

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Davidis, Henriette

[S.l.], [ca. 1875]

Leguminosen-Recepte

[urn:nbn:de:bsz:31-352204](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352204)

Leguminosen-Recepte.

144. Leguminosensuppe für Kranke.

Man rührt 25 Gramm Leguminose mit $\frac{1}{3}$ Liter kaltem Wasser glatt, thut eine Prise Salz hinzu und kocht die Suppe unter gelegentlichem Umrühren bei gelindem Feuer 20 Minuten. Dann gibt man 8 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran, kocht es damit durch und serviert die Suppe darauf sofort.

145. Leguminosensuppe für Genesende.

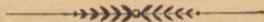
Man nimmt ebensoviel Leguminose und Wasser wie nach der ersten Vorschrift und kocht die Suppe mit einer Prise Salz langsam 20 Minuten, um dann 8 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran zu geben. Vor dem Anrichten gibt man ihr durch verschiedene Zuthaten einen verschiedenartigen Geschmack, um sie dadurch dem Genesenden angenehmer schmeckend zu gestalten. Besonders empfehlenswert ist es, ein Eigelb mit Sahne oder Portwein zu zerquirlen und damit die Suppe abzuziehen. Ebenso gut ist die Einlage von kleinen Blumenkohlröschen oder weissen Spargelköpfen in die Suppe, die man alsdann mit einem Eigelb legiert, welches man mit etwas Gemüsebrühe verquirlt hat. Auch kann man die einfach bereitete Suppe mit etwas gewiegtem Kerbel und Petersilie würzen, beides muss vor dem Hacken blanchiert werden.

146. Trinkbare Leguminosensuppe.

15 Gramm Leguminose wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser angerührt, gesalzen und 20 Minuten gekocht, worauf man 5 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton daran thut, die Flüssigkeit noch durch ein Haarsieb gibt, damit sie ganz glatt ist, und nun nach Gefallen ein Gläschen Rotwein, etwas schweres Bier, das mit einem Eigelb verquirlt wurde, oder auch ein Glas Fruchtsaft und wenig Zucker, oder statt des Fruchtsaft's Citronensaft an den Trank thut.

147. Leguminosenbrei.

40 Gramm Leguminose rührt man mit $\frac{1}{3}$ Liter kaltem Wasser gleichmässig glatt, gibt 10 Gramm frische Sahnenbutter und das nötige Salz dazu und kocht davon unter Rühren auf gelindem Feuer einen Brei. Man setzt ihm 8 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton sowie 3 Löffel voll gekochte und durchgestrichene Kalbsmilch oder feinstens gewiegten rohen Schinken zu und gibt den Brei sofort als ebenso wohlschmeckende wie bekömmliche Krankenspeise.



BLB Karlsruhe



57 10655 9 031