

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 das billigste, weil das ergiebigste.

Recepte.

113. *Krautflöße.

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

Ein Kopf zerteilter Weißkohl wird in Salzwasser 30 Minuten gekocht, dann ausgedrückt und gehackt und darauf in 30 Gr. Butter mit einer geriebenen Zwiebel, etwas Pfeffer und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract einige Minuten geschmort. — Die Kohlmasse muß auskühlen. — Dann giebt man 3 Eier, 2 eingeweichte ausgedrückte Semmeln, 2 Löffel saure Sahne, etwas Muskatnuß und soviel Mehl dazu, daß man Klöße von der Masse formen kann. Man kocht diese in Salzwasser 10 bis 15 Minuten.

114. *Gebratener Fasan.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Einen jungen Fasan wäscht man, wenn irgend möglich nicht aus, sondern trocknet ihn innen und außen, salzt ihn, füllt 30 Gr. mit Zitronensaft vermischte Butter und die Leber hinein, dressiert ihn zu guter Form und umbindet ihn mit Speckplatten. Man brät den Fasan im Ofen unter fleißigem Begießen in reichlich Butter 50—60 Minuten, gießt allmählich etwas Sahne und Wasser nach und nimmt den Fasan, sowie er weich ist, aus der Sauce. — Diese wird mit Kartoffelmehl sämig gemacht und mit 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract durchgekocht. Mit einigen Löffeln der Sauce, während die restliche nebenher gereicht wird, glaciert man den Fasan.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

115. * Hamburger Apfelfüchlein (Sylvestergebäck). Bereitungsdauer 50 Minuten.

6 Stück schöne Äpfel schält man, schneidet sie in Scheiben, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, beträufelt sie mit etwas Rum und stellt sie vorläufig verdeckt zur Seite. Aus 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. schaumig gerührter Butter, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern rührt man einen Teig, den man mit 15 Gr. Backpulver vermengt, mit Zitronenschale würzt und zuletzt mit den Apfelscheiben verrührt, worauf man den Eiweißschnee unter die Masse zieht. In einer Form mit vielen Vertiefungen, die man mit geklärter Butter ausgießt, thut man in jede Vertiefung einen Löffel Teig, bäckt die Füchlein auf beiden Seiten goldbraun und bestreut sie beim Anrichten mit feinem Zucker.

Willst Du glücklich sein im Leben,
 Trage bei zu And'rer Glück,
 Denn die Freude, die wir geben,
 Kehrt in's eig'ne Herz zurück.

M. Calm.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)