

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)

ist stets von gleicher bester Qualität.

Recepte.

sie in eine feuerfeste Backschüssel. — Vorher bereitet man den Ueberguß. Zu ihm röstet man 30 Gr. Mehl in 45 Gr. Butter gelb, verkocht die Einbrenne mit halb Blumenkohlwasser, halb süßer Sahne mit Zuthat von 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zu dicker Sauce, würzt sie mit Cayenne und wenig Muskatnuß und zieht sie mit zwei Eigelb ab. — Der Blumenkohl wird mit der Sauce überzogen, mit geriebener Semmel und etwas Parmesankäse bestreut und in gelinder Ofenhitze goldbraun gebacken.

36. * Gebratene Kalbsrippen.

Bereitungsdauer 20 Minuten.

1 Kgr. Kalbsrippen stuht man zurecht, salzt sie, überstreut sie mit Pfeffer, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie in steigender Butter goldbraun. — Die Bratbutter verkocht man mit $\frac{1}{2}$ Tasse kochendes Wasser und 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zu trefflicher Sauce.

37. * Gebratenes Osterlamm.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Man nimmt ein der Länge nach getheiltes Lamm, ohne Kopf, wäscht und salzt es, legt es in eine passende Pfanne, übergießt es mit reichlich bräunlicher Butter und brät es eine Stunde. Dann überträufelt man den Braten mit wenig frischer Butter und Zitronensaft, überstreut ihn mit geriebener Semmel, unter die man eine Kleinigkeit Mehl mischte, beträufelt ihn nochmals mit Butter und brät ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde. — Der Bratenfond wird mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und etwas Kartoffelmehl gut durchgekocht und dann nebenher gereicht.

38. *Wiener Schüssel.

Vorbereitungsdauer 40 Minuten.

6 Morcheln reinigt man, thut sie in 20 Gr. zerlassene Butter, gibt eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und einige Löffel kochendes Wasser, etwas Salz und Pfeffer daran und dünstet sie 20 Minuten, worauf man die Morcheln aus der Brühe nimmt und einmal durchschneidet. Ein halber Teller Kresse wird verlesen und in Del, Essig mit wenig Salz und Pfeffer geschwenkt, worauf man immer mehrere Büschelchen zusammenfaßt und in kleine Semmel-schnitten steckt, die man in der Mitte rund ausgestochen und dann in Butter geröstet hat. — Zuletzt verquirlt man 10 frische Eier mit $\frac{1}{4}$ Ltr. kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, bereitet davon in Butter ein Rührei und richtet dies an. Man belegt es mit den Morcheln und gibt die Kressebrötchen nebenher.

Wer Freunde sucht, ist sie zu finden wert;
Wer keinen hat, hat keinen noch begehrt.
Lessing.

Das goldne Schild der Wahrheit bleibt; ihre Streiter
können persönlich fallen, aber ihr Sieg ist wachsend und
unsterblich.
Herder.

Rebus.



(Aufsöbung am Schluß des Büschelchens.)