

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

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

A. Braten

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

# Fleischspeisen.

## Allgemeine Vorbemerkung.

Für alle Fleischspeisen ist eine gute Sauce von grösster Wichtigkeit; Liebig's Fleisch-Extract ist zur Bereitung der Bratensaucen unentbehrlich, sein Zusatz erst gibt ihnen die letzte Vollendung.

## A. Braten.

### 36. Lendenbraten.

Zeit der Bereitung 55 Minuten.

Eine abgelegene enthütete Rindslende salzt und spickt man, legt sie in braune Butter, schiebt sie in einen nicht zu heissen Ofen und brät sie 45 Minuten unter Begiessen. — Man entfettet den Bratensatz, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, einen halben Theelöffel Maismehl und kochendes Wasser daran, kocht eine sämige Sauce und gibt sie zu dem mit kleinen gebratenen Kartoffeln umgebenen Lendenbraten.

Alle Recepte der allgemeinen Küche sind für 5 Personen berechnet.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

### 37. Roastbeef.

Zeit der Bereitung  $1\frac{1}{4}$  Stunden.

Die Lende hat man vorher ausgelöst, klopft nun  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm Roastbeef gut, salzt es, legt es in halb Rindsnierenfett, halb Butter, schiebt es in einen gut geheizten Ofen und brät es eine gute Stunde unter fleissigem Begiessen. — Man giesst das Fett ab, gibt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, etwas Kartoffelmehl und kochendes Wasser daran und bereitet so eine treffliche Sauce. — Das Roastbeef wird mit Mixed-pickles oder Salat serviert.

### 38. Schmorbraten.

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

Ein gut abgelegenes Keulenstück von etwa  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm wird ringsum mit dicken Speckstücken gespickt, mit Salz und Nelkenpfeffer eingerieben, in Mehl gewendet und in Butter ringsum gebräunt. Dann giesst man siedendes Wasser daran, fügt eine Schwarzbrot-scheibe, zerschnittene Suppenwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran und dünstet es  $2\frac{1}{2}$  Stunden. Die Sauce wird durchgerührt, sie muss sämig sein, und nebst Klößen zu dem Braten gegeben. — Legt man ihn mehrere Tage in eine Kräutermarinade, die zum Teil mit zum Dünsten verwendet wird, wobei man die Suppenwurzeln fehlen lässt, so erhält man den beliebten „Sauerbraten“.

### 39. Kalbsbraten.

Zeit der Bereitung  $1\frac{3}{4}$  Stunden.

Man nimmt 2 Kilogramm aus einer abgehängten Kalbskeule, häutet, spickt und salzt sie und brät sie

rasch in brauner Butter an, fügt nach halbstündigem Braten etwas kochendes Wasser dazu und brät das Keulenstück im Ofen unter fleissigem Begiessen gar. — Die Sauce wird entfettet, mit Mehl sämig gekocht, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und eine halbe Tasse saure Sahne daran gethan und damit vollendet. — Man gibt Kartoffelsalat dazu.

#### 40. Gebratene Kalbsnuss.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Es wird die Nuss aus der Kalbskeule gelöst, gespickt, auf Speckscheiben in eine Kasserolle gelegt, Gewürz daran gethan, mit brauner Butter übergossen, um sie alsdann 20 Minuten langsam zu braten. Dann gießt man kochendes Wasser daran, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract dazu und dünstet sie noch 15 Minuten. — Die Sauce wird durchgegeben, mit etwas Kartoffelmehl dicklich gerührt und zu der Kalbsnuss gereicht. — Man serviert sie gern mit gebackenen Schwarzwurzeln oder Spargelgemüse.

#### 41. Gefüllte Kalbsbrust.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Aus 2 Kilogramm Kalbsbrust lässt man sich die Knochen lösen, bereitet eine leichte Fleischfarce, reibt die Brust gut mit Salz ein, füllt sie mit der Farce, näht die Ränder gut zu und legt nun die Brust so lange in heisses Wasser, bis sie steif ist. Sie wird in Butter in gleichmässig heissem Ofen gar gebraten. — Die Sauce wird aus dem entfetteten Bratensatz, Kartoffelmehl, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und etwas kochendem Wasser bereitet. Auch kann zuletzt etwas saure Sahne dazu gegeben werden.

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis Kochbuch verfasst.

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate Gemüse

Krankenkost

## 42. Lambraten.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Die Keule eines jungen Lammes ist zart und wohl-schmeckend. Man häutet, spickt und salzt sie und brät sie rasch in reichlich Butter knapp eine Stunde, wobei man gelegentlich etwas kochendes Wasser an-gießt. — Man nimmt den Braten darauf heraus, ver-kocht die Sauce mit Kartoffelmehl und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und gibt sie zu dem Braten, der gern mit Gurkensalat serviert wird.

## 43. Hammelbraten wie Wild.

Zeit der Bereitung  $1\frac{3}{4}$  Stunden.

Man nimmt 2 Kilogramm Hammelrücken, klopft ihn, häutet ihn, schneidet das Fett ab und reibt ihn mit einer Essenz ein, die man aus 1 Glas Rotwein, zwei gestossenen Wachholderbeeren, gestossenem Pfeffer, gehackten Kräutern und Zwiebeln hergestellt hatte. (Man lässt alles in dem Wein zwei Tage ausziehen und seiht es vor dem Gebrauch durch.) Man reibt ihn so oft ein, bis die Flüssigkeit verbraucht ist, spickt ihn am folgenden Tage, legt ihn, nachdem er ge-salzen, in braune Butter, bedeckt ihn oben mit Butter-stückchen und brät ihn  $1\frac{1}{2}$  Stunden im heissen Ofen. — Die Sauce wird entfettet, mit Kartoffelmehl bündig gemacht, mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract ver-kocht und zuletzt noch ein Glas Rotwein angefügt.

## 44. Einfacher Schweinsmürbebraten.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Etwa  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm Mürbebraten klopft man gut, reibt das Fleisch mit Salz ein, steckt hin und wieder in die Fettschicht einige Nelken, legt den Braten in etwas brauner Butter in einen Bratopf, brät ihn an,

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