

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

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

B. Ragout und Fricassee

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

giesst reichlich kochendes Wasser darauf und brät ihn langsam weich. — Man entfettet die Sauce, verkocht sie mit etwas angerührtem Mehl, giebt eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran und kocht die Sauce dicklich und glänzend. — Man gibt zu dem Braten Rotkraut oder auch Kartoffelklösse.

## B. Ragout und Fricassee.

### 45. Kalbfleischfricassee.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man schneidet 1 Kilogr. Brustfleisch in Portionsstücke, überbrüht sie mit kochendem Wasser, brät das Fleisch schnell in kochender Butter an, bestäubt es mit 1 Löffel Mehl und giesst so viel kochendes Wasser darauf, dass es knapp bedeckt ist, worauf man einige Zitronenscheiben, Pfefferkörner und Suppenwurzeln hinzugiebt. Man kocht das Fleisch 20 Minuten, gibt nun 3 Löffel voll geweichte trockene Pilze hinzu und dünstet es weich. — Man verkocht die Sauce mit hellem Buttermehl, gibt 4 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu, kocht kleine Semmelklösschen darin gar und lässt das Fleisch mit den Pilzen wieder heiss werden. — Nach Belieben kann man Kapern daran thun, es auch mit einem Eigelb abrühren.

### 46. Kalbskopfragout.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Ein gut gereinigter Kalbskopf wird eine Stunde gewässert, dann knapp mit Wasser bedeckt, Salz, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Suppenwurzeln und eine Tasse Essig daran gethan, und langsam gar gekocht. Von den Knochen löst man alles Fleisch, träufelt

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

etwas Zitronensaft darauf und schneidet auch die Kalbszunge in Würfel. — Man macht ein braunes Buttermehl, verkocht es mit der Brühe, gibt 1 Löffel Perlzwiebeln, eine gehackte saure Gurke, eine Prise Zucker und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, erhitzt das Fleisch darin und gibt das Ragout mit Kartoffeln zu Tisch.

#### 47. Ragout von Hirschfleisch.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man nimmt 1½ Kilogramm von einer Hirschbrust, wäscht sie gut und kocht das Fleisch mit Wasser, Pfefferkörnern, einer Zwiebel, einer Nelke und einem Lorbeerblatt weich. — Ist dies geschehen, bräunt man in 40 Gramm Butter 40 Gramm Mehl, verkocht dies mit der durchgegebenen Brühe, gibt 1 Löffel Essig, eine Prise Zucker und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und lässt das inzwischen zerschnittene Fleisch darin wieder heiss werden. Man gibt feste Mehlklösse dazu. — Von **Hasenklein** ebenso als „**Hasenpfeffer**“.

#### 48. Zungenragout.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man nimmt eine der trefflichen Fray-Bentos-Zungen, öffnet die Büchse, stellt sie 20 Minuten in kochendes Wasser, nimmt nun die Zunge heraus und schneidet sie in Würfel. — In Butter bräunt man Mehl, verkocht dies mit der in der Büchse befindlichen Brühe und kochendem Wasser zu dicker Sauce, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Cayenne, 2 Löffel Kapern und 1 Löffel Perlzwiebeln daran und kocht dann in der Brühe rasch kleine Semmel- oder auch Fleischklösschen gar. — Die Zungenwürfel werden in der Sauce erhitzt, ohne dass sie kochen dürfen, und das Ragout mit gerösteten Brotdreiecken besteckt und mit halbhartem Eierterteln belegt.



## 49. Lammfleischragout.

Zeit der Bereitung 2 1/2 Stunden.

Ein Rippenstück von 1 1/2 Kilogramm wird mit Wasser bedeckt, rasch ins Kochen gebracht, geschäumt, eine Zwiebel, Pfefferkörner, zwei Zitronenscheiben, ein Lorbeerblatt und Salz daran gethan und gar gekocht. Dann schneidet man das Fleisch in Würfel, bereitet ein braunes Buttermehl, verkocht es mit einem Teil der Brühe zu dicker Sauce, gibt zwei Löffel Kapern, ebensoviel Perlzwiebeln, 7 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und einen Löffel Rotwein daran, macht das Fleisch darin heiss und richtet das Ragout mit geröstetem Weissbrot umgeben an. — Der Rest der Brühe gibt eine gute **Graupensuppe**, die man mit 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract versetzt.

## 50. Taubenfricassee.

Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden.

Man teilt drei Tauben mitten durch, bereitet aus einem Liter Wasser und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract eine gute Bouillon, thut Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein kleines Bündel feine Kräuter daran und kocht sie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl sämig gekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiss gemacht, auch vorher gekochte Semmelklösschen und Spargelstücke hineingelegt und das Fricassee mit einem Reisrand angerichtet. — Auch **Huhn** ist ebenso zu bereiten, nur muss dies längere Zeit kochen und wird erst **nach** dem Kochen zerteilt.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost