

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)

verbessert Ragouts.

Recepte.

29. * Grüne Kräuter-suppe.

Bereitungs-dauer 40 Minuten.

Man nimmt von Sauerampfer, Kopfsalat, gemischten Suppenkräutern und Spinat einen halben tiefen Teller voll, überbrüht alles mit kochendem Wasser und drückt es leicht aus. In 50 Gr. Butter schwitz man 15 Gr. Mehl, gibt die Kräuter daran, streut 55 Gr. geriebene Semmel darüber und füllt $1\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser über die Zuthaten. — Man gibt 14 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe, kocht sie 30 Minuten, streicht sie durch, rührt sie mit 2 Löffeln süßer Sahne und etwas frischer Butter heiß und richtet sie über Brotwürfeln an.

30. * Spinat.

Bereitungs-dauer 25 Minuten.

8 Ltr. Spinat wird 5 Minuten blanchiert, auf ein Sieb gethan, mit kaltem Wasser überspült und gehackt. — 75 Gr. Butter zerläßt man, thut den Spinat, 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ geriebene Zwiebel und $\frac{1}{2}$ Messerspitze feinen Pfeffer daran und kocht ihn damit durch.

31. * Mayonnaise von Hummer.

Bereitungs-dauer 40 Minuten.

Büchsen-Hummer wird in dünne Scheiben geschnitten. — Zur Sauce nimmt man feines Salatöl, $\frac{1}{2}$ Tasse gute Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, in welcher $\frac{1}{8}$ Blättchen weiße Gelatine aufgelöst wird, 1 rohes und 2 hartgekochte Eidotter, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, wenig Pfeffer und das nötige Salz. Die harten Eidotter werden mit etwas Bouillon fein-

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

gerieben, das rohe dazu gegeben und dies mit 1 Priese Salz und $\frac{1}{2}$ Eßl. Salatöl schaumig gerührt. Nach und nach rührt man noch 2 Löffel Del, etwas Salz, Zucker, Pfeffer, den Rest der Bouillon und etwas Essig daran und mischt die Hummerscheiben mit der Sauce.

32. * Kalbsbratenalat.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Man schneidet 300 Gr. Kalbsbraten in feine Scheiben. — 3 Eigelb werden mit 8 Gr. Mehl, Salz, etwas Pfeffer, 2 Löffel Del, $1\frac{1}{2}$ Löffel Essig, etwas Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Theelöffel

Mostich,
2 Löffel
Milch u.
4 Löffel
Bouillon
aus
Liebig's
Fleisch-
Extract



Feinde ringsum.

zur
Sauce
ver-
quirt,
die man
überdem
Feuer
rührt,
bis sie

dick ist. — 1 Aziagurke und einige saure Champignons zerschneidet man und mengt sie nebst Kapern und Perlzwiebeln unter den Braten, der mit der Sauce in eine Schale gefüllt wird, wobei Sauce die erste und letzte Schicht bildet.

33. * Gühner = Suppe.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Ein Suppenhuhn wird mit $2\frac{1}{2}$ Str. Wasser, Salz und einigen Petersilienwurzeln weich gekocht. — Man löst alles Fleisch vom Huhn, wiegt es, vermischt es mit etwas von der

ist das billigste, weil das ergiebigste.

Fleischbrühe, die man mit heller Mehlschwitze aus 50 Gr. Mehl und 30 Gr. Butter bindet, gibt einige Eigelb, Salz und wenig Muskatnuß daran und füllt die Masse in ausgestrichene Tassenköpfe. Man stellt sie 20 Minuten in ein Wasserbad, stürzt sie und schneidet sie in Scheiben. — Die Brühe wird mit 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract verkocht, mit 3 Eigelb und 3 Löffeln Sahne abgezogen und über den Scheiben angerichtet.

34. * Filets von Schellfisch mit Champignonsauce.

Bereitungsdauer 50 Minuten.

6 Champignons hackt man und dünstet sie in Butter mit Zitronensaft 5 Minuten. 1 1/2 Rgr. Schellfisch wird aus Haut und Gräten gelöst, in Scheiben zerlegt, gesalzen und in Butter mit etwas leichter Fleischbrühe gar gedämpft. —



Gestörte Turn - Übung.

Man thut die Champignons nebst einigen Löffeln heller Mehlschwitze an die Brühe der Filets, salzt und pfeffert sie,

kocht sie mit 1 Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract durch und gießt die Sauce über die angerichteten Filets.

35. * Ueberbadener Blumenkohl.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Zwei mittelgroße Köpfe Blumenkohl kocht man in siedendem Salzwasser nicht zu weich, läßt sie gut abtropfen und thut

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