

# **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)

## Schafft sofort kräftige Bouillon.

### Recepte.

#### 74. \*Münchener Braten.

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

Man nimmt 2 Rgr. abgelegenen Hammelschlegel, häutet ihn gut, klopft und salzt ihn und legt ihn auf Speckscheiben, begießt ihn mit etwas gebräunter Butter und läßt ihn Farbe annehmen. — Dann gibt man Gewürz, Zwiebel- und Wurzelscheiben daran, gießt 1 Tasse kochendes Wasser, in dem man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract auflöste, dazu und dünstet das Fleisch beinahe gar. — Darauf wird seine Sauce durchgegeben, etwa 15 Gr. mit 5 Gr. Mehl verarbeitete frische Butter, 2 Löffel Rahm und zwei in Scheiben geschnittene rohe Gurken dazu gethan, der Braten hinein gelegt und vollends fertig gedünstet.

#### 75. \*Rührei in Muscheln.

Vereitigungsdauer 25 Minuten.

20 kleine Champignons puzt man, schneidet sie in Streifen und dünstet sie in Butter mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract weich. — Dann zerquirkt man 10 Eier mit 10 Löffeln Milch, etwas Salz und Cayenne, rührt davon in Butter ein weiches Rührei, unter das man zuletzt rasch die Champignons mischt. — Man füllt das Rührei in heiß gestellte Muschelschalen und besteckt es abwechselnd mit gerösteten Semmelstreifen und Stifftchen von Fray-Ventos-Zunge.

#### 76. \*Thüringer Zungengericht.

Vereitigungsdauer 2 Stunden.

Eine Fray-Ventos-Zunge schneidet man in dünne Scheiben. In Salzwasser kocht man 150 Gr. dicke Makka-

roni weich, spült sie mit kaltem Wasser ab und schüttet sie auf ein Sieb. Auch 50 Gr. Parmesankäse reibt man. — In 50 Gr. Butter bräunt man 40 Gr. Mehl, verkocht dies mit dem flüssig gemachten Gelee der Fray-Bentos-Zunge zu dicker Sauce, gibt etwas kochendes Wasser noch daran, sowie eine Prise Cayenne und eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und streicht die Sauce durch. — Eine Backform wird mit Butter ausgestrichen, dicht mit Parmesankäse bestreut, dann eine Schicht Makkaroni, die man mit Butterstückchen belegt und darauf eine Schicht Zungenscheiben, die mit der braunen Sauce überfüllt werden, hineingethan und so fortgefahren, bis die Form gefüllt ist. Makkaroni, die mit dem Rest des Käses bestreut und mit Butter beträufelt werden, bilden die oberste Schicht. — Man stellt das Zungengericht auf eine Platte in einen mittelheißen Backofen und bäckt es 45 Minuten. Es wird in der Form serviert.

Nicht Kunst und Wissenschaft allein,  
 Geduld will bei dem Werke sein.  
 Ein stiller Geist ist Jahre lang geschäftig;  
 Die Zeit nur macht die feine Gährung kräftig.  
 Goethe.

### Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)