

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)

verleiht Saucen trefflichen Wohlgeschmack.

Recepte.

67. *Suppe nach Soubise.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Aus $\frac{1}{2}$ Kgr. Kalbsknochen und 250 Gr. Kalbfleisch-
abfällen kocht man mit 2 Ltr. Wasser, einer Petersilien-
wurzel und dem nötigen Salz eine leichte Fleischbrühe, die
man durchsiebt und mit einem hellen Buttermehl dicklich
einkocht, worauf man 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in
ihr auflöst. — Zu gleicher Zeit kocht man einen Kopf
Blumenkohl in Salzwasser mit einem Stück frischer Butter
weich, streicht ihn durch und kocht dies Püree mit der
fertigen Suppe kurz durch.

68. *Gebratene Rebhühner.

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

Nur junge Rebhühner eignen sich zum Braten. Man
richtet 4—5 Rebhühner vor, salzt sie, unwickelt sie mit
ausgezackten Speckscheiben und legt sie in die Braten-
pfanne. Man übergießt sie mit reichlich brauner Butter
und brät sie unter allmählichem Zugießen von etwas
saurer Sahne gar und saftig. — Die Bratenjauce ent-
fettet man, macht sie mit etwas Kartoffelmehl bündig
und kocht eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, das
ihr trefflichen Wohlgeschmack gibt, damit durch.

69. *Artischockenböden.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Von 8 Artischocken entfernt man alle Blätter und wirft
die Böden in mit Zitronensaft versetztes Wasser. — 80 Gr.

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Butter, $\frac{1}{4}$ Ltr. kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und $\frac{1}{4}$ Ltr. Wein werden zum Kochen gebracht, die Artischockenböden nebst Salz hinein gethan und weich gekocht. — Man belegt sie mit Scheiben von weichgekochtem Rindermark.

70. *Pilzsuppe.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Man puzt 1 Kgr. frische Steinpilze, wäscht sie, wiegt sie mit einer Zwiebel und etwas Petersilie fein und schwingt sie in 40 Gr. Butter durch. Man gibt 25 Gr. Mehl, eine geschnittene

Möhre, wenig Sellerie und 2 Ltr. Wasser dazu, fügt Salz und Pfeffer daran und kocht eine sämige Suppe. — Nach gelb und einem Löffel Sahne ab und richtet sie über gerösteten Brotwürfeln an.



Unverdirte Formäse.

dreiviertelstündigem Kochen gibt man 10 Gr.

Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe, kocht sie damit durch, zieht sie mit einem Ei-

71. *Sardellenjauce.

Bereitungsdauer 35 Minuten.

Drei Sardellen, die man vorher einige Stunden in Milch gelegt hatte, reinigt man von Schuppen und Gräten, wiegt sie und schwingt sie nebst einer kleinen gewiegten Zwiebel in Butter durch, gibt 20 Gr. Mehl darüber und rührt dies gar. Die Sauce wird mit zwei

dient dem Touristen.

Tassen kochendem Wasser, in dem man 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, dicklich gekocht. Man schlägt sie durch und läßt sie eben wieder aufkochen.

72. * Gebratene junge Enten.

Vereitigungsdauer knapp 2 Stunden.

Eine größere junge Ente wird vorgerichtet, gesalzen, mit in Achtel geschnittenen säuerlichen Äpfeln gefüllt und mit gebräunter Butter übergossen. Man brät sie im Ofen unter fleißigem Begießen

1 1/4 Stunden, wobei man allmählich 1/4 Ltr.

kochendes Wasser nachgießt. Beim



Eintracht macht stark.

Anrichten entfettet man die Sauce,

kocht sie mit

1/2 Glas Rotwein

los, gibt 5 Gr.

Liebig's Fleisch-

Extract und etwas

Maismehl an die Sauce und verleiht ihr dadurch einen ungemein kräftigen und trefflichen Geschmack.

73. * Paradiessuppe.

Vereitigungsdauer 45 Minuten.

Zwei große Zwiebeln und 10 Paradiesäpfel zerschneidet man, thut sie in 80 Gr. Butter, streut 35 Gr. Mehl darüber, gibt Salz und etwas weißen Pfeffer daran und dünstet die Paradiesäpfel 10 Minuten. Man füllt 2 Ltr. kochendes Wasser darauf, thut 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht die Suppe noch 20 Minuten, worauf man sie durchstreicht und über verlorenen Eiern anrichtet.