

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Frühstücks-Bissen

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)



### 37. Pikante Heringsbrötchen.

für 5 Personen.

**Zutaten:** 1 Stange Semmel in Scheiben, 60 g Butter, 3 Stück 12 Stunden lang gewässerte Heringe, 1 kleine Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  kleine Messerspitze Paprika, 1 gestrichenen Teelöffel engl. Senfmehl oder gestoßenen Sensamen, 1 Eßlöffel Erdnußöl, 1 kleiner Eßlöffel Essig, 5 g Liebig's Fleisch-Extract, 6 gestoßene Nelken.

Die entwässerten, entgräteten Heringe, die man in fingerlange Streifen geschnitten hat, drücke man fest in eine Steindose und setze das übrige schichtweise hinzu. Nach drei Tagen ist es verwendbar als Belag für die fett mit Butter bestrichenen Semmelscheiben.

### 38. Tomatenbrötchen, sehr erfrischend.

Grahambrot, in Scheiben geschnitten, wird dick mit Butter bestrichen und mit dünnen Scheiben runder, fester Tomaten belegt. Danach mit Salz und Pfeffer bestreut. Noch pikanter, wenn man die Butter unter Hinzugabe von 10 g Liebig's Fleisch-Extract zu Sahne rührt.

### 39. Kräftige Cassenbouillon.

1 l kochendes Wasser, 5 OXO Würfel und eventuell  
1 Prise Salz dazu.

Dazu:

#### Käseschnitten.

100 g Butter, 75 g Chesterkäse, 50 g Parmesankäse, 2 Eidotter,  
1 Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Senf, sehr  
wenig Paprika.

Diese gut verrührte Masse streicht man auf einseitig  
leicht geröstete Semmelscheiben in der Mitte fingerdick,  
seitwärts schräg ablaufend und bäckt sie hellbraun.

