# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

# Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Krankenspeisen

<u>urn:nbn:de:bsz:31-352902</u>





# 116. Rlare Kraftbrühe.

Bereitungsbauer 5 Minuten.

In eine große Taffe thut man 10 Gr. Fleisch-Pepton der Liebig Company, löst dies unter gutem Quirlen mit ½2 Lr. tochendem Wasser auf, gibt das nötige Salz, 1 Lössel schweren Rotwein oder Portwein daran und quirlt die Brühe zuleht noch mit einem frischen Eigelb ab. Geröstetes Brot gibt man dazu.

### 117. Gerftenfdleim.

Bereitungsbauer 11/2 Stunden.

Man kocht 100 Gr. seinste Gerste dreimal mit kaltem Basser ab, gießt dann ½ Etr. kochendes Basser darauf, thut 5 Gr. Butter, 8 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton, sowie wenig Salz dazu und kocht dies eine Stunde. — Der Schleim wird dann behutsam von den Körnern gegossen und ohne weiteres oder mit einem Giaelb abaerührt gegeben.

## 118. Wildfuppe.

Bereitungsbauer 20 Minuten.

Tag's zuvor focht man aus 1/4 Kgr. guten Wildsteijchabfällen, die nicht blutig sein dürsen, mit 1/2 Ltr. Wasser, etwas Salz und einem Stückhen Petersilienwurzel eine leichte

Alle Rrantentoft = Recepte find für eine Berfon berechnet.

109

in

fie

an

at,

iffe

an

ma

er.



# Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig-

Brühe. — Man erhitt sie, rührt 20 Gr. seinen Tapiota mit 2 Lössel Sherry an, thut ihn in die Suppe, kocht diese 10-15 Minuten langsam und löst nun 8-10 Gr. Liebig Company's Fleisch-Bepton in ihr auf.

## 119. Weiße Semmelfuppe.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

Man röstet 30 Gr. geriebene weiße Semmel in 10 Gr. Butter leicht durch, füllt <sup>3</sup>/<sub>8</sub> Ltr. Wasser, in dem man 6—8 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton löste, darauf und kocht die Suppe langsam <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunde. Ein Sidotter wird mit 1 Lössel faster jüßer Sahne verquirst, die Suppe damit abgezogen und nun durchgestrichen. — Man richtet sie über gekochten kleinen Kalbsmilchstücken und erhisten Spargelköpsen an.

#### 120. Gehädsuppe.

Bereitungsdauer 35 Minuten.

Bon einem gebratenen Hähnchen löft man das Brustssleich und wiegt es sein, woraus man es mit 1 Lössel Sahne und 5 Gr. mit wenig Wasser aufgelöstem Fleisch-Pepton der Liebig Company vermischt und durch ein Sieb streicht. — Während dieser Zeit hat man aus 1/3 Ltr. tochendem Wasser mit 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und etwas Salz eine Bouisson bereitet, in welcher man 15 Gr. geriebene Semmel 15 Minuten tocht. — Mit dieser Suppe verquirlt man langsam das gestoßene Hilmersleisch, erhigt die Suppe, ohne sie aber wieder tochen zu lassen und zieht sie mit einem Eigelb noch ab. Für einsache Berhältnisse kann man statt Hühnersleisch Kalbssbratenreste nehmen.

bi

B

fle

br

25

111

B

10

R

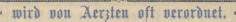
F

fa

B

3

23



## 121. Beeffteat nach Wiel.

Bereitungsbauer 15 Minuten.

Aus 150 Gr. mürbem Filet schneibet man zwei daumendicke Scheiben, die man tüchtig klopft und in Form eines dicken runden Kuchens zusammendrückt. Die eine Seite der Beefsteaks wird mit Salz gleichmäßig bestreut. In einer kleinen flachen Pfanne läßt man 30 Gr. Butter sich leicht bräunen, in ihr brät man die Beefsteaks bei lebhaftem Feuer auf der ersten Seite 2 Minuten. — Dann wendet man sie, begießt sie mit 2 Lössel aufgelöstem Fleischsperton der Liebig Company und brät die zweite Seite noch eine Minute. — Man nimmt jetzt die Beefsteaks sosort aus der Pfanne, legt sie auf eine heiße Schüssel, bestreut sie mit einem halben Theelössel gewiegten seinen Kräutern und gibt die mit wenig Wasser und Liebig's Fleischschriedsekritaact durchaekochte Sauce dazu.

#### 122. Shabefteat.

Bereitungsdauer 15 Minuten.

150 Gr. mürbes Filet schabt man fein, vermischt es mit 1 Eigelb und Salz und formt zwei runde Steaks davon, die man in 25 Gr. Butter rasch bräunlich und saftig brät. In dieser Zeit quirlt man 5 Gr. Fleisch-Bepton der Liebig Companh, 1 Löffel Sahne, 10 Tropfen Zitronensaft und 1 Eigelb sowie 1 Löffel Wasser im Wasserbade zu dicker Sauce, mit der man die aus der Bratbutter genommenen, auf heißer Schüssel angerichteten Schabesteaß übergießt.

Alle Rrantentoft = Recepte find für eine Berfon berechnet.

111

eie

Br.

Br.

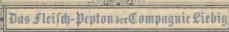
en

ich

oig

je=

er



マ章ワ

## 123. Glacierte Ralbsichnigel.

Bereitungsbauer 40 Minuten.

Aus einer Kalbsteule löft man eine Kalbsnuß im Gewicht von etwa 200 Gr., schneibet sie in mehrere gleich dicke Schnigel (etwa singerdick), entsernt alles Häutige, klopft sie gut und spickt die Schnigel mit seinen Specksäden. Man brät die Schnigel in 20—25 Gr. Butter rasch unter wiederholtem Wenden zart und saftig. — Vorher hat man 8 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton in ½ Tasse Wasser gelöst, 3 Gr. Kartosselmehl darin glatt gequirkt, einige Tropsen Zitronenssaft daran gethan und dies zu dicklicher Sauce gekocht. — Wenn die Schnigel sertig sind, werden sie, nachdem die Butter abgegossen, mit der darübergefüllten Sauce kurz durchgedünstet.

#### 124. Rebfotelett.

Bereitungsbauer 30 Minuten.

Aus 250 Gr. Kehrüden werden 2 Koteletten geschnitten, die man häutet, zierlich zurecht fluzt, salzt und gut flopft; die Absälle brät man in Butter leicht an, gibt 1/4 Ltr. Wasser und etwas Suppenwurzeln daran und tocht sie 20 Minuten, worauf man die Brühe durchseiht. — Man verkocht sie mit einer lichtbraunen Mehlschwize zu sämiger Sauce, gibt 5 Gr. Fleisch-Pepton der Liebig Company daran, fügt ein Güßchen Madeira oder einen Löffel saure Sahne dazu und streicht die Sauce durch. — Die Koteletten werden rasch in Butter gar und saftig gebraten, aus dem Bratsett genommen und mit der fertigen Sauce überfüllt.