

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Krankenspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-352902](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352902)

ist in verschiedenster Form verwendbar.

Krankenspeisen.

116. Klare Kraftbrühe.

Bereitungsdauer 5 Minuten.

In eine große Tasse thut man 10 Gr. Fleisch-Pepton der Liebig Company, löst dies unter gutem Quirlen mit $\frac{1}{3}$ Ltr. kochendem Wasser auf, gibt das nötige Salz, 1 Löffel schweren Rotwein oder Portweindaran und quirlt die Brühe zuletzt noch mit einem frischen Eigelb ab. Geröstetes Brot gibt man dazu.

117. Gerstenschleim.

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

Man kocht 100 Gr. feinste Gerste dreimal mit kaltem Wasser ab, gießt dann $\frac{1}{2}$ Ltr. kochendes Wasser 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 Eigelb abgerührt gegeben.

118. Wildsuppe.

Bereitungsdauer 20 Minuten.

Tag's zuvor kocht man aus $\frac{1}{4}$ Rgr. guten Wildfleisch- abfällen, die nicht blutig sein dürfen, mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, etwas Salz und einem Stückchen Petersilienwurzel eine leichte

Alle Krankenkost- Recepte sind für eine Person berechnet.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

Brühe. — Man erhitzt sie, rührt 20 Gr. feinen Tapioka mit 2 Löffel Sherry an, thut ihn in die Suppe, kocht diese 10—15 Minuten langsam und löst nun 8—10 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton in ihr auf.

119. Weiße Semmelsuppe.

Vereitungsdauer 45 Minuten.

Man röstet 30 Gr. geriebene weiße Semmel in 10 Gr. Butter leicht durch, füllt $\frac{3}{2}$ Utr. Wasser, in dem man 6—8 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton löste, darauf und kocht die Suppe langsam $\frac{1}{2}$ Stunde. Ein Eidotter wird mit 1 Löffel kalter süßer Sahne verquirlt, die Suppe damit abgezogen und nun durchgestrichen. — Man richtet sie über gekochten kleinen Kalbsmilchstückchen und erhitzten Spargelköpfen an.

120. Gehädsuppe.

Vereitungsdauer 35 Minuten.

Von einem gebratenen Hähnchen löst man das Brustfleisch und wiegt es fein, worauf man es mit 1 Löffel 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 $\frac{1}{3}$ Utr. kochendem Wasser mit 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und etwas Salz eine Bouillon bereitet, in welcher man 15 Gr. geriebene Semmel 15 Minuten kocht. — Mit dieser Suppe verquirlt man langsam das gestoßene Hühnerfleisch, erhitzt die Suppe, ohne sie aber wieder kochen zu lassen und zieht sie mit einem Eigelb noch ab. Für einfache Verhältnisse kann man statt Hühnerfleisch Kalbsbratenreste nehmen.

wird von Aerzten oft verordnet.

121. Beefsteak nach Wiel.

Vereitigungsdauer 15 Minuten.

Aus 150 Gr. mürbem Filet schneidet 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 Löffel aufgelöstem Fleisch-Bepton der Liebig Company und brät die zweite Seite noch eine Minute. — Man nimmt jetzt die Beefsteaks sofort aus der Pfanne, legt sie auf eine heiße Schüssel, bestreut sie mit einem halben Theelöffel gewiegten feinen Kräutern und gibt die mit wenig Wasser und Liebig's Fleisch-Extract durchgekochte Sauce dazu.

122. Schabesteak.

Vereitigungsdauer 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 Company, 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 Schabesteaks übergießt.

Alle Krankenkost-Recepte sind für eine Person berechnet.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

123. Glacierte Kalbsschnitzel.

Bereitungsdauer 40 Minuten.

Aus einer Kalbskeule löst man eine Kalbsnuß im Gewicht von etwa 200 Gr., schneidet sie in mehrere gleich dicke Schnitzel (etwa fingerdick), entfernt alles Häutige, klopft sie gut und spickt die Schnitzel mit feinen Speckfäden. Man brät die Schnitzel in 20—25 Gr. Butter rasch unter wiederholtem Wenden zart und saftig. — Vorher hat man 8 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser gelöst, 3 Gr. Kartoffelmehl darin glatt gequirlt, einige Tropfen Zitronensaft daran gethan und dies zu dicklicher Sauce gekocht. — Wenn die Schnitzel fertig sind, werden sie, nachdem die Butter abgegossen, mit der darübergefüllten Sauce kurz durchgedünstet.

124. Rehfotelett.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Aus 250 Gr. Reh Rücken werden 2 Koteletten geschnitten, die man häutet, zierlich zurecht stuzt, salzt und gut klopft; die Abfälle brät man in Butter leicht an, gibt $\frac{1}{4}$ Pfr. Wasser und etwas Suppenwurzeln daran und kocht sie 20 Minuten, worauf man die Brühe durchsieht. — Man verkocht sie mit einer lichtbraunen Mehlschwitze zu sämiger Sauce, gibt 5 Gr. Fleisch-Pepton der Liebig Company daran, fügt ein Gläßchen Madeira oder einen Löffel saure Sahne dazu und streicht die Sauce durch. — Die Koteletten werden rasch in Butter gar und saftig gebraten, aus dem Bratsfett genommen und mit der fertigen Sauce überfüllt.