, schneidet sie in Scheiben, salzt sie, wendet sie in Ei und in Mehl und Reibbrot und brät sie rasch in brauner Butter gar. — Ist dies erreicht, thut man etwas Zitronensaft, eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und einen Guss kochendes Wasser an die Sauce, kocht sie auf und gibt sie zur Leber.

#### 55. Ochsenzungenschnitte.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Eine halbe Fray-Bentos-Zunge wiegt man nebst 50 Gramm Speck fein, giebt dies in 30 Gramm zerlassene Butter, thut 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, Salz, etwas gewiegte Petersilie und Pfeffer dazu und streicht die Masse auf leicht geweichte Brotschnitten. Man wendet diese in Ei und Reibbrot und bäckt sie in Butter goldbraun. — Ebenso von gebratener Kalbsniere, nur nimmt man statt Petersilie geriebene Zwiebel als Gewürz.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



## 56. Bratwurst.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$  Kilogramm frische Bratwurst, legt sie 5 Minuten in kochend heisses Wasser, thut sie dann in steigende Butter und brät sie darin unter Nachgiessen von ein bis zwei Tassen guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract 15 Minuten.

## 57. Frikandellen.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Aus 200 Gramm gewiegtem Rindfleisch und ebensoviel Schweinefleisch bereitet man nebst einigen Eiern, Salz, gehackter Zwiebel, Muskatnuss, Pfeffer und gewechtem Weissbrot eine Farce, aus der man kleine längliche Plätzchen formt, sie mit geriebener Semmel bestreut und in Butter gar brät. — Die Sauce wird mit etwas kochendem Wasser und 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extract versetzt.

## 58. Ochsenzunge als Gemüsebeilage.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Eine schöne Fray-Bentos-Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 1 Liter Wasser und etwas Salz bereitet man eine Fleischbrühe, in die man die Zungenscheiben 50 Minuten legt, ohne dass die Brühe mit ihnen kochen darf. Man lässt die Scheiben dann rasch abtropfen und richtet sie auf heisser Schüssel an. Die Brühe benutzt man zu Suppen oder Saucen.

## 59. Gebratene Hammelnieren.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

5 Hammelnieren werden in dünne Scheiben geschnitten, gesalzt und gepfeffert, mit etwas Zitronen-

saft beträufelt, worauf man sie 15 Minuten stehen lässt. Man brät die Nierenscheiben rasch in brauner Butter 2 Minuten, stellt sie in kochendes Wasser, damit sie nicht hart werden, röstet in der Butter etwas Mehl, gibt kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und gewiegte feine Kräuter daran und gibt dies über die Nieren.

### 60. Irish Stew.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Man schneidet  $\frac{3}{4}$  Kilogramm mageres Hammelfleisch in grosse Würfel,  $\frac{1}{2}$  Teller rohe Kartoffeln in dicke Scheiben, 4 Zwiebeln in Würfel und einen Kopf Savoyerkohl oder Weisskohl in Achtel. Die Kartoffeln nebst Kohl brüht man und thut sie schichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schicht mit den Zwiebelwürfeln, sowie Salz und Pfeffer, bereitet aus 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser eine Bouillon, giesst sie darüber und kocht das Irish Stew im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.

### 61. Guylasch.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Beinahe 1 Kilogramm zartes Rindfleisch aus der Kugel schneidet man nebst 4 Zwiebeln, die man in etwas Butter durchschmort, in Würfel, thut das Fleisch zu dem Zwiebelfett, lässt es darin etwas braun werden, gibt 15 Gramm Mehl darüber und Salz, giesst  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract daran und kocht das Gericht ganz langsam im festgeschlossenen Kochtopf beinahe 3 Stunden. Zuletzt giesst man 2 Löffel Rotwein hinzu und fügt mit Vorsicht Paprika daran. Salzkartoffeln, auch Gurken, gibt man dazu.

Wild u. Böttigel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



## 62. Fray-Bentos-Zunge mit Rosinen-Sauce.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt man in ihrer geöffneten Büchse. Indess brüht man 20 Gramm süsse Mandeln, zieht sie ab und schneidet sie in Stifte, wäscht 25 Gramm Rosinen ohne Steine und kocht sie in wenig Rotwein auf. — In 50 Gramm Butter wird Mehl geröstet, diese Einbrenne mit der Brühe der Fray-Bentos-Zunge, etwas kochendem Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Pfeffer und geriebener Zwiebel zu einer dicklichen Sauce verkocht, zu der man die Rosinen nebst der Brühe, sowie die Mandeln thut. — Man schneidet die Zunge in Scheiben, richtet sie auf tiefer Schüssel an und übergiesst sie mit der Sauce.

## 63. Hammelfleischgericht mit Reis.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man schneidet  $\frac{3}{4}$  Kilogramm mageres Lammfleisch in Würfel, brät sie mit 50 Gramm in Würfel geschnittenen Zwiebeln durch, gibt Salz und Pfeffer daran, giesst 1 Liter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract dazu, fügt 350 Gramm gebrühten Reis bei, sowie eine halbe in Scheiben geschnittene Sellerieknolle und kocht dies zusammen langsam weich. Man gibt zuletzt 4 Löffel Tomatenbrei an die Speise und richtet sie in tiefer Schüssel an.

## 64. Ochsenzunge mit Petersilie.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Fray-Bentos-Zunge wird in der geöffneten Büchse 20 Minuten in heisses Wasser gestellt, herausgenommen und in Scheiben geschnitten. — In 40 Gramm Butter werden 30 Gramm Mehl geschwitzt, mit der

Zungenbrühe verkocht und mit reichlich gehackter Petersilie gewürzt, sodass eine sämige Sauce entsteht, die man mit etwas Pfeffer versieht und noch mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract kräftigt. — Die Zungenscheiben werden in der Sauce erhitzt und mit Salzkartoffeln gereicht.

## 65. Schweinflischcurry.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man wiegt 4 Zwiebeln, schneidet 1 Kilogramm Schweinefleisch in Würfel, brät beides in 60 Gramm Schweineschmalz an, giebt 2 Löffel Mehl und 1 Löffel Currypulver dazu, fügt etwas Majoran und Thymian an, giesst  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht das Fleisch weich. Man giesst die Sauce durch ein Sieb, fügt 2 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer daran, zieht sie mit 2 Eigelb ab und giesst sie über das Fleisch.

## 66. Königsberger Klops.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

300 Gramm Rindfleisch und ebensoviel Kalbfleisch wiegt man nebst 200 Gramm bestem Rindernierenfett fein, gibt 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, Salz, Pfeffer, 5 gehackte Sardellen und eingeweichte Semmel dazu und bereitet eine geschmeidige Farce davon, von der man apfelgrosse runde Klopse formt. In 60 Gramm Butter schwitzt man nun 2 Löffel Mehl, verkocht dies mit kochendem Wasser, gibt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Zitronenscheibe, etwas Petersilie und 2 gehackte Sardellen hinzu und kocht hierin langsam die Klopse 10 Minuten. Man streicht die Sauce durch, che man sie über die Klopse gibt.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost



## 67. Lungenhachee.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Eine Kalbslunge sammt Herz kocht man in siedendem Salzwasser mit Suppenkraut, 2 Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und Gewürz weich und lässt es abkühlen. Ein hellbraunes Buttermehl wird mit der durchgegebenen Lungenbrühe zu dicklicher Sauce verkocht, etwas Essig und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract hinzugefügt und hierin die gröblich gehackte Lunge und das nudelig geschnittene Herz langsam 10 Minuten erhitzt, ohne dass es kocht. Nach Belieben kann man die Sauce noch mit etwas Apfelkraut verkochen. Kartoffelklösse gibt man dazu.

---