

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 aus reinem Fleische bester Sorte bereitet.

Recepte.

107. * Rosenkohl.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

Von festem, gut verlesenen Rosenkohl braucht man 4 Pfr., wäscht ihn, schüttet ihn in siedendes Salzwasser und kocht ihn weich. — Er wird abgegossen und dann in 50 Gr. zerlassener Butter mit 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, 2 Löffeln Wasser, einer Prise weißen Pfeffer und ebensoviel feinem Zucker heiß geschwenkt.

108. * Gebratene Gans.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Flügel, Füße, Hals und Kopf löst man von der ausgegenommenen Gans, wäscht sie, reibt sie mit Mehl ab und füllt sie mit geviertelten Aepfeln. — Man legt sie in eine passende Bratpfanne, übergießt sie mit kochendem Wasser, daß sie halb bedeckt ist, und kocht sie in heißem Ofen damit eine Stunde. Dann salzt man die Gans und brät sie nun noch 1½ Stunden unter fleißigem Begießen weiter. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schöpft man alles Fett von der Sauce, gießt ein Glas kaltes Wasser über die Gans und brät sie fertig. — Man kocht den Fond mit siedendem Wasser und einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract gut durch, bindet die Sauce mit Kartoffelmehl und gibt ihr durch diese Zubereitung einen ausgezeichneten Geschmack.

109. * Gratiniertes Karpfen.

Bereitungsdauer 50 Minuten.

Ein dreipfündiger Karpfen wird geschuppt, gewaschen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer be-

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

streut und in eine flache, dick mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt. — Man gibt einige Lorbeerblätter an den Karpfen, bestreut ihn mit gewiegten feinen Kräutern, löst nun 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in einer Tasse Wasser auf, begießt den Karpfen damit, fügt auch einige Löffel saure Sahne hinzu, bestreut die Fischstücke alsdann mit geriebener Semmel und begießt sie mit zerlassener Butter. — Im Ofen wird der Fisch gar und goldbraun gebacken und erhaben auf heißer Schüssel angerichtet. — Der entfettete Fond wird mit dicker Tomatenkonserve sämig gekocht, über die Fischstücke gegossen und diese mit einem Kranz kleiner gebackener Kartoffelbällchen umgeben.

110. * Salmis von Fasan.

Bereitungsduer 2 Stunden.

Ein schöner Fasan wird auf gewöhnliche Weise gebraten, abkühlen gelassen und dann zerlegt, worauf man Gerippe und Flügel zerstößt. —

Vorher hat man 12 Champignons in Butter mit etwas Zitronensaft und 1 Glas Weißwein gar gedämpft. Man nimmt die Pilze aus der Brühe und vermischt diese mit



Ein interessanter Fall.

dem Bratfond des Fasänen, thut das zerstoßene Gerippe hinein, stäubt Mehl darüber, gibt etwas heißes Wasser und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht eine sämige Sauce davon, die man durch ein Sieb schlägt, mit einem Guß Madeira abschmeckt und über das Fasänenfleisch und die Champignons

ersetzt frisches Fleisch bei Suppen.

füllt. — Man stellt die Speise zum guten Durchhitzen in ein Wasserbad und kochte in derselben Zeit 150 Gr. dreimal abgekochten Reis in kräftiger Bouillon, den man nun in eine umgepülte Randform drückt und auf eine Schüssel stürzt. — Die leere Mitte wird mit dem Fasanensalmis angefüllt und der Reisrand abwechselnd mit runden gerösteten Semmelerontons und ebenso ausgestochener Franz-Ventoss-Zunge garniert.

111. * Endiviensalat.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Man nimmt die inneren weißen Blätter von 4 Kopf Endivien, wäscht sie und rührt dann von 3 Löffeln Del, ebensoviele Essig, etwas geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, einem rohen geschlagenen Eigelb und einer Messerspitze aufgelösten Liebig's Fleisch-Extract eine Sauce, mit der man den Salat kurz vor dem Anrichten vermischt.

112. * Beefsteak mit Zwiebelsauce.

Bereitungsdauer 10 Minuten.

Aus 1 Kgr. abgelegener Rindsleude schneidet man zweifingerdicke Scheiben, klopft sie, salzt und pfeffert sie und zieht sie rasch durch heißes Olivenöl. — Man brät bei kräftigem Feuer die Beefsteaks auf beiden Seiten in reichlich Butter zwei Minuten, legt sie



Ein begeistertes
Kochkünstler.

auf eine heiße Schüssel und schneidet nun vier Zwiebeln in die Butter, brät sie gar, gibt eine Tasse Wasser und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an die Sauce und kocht sie damit gut durch.