

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)

Spart Mühe, Zeit und Geld.

Recepte.

reitet, der dünn ausgewalzt wird und mit dem man kleine Becherformen ausfüttert. — In der Ruhezeit des Teiges bereitet man die Fülle der Wanneln: Man stößt 80 Gr. süße Mandeln, gibt 40 Gr. schaumig gerührte Butter, 2 Eigelb, eine halbe geweichte Semmel und 100 Gr. zerschnittenes Rindermark dazu. — Damit füllt man die Becherförmchen, bestreut die Oberfläche mit gehackter Petersilie und bäckt die Wanneln dunkelgelb. Sie werden in den Formen mit klarer Kraftbrühe, die man rasch und trefflich aus Liebig's Fleisch-Extract herstellte, serviert.

55. *Kalbsrouladen.

Vereitungsdauer $1\frac{1}{4}$ Stunden.

Aus einer Kalbskeule schneidet man 10 gleichgroße fingerdicke Scheiben, stutzt sie gleichmäßig zurecht und klopft sie leicht. Die Abfälle werden mit etwas Speck und einer kleinen Zwiebel gehackt, mit 1 Ei, geweichter Semmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einer Farce verrührt und damit die Kalbsfleischscheiben dünn bestrichen. Man rollt sie auf, umbindet sie mit feinen Fäden und brät sie in Butter auf allen Seiten braun. — Darauf bestäubt man sie mit feinem Mehl, gießt $\frac{1}{4}$ Str. kochendes Wasser, in dem man eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract löste, daran und dämpft sie weich. — Die Sauce wird zuletzt noch mit einigen Löffeln saurem Rahm verkocht und zu den von den Fäden befreiten Kalbsrouladen gereicht.

56. * Bohnensalat.

Bereitungsdauer 1 1/4 Stunden.

2 Qtr. Salatbohnen zieht man ab, bricht sie durch und kocht sie in Salzwasser weich. — Man läßt sie abkühlen, mischt dann 4 Löffel Del mit einer halben geriebenen Zwiebel, etwas Pfeffer, feinem Zucker, 3 Löffel Essig und 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und vermenget hiermit die Bohnen, die man mit gewiegter Petersilie bestreut.

57. * Remouladensauce.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 Gramm Del zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel gewiegte Kapern, 1 gehackte Sardelle, 1/2 Löffel Mostrich und 1 Eßlöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

Am guten Alten
In Treuen halten,
Am kräftigen Neuen
Sich stärken und freuen.
Wird Niemand gereuen. Geibel.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)