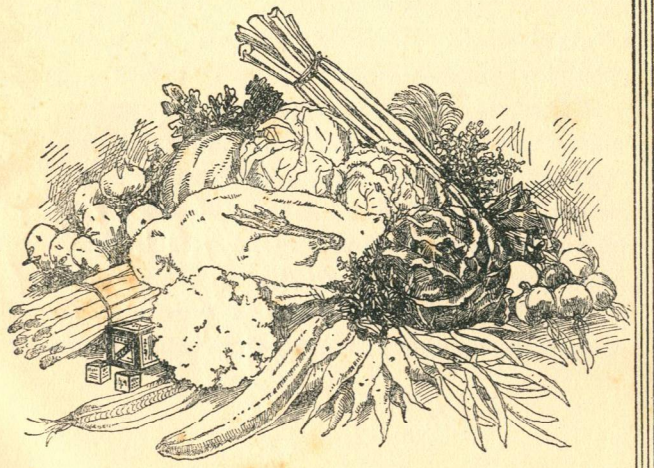
Erprobte Rezepte

Erprobte Kochrezepte



1914-DETAILFRAGEN
EIN ONLINE MUSEUM

Vorwort

Bei den heutigen schwierigen wirtschaftlichen Verhältnissen sind viele Hausfrauen gezwungen, so sparsam wie nur irgendmöglich zu wirtschaften. Namentlich in der Küche wird jeder Vorteil herausgesucht, um eine nahrhafte, wohlschmeckende, gesunde Kost billig und ohne große Umstände zu bereiten. Dieses Büchlein bringt eine reiche Auswahl erprobter Kochrezepte für den einfachen Haushalt. Ihr besonderer Vorzug ist, daß sie das genaue Quantum oder Gewicht der Zutaten angeben. Dadurch wird auch der weniger geübten Hausfrau die Kocharbeit leichter gemacht, und bei genauer Beachtung der Kochvorschriften ist ein gutes Gelingen der Gerichte von vornherein gewährleistet.

Goldene Küchenregeln

1. Halte die Küchengeschirre tadellos sauber, sie können dann noch einmal so lange benutzt werden.
2. Reinige das Geschirr sofort nach dem Gebrauch und stelle es offen fort, den Deckel daneben; denn das Geschirr muß ausdünsten.
3. Erst wische, darauf spüle die Kasserollen vor dem Gebrauch aus. Die Speisen brennen dann auch nicht so leicht an.
4. Neue Kochtöpfe koche mit Salz und Essigwasser aus. Gußeiserne Töpfe und Pfannen brenne mit Fett aus; sie bekommen einen schwarzen Glanz und rosten nicht so leicht.
5. Lasse Speisen nie in Metallgeschirr stehen.
6. Hebe Speisereste in sauberem irdenen oder Porzellangeschirr auf. Decke erst zu, wenn die Speisen ganz ausgekühlt sind.
7. Bewahre Materialwaren nicht in Papiertüten, sondern in Blechdosen oder Porzellanbüchsen auf.
8. Kaufe nur gute Zutaten; denn diese geben billige Nahrung. Schlechte, minderwertige Nahrungsmittel schädigen den Körper.

Sämtliche Rezepte, mit Ausnahme der Krankenspeisen, sind für 3 erwachsene Personen oder für 2 Erwachsene und 2 Kinder berechnet. Für mehr als 3 Personen nimmt man entsprechend mehr, für weniger als 3 Personen entsprechend weniger Material (zum Beispiel für 6 Personen von allen Zutaten das Doppelte, für 2 Personen aber nur zwei Drittel).

Sind besonders starke Esser in der Familie, so muß das natürlich von der Hausfrau berücksichtigt werden.

Suppen

Fleischbrühe (Bouillon)

2 Liter Wasser
1 Pfund Ochsenfleisch
1/2 Pfund krause Suppenknochen
1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel
1 Stückchen Sellerie
1 Lauchstengel (Porree)
1 kleine Petersilienwurzel
1 Nelke
2 Gewürzkörner
1/4 Lorbeerblatt
Salz, 1 Teelöffel Zucker
einige Tropfen Maggi's Würze

Das Fleisch und die Knochen wäscht man rasch ab und setzt beides mit dem Suppengrün, allem Gewürz und dem nötigen Salz in kaltem Wasser zum Feuer. Gut zugedeckt läßt man dann langsam und gleichmäßig 3 Stunden kochen. Abgeschäumt darf die Brühe nicht werden; denn der größte Teil des Schaumes besteht aus Eiweiß. Beim Anrichten seiht man die Fleischbrühe durch und schmeckt mit einigen Tropfen Maggi's Würze ab.

Soll das Fleisch besonders schmackhaft bleiben, so läßt man Knochen, Suppengrün und Gewürz 1/2 Stunde kochen und legt dann erst das Fleisch in die kochende Brühe.

Fleischbrühe auf schnelle Art

Die viel Mühe, Feuerung und Zeit kostende Herstellung durch Auskochen von Fleisch, Knochen und Wurzelwerk kann man sich ersparen durch Verwendung von Maggi's Fleischbrühwürfeln. Nur durch

Auflösen in kochendem Wasser geben diese sofort gebrauchsfertige, vorzügliche Fleischbrühe zu Trink- und Kochzwecken. 1 Würfel gibt reichlich $^1/_4$ Liter Fleischbrühe.

Maggi's Fleischbrühwürfel sind mit bestem Fleischextrakt und feinen Gemüseauszügen hergestellt. Man achte beim Einkauf genau auf den Namen „Maggi" und die gelb-rote Packung.

Fleischbrühsuppe mit Teigwareneinlage

wie Fadennudeln, Sternchen, Eiergraupen usw.

1—$1^1/_4$ Liter Fleischbrühe | etwas feingehackte frische Petersilie
3—4 Eßlöffel Teigwaren | einige Tropfen Maggi's Würze

Man bringt die Fleischbrühe ins Kochen, rührt die gewünschte Einlage hinein und kocht sie langsam gar. Beim Anrichten fügt man die gehackte Petersilie bei und schmeckt die Suppe mit einigen Tropfen Maggi's Würze ab.

In Ermangelung von Fleischbrühe löst man für je $^1/_4$ Liter Wasser 1 Maggi's Fleischbrühwürfel auf und kocht in der so erhaltenen vorzüglichen Fleischbrühe die gewünschte Einlage gar.

Noch einfacher ist es, sich der Maggi's Teigwarensuppen in Würfeln, Eiernudel-, Eiersternchen-, Eierriebele- oder Eierbuchstabensuppe, zu bedienen. Jeder Würfel gibt, nur in kochendes Wasser gestreut und 5 bis 10 Minuten gekocht, 2 Teller wohlschmeckende Suppe.

Fleischbrühsuppe mit Grieß-, Tapioka-, Reis- oder Sagoeinlage

1—$1^1/_4$ Liter Fleischbrühe | 3—4 Eßlöffel der gewünschten
einige Tropfen Maggi's Würze | Einlage

Die Zubereitung ist genau dieselbe, wie im vorstehenden Rezept beschrieben.

Einlaufsuppe

1—$1^1/_4$ Liter Fleischbrühe | etwas frische, gehackte Petersilie
3 Eßlöffel Mehl | Salz
$^1/_8$ Tasse Wasser, 1 Ei | eine Prise geriebene Muskatnuß
einige Tropfen Maggi's Würze

Mehl, Ei, Wasser und Salz verarbeitet man zu einem dickflüssigen Teig und läßt ihn unter Umrühren in die kochende Fleischbrühe laufen. Nach kurzem Aufkochen richtet man die Suppe über die gehackte Petersilie an und schmeckt mit Maggi's Würze und einer Prise Muskatnuß ab.

Hat man keine Fleischbrühe zur Hand, so bereitet man sie schnell, gut und billig aus Maggi's Fleischbrühwürfeln. In diesem Falle läßt man Maggi's Würze weg.

Gebundene Fleischbrühsuppe

1—$1^1/_4$ Liter Fleischbrühe | 1 Eigelb
2 Eßlöffel Mehl | etwas frischgehackte Petersilie
einige Tropfen Maggi's Würze

Man bringt die Fleischbrühe ins Kochen, quirlt das Mehl in etwas kaltem Wasser klar, gießt es unter Umrühren in die Fleischbrühe, läßt gut durchkochen und zieht dann die Suppe unter beständigem Rühren mit dem Eigelb ab. Die gehackte Petersilie gibt man beim Anrichten in die Suppe, ebenso die Maggi-Würze.

Will man bei der Bereitung der Fleischbrühe die Arbeit des Fleischaussiedens sparen und auch billiger kochen, so stellt man die zur Suppe benötigte Fleischbrühe aus Maggi's Fleischbrühwürfeln her. Ein Würfel gibt reichlich $^1/_4$ Liter vorzügliche Fleischbrühe.

Geröstete Grießsuppe

1—1 1/4 Liter Wasser | 30 Gramm Butter
4 Eßlöffel Grieß | 1 Ei, das nötige Salz
6—8 Tropfen Maggi's Würze

Man röstet den Grieß in der Butter schön hellgelb, füllt mit dem Wasser auf, salzt und läßt 1/4 Stunde kochen. Beim Anrichten zieht man mit dem gut verquirlten Ei ab und vollendet die Suppe mit Maggi's Würze.

Geröstete Brotsuppe

1 1/4—1 1/2 Liter Wasser | 1 Zwiebel (mittelgroß)
30 Gramm Butter | 6—8 Tropfen Maggi's Würze
1 Eßlöffel Mehl | etwas gehackte Petersilie
4 Weißbrötchen oder | das nötige Salz
100 Gramm Brot

Man schneidet das Brot in dünne Scheiben, röstet diese in der Butter gelblich, fügt die geriebene Zwiebel und das Mehl hinzu und dämpft diese ebenfalls gut durch. Dann füllt man mit dem Wasser auf, salzt und läßt 15 Minuten kochen. Beim Anrichten gibt man die gehackte Petersilie und Maggi's Würze in die Suppe.

Geröstete Mehlsuppe

1 1/2 Liter Wasser | 1 Teelöffel Kümmel
4 Eßlöffel Mehl | 2 Eßlöffel süße Sahne (Rahm)
30 Gramm Butter | 6—8 Tropfen Maggi's Würze
das nötige Salz

Man röstet das Mehl in der Butter hellgelb, rührt mit dem Wasser glatt, salzt, fügt den Kümmel hinzu, läßt die Suppe 1/2 Stunde langsam kochen und richtet sie über die in der Suppenschüssel mit Maggi's Würze gut verquirlte Sahne (Rahm) an.

Buttermilchsuppe

1 1/2 Liter Buttermilch | 1 Eßlöffel Zucker
4 Eßlöffel Mehl | Salz, 1 Ei

Man verquirlt das Mehl mit der Buttermilch und bringt die Suppe unter beständigem Umrühren ins Kochen, gibt das nötige Salz und den Zucker hinein und läßt 15 Minuten kochen. Das Ei verrührt man mit 1 Eßlöffel kalter Milch oder Wasser und zieht damit die Suppe ab.

Kartoffelsuppe

1 1/2 Liter Wasser | 1 mittelgroße Zwiebel
1 Pfund Kartoffeln | 80 Gramm geräucherten fetten Speck
1 große Gelbrübe | etwas Salz, Prise Pfeffer
1 Lauchstengel (Porree) | 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie
3 Maggi's Fleischbrühwürfel

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden, ebenso das Weiße des sauber vorgerichteten Porrees. Karotten abschaben, waschen, fein raspeln und mit Kartoffel- und Porreescheiben in dem Wasser aufs Feuer bringen, wenn die Suppe kocht, Maggi's Fleischbrühwürfel darin auflösen und die Gemüse recht weichkochen lassen. Dann die Suppe durch ein Sieb rühren, wieder zum Kochen bringen, nach Salz und Prise Pfeffer abschmecken. Den Speck in kleine Würfelchen schneiden, ausbraten, die feingehackte Zwiebel in dem Speckfett gardämpfen, in die Suppe geben, diese über die Petersilie anrichten und gut durchrühren.

Suppe von Haferflocken und Kartoffeln

1 1/2 Liter Wasser	1 gelbe Rübe
1 mittelgroße Zwiebel	etwas Sellerie und Petersilie
40 Gramm Butter	6 Eßlöffel Haferflocken
3 große Kartoffeln	Salz, 1 Prise Pfeffer
1 Lauchstengel (Porree)	10 Tropfen Maggi's Würze

Man röstet die feingehackte Zwiebel in der Butter hellbraun, gibt Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, alles fein geschnitten, sowie die Haferflocken dazu, dünstet durch, füllt dann mit dem Wasser auf und läßt kochen, bis alles weich ist, schmeckt nach Salz ab, fügt eine Prise Pfeffer und beim Anrichten Maggi's Würze hinzu. Diese Suppe, richtig zubereitet, schmeckt so kräftig wie mit Fleisch gekocht.

Tomatensuppe

1 1/4 Liter Wasser	1 Prise Pfeffer
4—6 schöne Tomaten	2 Eßlöffel süße Sahne (Rahm)
3 Eßlöffel Mehl	1 Ei, etwas Zucker
30 Gramm Butter	10 Tropfen Maggi's Würze

das nötige Salz

Man schneidet die Tomaten in Scheiben, dämpft sie 5 Minuten in der heißgemachten Butter durch, gibt Mehl, Salz, Pfeffer und Zucker dazu, dünstet dies noch einige Minuten mit, füllt mit dem Wasser auf und läßt nun die Suppe 1/2 Stunde kochen. Dann rührt man sie durch ein Sieb und gibt beim Anrichten die mit dem Ei gut verquirlte Sahne (Rahm) und Maggi's Würze hinein.

Tomatensuppe mit Reiseinlage

1 1/2 Liter Wasser	30 Gramm Butter
6 recht reife Tomaten	3 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Zwiebel	3—4 Eßlöffel Reis

Salz, Pfeffer, etwas feinen Zucker

Man läßt die Butter in der Kasserolle zergehen, schwitzt darin die feingeschnittene Zwiebel an, füllt mit dem Wasser auf, gibt Maggi's Fleischbrühwürfel und die gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten sowie etwas Salz, 1 Prise Pfeffer und auch 1 Teelöffel Zucker hinein und läßt 15—20 Minuten kochen. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen und läßt den Reis darin aufquellen.

Spargelsuppe

1 1/2 Liter Wasser	2 Würfel Maggi's Königinsuppe
1 Pfund Suppenspargel	20 Gramm frische Butter

Die Spargel schält und wäscht man ab, schneidet die Stangen in 3—4 Teile und bringt sie in dem Wasser aufs Feuer. Nun zerdrückt man die zwei Würfel Maggi's Königinsuppe sehr fein, rührt mit kaltem Wasser einen glatten, dünnen Brei, gießt diesen unter Umrühren in die kochende Spargelsuppe und läßt auf kleinem Feuer 20—25 Minuten garkochen. Beim Anrichten rührt man die frische Butter hinein und schmeckt nach Salz ab.

Spargelsuppe auf andere Art

1 1/2 Liter Wasser	3 Eßlöffel Mehl
1 Pfund Suppenspargel	20 Gramm Butter
3—4 Maggi's Fleischbrühwürfel	Salz, 1 Prise Pfeffer

Man schält die Spargel, wäscht sie ab, schneidet sie in kleine Stücke und stellt sie in dem Wasser aufs Feuer. Während des Kochens löst man Maggi's Fleischbrühwürfel darin auf und läßt die Spargel nun weichkochen. Von der Butter und dem Mehl macht man dann eine helle Mehlschwitze, verdickt damit die Suppe, läßt noch gut durchkochen und schmeckt nach Salz und Pfeffer ab.

Leberspätzchen-Suppe

1 Liter Fleischbrühe aus 3 Maggi's Fleischbrühwürfeln
1/4 Pfund Kalbs- oder Schweineleber
50 Gramm Butter
1 Ei
1 kleine geriebene Zwiebel
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie
etwas Salz, Prise Muskatnuß

Die Leber häuten, waschen und durch die Fleischmaschine drehen. Die Butter mit dem Ei schaumig rühren, Leber, Zwiebel, Petersilie, das nötige Salz und Prise Muskat hinzufügen und alles gut durcheinanderrühren. Von dieser Masse mit einem Teelöffel kleine Spätzchen abstechen, in die kochende Fleischbrühe legen und 5 Minuten kochen lassen.

Frühlingssuppe (Gesundheitssuppe)

1 1/2 Liter Wasser
150 Gramm Sauerampfer
25 Gramm Kerbel
30 Gramm Butter
2 Würfel Maggi's Königinsuppe
2 hartgekochte Eier

Sauerampfer und Kerbel wäscht man gut, läßt abtropfen und hackt fein. Dann macht man die Butter in der Kasserolle heiß, gibt Sauerampfer und Kerbel hinein, läßt wenige Minuten durchdünsten und gießt dann das Wasser hinzu. Nun zerdrückt man die 2 Würfel Maggi's Königinsuppe ganz fein, rührt mit kaltem Wasser sorgfältig einen dünnen

Brei, gießt diesen unter Umrühren in die jetzt kochende Suppe, schmeckt nach Salz ab und läßt 15 Minuten auf kleinem Feuer garkochen. Die hartgekochten Eier werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und die Suppe darüber angerichtet.

Gemüsesuppe

1 1/2—2 Liter Wasser
1 Tasse ausgekernte frische Erbsen (Schoten)
4 kleine gelbe Rüben (Mohrrüben)
2 Salatherzen
2 Kohlrabiköpfe
2—3 Wirsingkohlblätter
1 Schalotte
einige Stengel Petersilie
30 Gramm Butter
2 Eßlöffel Mehl
3 Eßlöffel Sahne (Rahm)
10 Tropfen Maggi's Würze
Salz, 1 Prise Muskatnuß

Die sauber vorgerichteten, ganz fein geschnittenen Gemüse und die Erbsen dämpft man in der heißgemachten Butter, mit dem Mehl überstäubt, gut durch, füllt mit dem Wasser auf, salzt und läßt die Suppe so lange kochen, bis das Gemüse weich ist. Dann drückt man es durch ein Sieb, kocht nochmals mit der Suppe auf, schmeckt ab, fügt die Prise Muskatnuß bei und richtet über die mit Maggi's Würze verquirlte Sahne an.

Kaninchensuppe

2 Liter Wasser
Kopf, Hals, Leber, Herz und Rippenstück eines Kaninchens
1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel
2 Würfel Maggi's Reissuppe
1 Gewürzkorn
1 Stückchen Lorbeerblatt

Man setzt das gutgewaschene Kaninchenfleisch mit den Gewürzen, aber ohne Salz, in 2 Liter kaltem Wasser zum Feuer und läßt langsam 1 1/2 bis

2 Stunden kochen. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb, setzt die Brühe wieder auf das Feuer, gibt die zu dickem Brei angerührte Maggi's Reissuppe hinein und läßt noch 1/2 Stunde kochen. Inzwischen hat man das Kaninchenfleisch von den Knochen abgelöst, die Leber in Streifen geschnitten, in die Suppenschüssel getan und gießt nun die fertige Suppe darüber, nachdem man sie noch auf den Salzgeschmack geprüft hat.

Fischsuppe

Den bei einem Fischgericht unverwendbaren Fischkopf und auch die Gräten wirft man nicht fort, sondern setzt diese Teile mit Wasser, ein wenig Salz, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 2 Gewürzkörnern und 1 Petersilienwurzel aufs Feuer und läßt 1/2 Stunde kochen. Dann macht man von einem Stückchen Butter und 2—3 Eßlöffeln Mehl eine helle Mehlschwitze (Einbrenne), füllt diese mit der Fischbrühe auf, löst darin 2—3 Maggi's Fleischbrühwürfel auf und kocht gut durch. Vor dem Anrichten schmeckt man nach Salz ab und zieht die Suppe noch mit 1 Eigelb ab.

Gebundene und klare Suppen aller Art

werden vorteilhaft, schnell, billig und bequem aus Maggi's Suppenwürfeln bereitet. Zum Kochen von Maggi's Suppen braucht man nur noch Wasser, denn alle Bestandteile, die zu einer guten, wohlschmeckenden und nahrhaften Suppe gehören, sind in Maggi's Suppen bereits enthalten. Die Zubereitung ist sehr einfach, die Kochdauer, je nach Sorte, wechselt von 5—25 Minuten. Die Gebrauchsanweisung ist auf jedem Würfel aufgedruckt und genau zu beachten.

Um keine Enttäuschungen zu erleben, verlange man beim Einkauf stets ausdrücklich Maggi's Suppen und achte genau auf den Namen „Maggi" und die gelb-rote Packung.

Maggi's Suppen sind in vielen Sorten erhältlich, und zwar zurzeit in

Blumenkohl	Familien	Reis
Eierbuchstaben	Frühling	Reis-Julienne
Eiernudeln	Gersten (Graupen)	Reis mit Tomaten
Eierriebele	Grieß	Rheinische
Eiersternchen	Grünkern	Rumford
Erbs	Hausmacher	Sago (deutsch)
Erbs mit Reis	Kartoffel	Spargel
Erbs mit Schinken zubereitet	Königin (legiert)	Tapioka echt
	Legierte mit Gemüse	Tapioka-Julienne
Erbs mit Speck zubereitet	Mockturtle	Tomaten
	Ochsenschwanz	Windsor
	Pilz	

Maggi's Suppen können auch vorteilhaft als Grundlage für andere Suppen sowie zum Verlängern vorhandener, aber nicht ausreichender Suppen verwendet werden. Mit Hilfe eines Maggi-Suppenwürfels entsteht aus einem Gemüserest eine feine Suppe, ebenso durch Zusammenkochen mit frischen Gemüsen oder nur Kartoffeln. Maggi's Suppenwürfel bringen angenehme Abwechslung in die tägliche Kost, vereinfachen die Kocharbeit und helfen Brennmaterial sparen. Einige Beispiele folgen:

Wohlschmeckende, sättigende Erbssuppe

1 Würfel Maggi's Erbs- oder Erbs-mit-Speck- oder Erbs-mit-Schinken-Suppe, 1 1/2 Pfund Kartoffeln, geschält, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten, 1 1/4 Liter Wasser, etwas Salz.

Man bringt die Kartoffelscheiben in 1 1/4 Liter Wasser aufs Feuer. Dann zerdrückt man den Maggi-Suppenwürfel, rührt ihn mit 1/4 Liter Wasser glatt und gießt den Brei zu den Kartoffeln, schmeckt darauf nach Salz ab und läßt auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren 25 bis 30 Minuten garkochen.

Fügt man dieser Suppe noch etwas feingeschnittenes Fleisch oder Wurst zu, so kann man sie als vollständige Mahlzeit geben.

Sehr zu empfehlen ist es auch, in einem Teelöffel Fett eine kleine, feingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittenen Speck anzubraten und unmittelbar vor dem Anrichten in die Suppe zu rühren.

Dicke Erbssuppe auf neue Art

Man zerdrückt einen Würfel Maggi's Erbs-mit-Speck-Suppe, rührt ihn mit wenig Wasser zu einem Brei und gibt diesen in 2 Liter siedendes Wasser. Nach dem Aufkochen 5—6 große geschälte, kleingewürfelte rohe Kartoffeln, 1 Maggi's Fleischbrühwürfel und 3 Eßlöffel Reis oder Perlgraupen beifügen und alles auf gelindem Feuer 30—40 Minuten garkochen. Die fertige Suppe wird vor dem Ausfüllen mit 25 Gramm Butter und einer Prise Muskatnuß verfeinert. Dann über geröstete Brotwürfelchen und gewiegte Petersilie anrichten.

Bürgerliche Reissuppe

In gut 2 Liter Wasser kocht man 1 Pfund geschälte rohe Kartoffeln und etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk weich und streicht die Masse durch ein Sieb oder preßt sie durch den Quetscher. Dann die Flüssigkeit zum Sieden bringen, 2 Würfel zerdrückte Maggi's Reissuppe hineinstreuen und langsam 30 Minuten kochen. Vor dem Auftragen die Suppe mit einem Stäubchen Muskatnuß, 25 Gramm Butter und einigen Tropfen Maggi's Würze abschmecken. Über feingehackte Petersilie anrichten.

Billige Gemüsesuppe

Ein gehäufter Suppenteller Blumenkohlstrünke oder Kohlblätterrippen (geputzt und gewaschen), eine Mittelzwiebel, 1/3 Knoblauchzehe, 1 Stückchen zerkleinerte Petersilienwurzel und 2 Maggi's Fleischbrühwürfel werden in reichlich 2 Liter Wasser breiweich gekocht und durch die Presse oder ein Sieb gestrichen. Die so entstandene Gemüsesuppe setzt man nochmals aufs Feuer, streut 1 Würfel Maggi's Eiersternchensuppe dazu, läßt aufkochen und an der Herdseite 20 Minuten garziehen. Beim Anrichten mit einer Gabe Muskatnuß würzen, durch 25 Gramm Butter verbessern und etwas gewiegte Petersilie darüberstreuen.

Gute, sättigende Gemüsesuppe

Einen gehäuften großen Suppenteller verschiedenen Gemüses (gekochte oder rohe Reste, letztere nach dem Weichwerden) und 6 frischgekochte Kartoffeln durch ein Sieb treiben, das Mus mit 2 Liter siedendem Wasser auffüllen, 1 Maggi's Fleischbrühwürfel und 1 Würfel zerdrückte, angerührte Maggi's Grünkernsuppe hinzumischen und gemächlich 30 bis 40 Minuten kochen. Die mit einer Spur Muskatnuß, 25 Gramm Butter und einer Obertasse Vollmilch fertiggemachte Suppe über geröstete dünne Weißbrotschnitten anrichten. Wer die Suppe noch nahrhafter gestalten will, quirlt 1 Eigelb darunter.

Gute, billige Suppen aus Gemüseresten

Oft bleibt ein Rest Gemüse, wie Erbsen, Bohnen, Wirsing-, Blumen- oder Weißkohl, Karotten, Kartoffeln usw., übrig, mit dem die Hausfrau nichts Rechtes anzufangen weiß. Davon kann man sehr gute Suppen herstellen, indem man aus 1 Maggi's Suppenwürfel mit 1 Liter Wasser eine Grundsuppe kocht, das Gemüse hineinrührt und nach Salz ab-

schmeckt. Einige Tropfen Maggi's Würze erhöhen den Wohlgeschmack. Als besonders geeignet für solche Zwecke gelten folgende Maggi's Suppen: Kartoffel, Pilz, Grieß, Grünkern, Blumenkohl, Königin, Rumford, Reis und Eiernudeln.

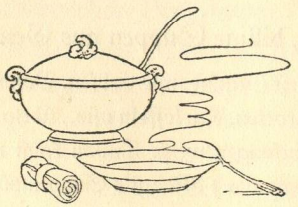
Verbesserung hausgemachter, aber zu dünn geratener Suppen

Je nach dem Geschmack der zu verbessernden Suppe zerdrückt man 1 Würfel Maggi's Kartoffel-, Erbs-, Pilz-, Grieß-, Grünkern-, Blumenkohl-, Königin-, Reis-, Rumford-, Eiernudelsuppe usw., rührt mit etwas kaltem Wasser glatt, gießt die Masse in die zu schwach geratene Suppe und läßt garkochen.

Verlängern vorhandener Suppen

Man gießt der vorhandenen Suppe so viel Wasser zu, wie man Suppe benötigt, zerdrückt 1—2 Würfel einer zur Suppe passenden Sorte Maggi's Suppe, rührt die Masse mit einem Teil der Suppenbrühe glatt, gießt sie in die Suppe und läßt unter zeitweiligem Umrühren garkochen.

Alle Suppen gewinnen sehr an Wohlgeschmack und Ausgiebigkeit, wenn man sie nach dem Garkochen noch auf warmer Herdseite zugedeckt nachziehen läßt.



Eintopfgerichte

Wohlschmeckendes Weißkohl-Eintopfgericht

1 Pfund Weißkohl, gereinigt und fein geschnitten
1 Pfund geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln
50 Gramm Butter
1 gehackte Mittelzwiebel
1 Würfel Maggi's Suppe (Reis, Reis-Jul., Gersten oder Grieß)
etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß

Schwitze die Zwiebel in der heißen Butter farblos an, gib den Kohl hinzu und dünste eine Weile, gelegentlich umrührend, bei geschlossenem Geschirr. Hierauf $1^3/_4$ Liter Wasser zugießen, salzen, pfeffern und ungefähr 1 Stunde langsam sieden lassen. Jetzt die Kartoffeln beifügen, ebenso die zerdrückte, mit $^1/_4$ Liter Wasser glattgerührte Maggi's Suppe; das Ganze nun unter zeitweiligem Durchrühren garkochen, nachher noch 15—20 Minuten auf heißer Herdplatte ziehen lassen. Wer das Gericht geschmacklich verbessern will, verwende beim Anschwitzen 1 bis 2 Eßlöffel würfelig geschnittenen, geräucherten Speck.

Gutes Kohlrüben-Eintopfgericht

1 Pfund sauber zurechtgemachte, in kleine Würfelchen geschnittene Steckrüben
1 Pfund in dünne Scheiben oder zu Würfeln geschnittene geschälte Kartoffeln

1 Würfel Maggi's Suppe (Grieß, Königin, Reis oder Pilz)
50 Gramm Butter oder Speckfett
1/2 gehackte Mittelzwiebel
Salz
feinen weißen Pfeffer
Muskatnuß
etwas gewiegte Petersilie

Man schwitzt die Zwiebel in dem Fett hellgelb, gibt die Kohlrüben, Salz und Pfeffer nebst einem Guß Wasser dazu und dämpft, bisweilen umrührend, fast weich. Nun setzt man 1 1/2 Liter Wasser, die Kartoffeln und den zerdrückten, mit 1/4 Liter Wasser glattgerührten Maggi's Suppenwürfel zu und kocht alles zusammen gar. Hat das Gericht weitere 15—20 Minuten an heißer Herdstelle durchgezogen, wird es abgeschmeckt. Nach dem Ausfüllen die Petersilie aufstreuen.

Vorzügliches Mohrrüben- (Gelbe-Rüben-, Karotten-) Eintopfgericht

1 Pfund Mohrrüben, geputzt, gewaschen und in feine Scheiben oder kleine Würfel geschnitten
1 Pfund geschälte Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
1 Würfel Maggi's Suppe (Königin, Gersten, Reis oder Grieß)
50 Gramm Butter
1 Prise Salz
etwas gewiegte Petersilie

Die Mohrrüben in der Butter und mit Salz bei späterer Zugabe von 1/2 Liter Wasser annähernd dreiviertel weichdämpfen. Dann 1 1/4 Liter Wasser, die Kartoffeln und den in 1/4 Liter Wasser glattgerührten Maggi's Suppenwürfel beifügen. Das Gericht fertigkochen und zum Durchziehen 15—20 Minuten heißhalten. Beim Anrichten die Petersilie darüberstreuen.

Nahrhaftes Erbsen-Eintopfgericht

2 Würfel Maggi's Erbs-mit-Speck-, Erbs-mit-Schinken-, Erbs-, Erbs-mit-Reis- oder auch Rumfordsuppe
2 Pfund Kartoffeln
50 Gramm Butter oder Speckfett
1 gehackte Mittelzwiebel
1 Prise geriebenen Majoran
etwas Salz
gemahlenen weißen Pfeffer
Muskatnuß
gewiegte Petersilie

Ein Drittel der geschälten Kartoffeln wird zuerst in wenig Wasser zu Mus gekocht und dieses samt der Brühe durchgestrichen. In einem anderen Topf werden die Zwiebeln goldgelb angebraten. Dazu gibt man den Kartoffelbrei, die Gewürze, die mit kaltem Wasser zu dünnem Brei angerührten Maggi's Suppenwürfel und 1 3/4 Liter Wasser. Unter Umrühren das Ganze zum Sieden bringen, den Rest der Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten, hineintun, 30—40 Minuten kochen. Vor dem Anrichten noch 15—20 Minuten ziehen lassen und dann das Erbsgericht mit Muskatnuß und Petersilie vollenden.

Kohlrüben mit Kartoffeln

1 mittelgroße Kohlrübe (2 bis 2 1/2 Pfund)
2 Pfund Kartoffeln
200 Gramm durchwachsenen Speck
1 Liter Fleischbrühe aus drei Maggi's Fleischbrühwürfeln
Salz
Prise Pfeffer
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

Die Kohlrübe schälen, waschen, in kleine Würfel oder Streifchen schneiden, mit kochendem Wasser überbrühen und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Dann setzt man die Rüben in der Fleischbrühe aufs Feuer, läßt

sie halbweich kochen, fügt den kleingeschnittenen Speck hinzu, gibt auch die Kartoffelscheiben hinein und läßt alles zusammen weichkochen. Vor dem Anrichten schmeckt man nach Salz ab und rührt die Petersilie darunter.

Graupen mit Sellerie

500 Gramm Graupen
1 mittelgroße Sellerieknolle
1 1/4 Liter Fleischbrühe aus
3 Maggi's Fleischbrühwürfeln
50 Gramm Butter
Salz
Prise Pfeffer
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

Die am Abend vorher eingeweichten Graupen tropft man gut ab und bringt sie nebst dem geschälten, gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Sellerie in der Fleischbrühe aufs Feuer, gibt die Butter hinein und läßt alles weichkochen. Vor dem Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab und rührt die Petersilie darunter.

Graupen mit Kartoffeln und Sellerie

2 Pfund Kartoffeln
375 Gramm Gräupchen
1 Knolle Sellerie
1 Stengel Lauch
1 Zwiebel
100 Gramm fetten Speck
2 1/2 Liter Fleischbrühe aus
5 Maggi's Fleischbrühwürfeln
etwas Salz

Die am Abend vorher eingeweichten Graupen werden nebst dem geschälten, gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Sellerie und dem in kleine Stücke geschnittenen Lauch in der Fleischbrühe fast weich gekocht, dann gibt man die geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln dazu, salzt und läßt vollends gar werden. Unterdessen brät man den in kleine Würfel geschnittenen Speck aus, dämpft

die feingehackte Zwiebel in dem Speckfett weich und rührt beides beim Anrichten unter das Gemüsegericht.

Schwarzwurzelgericht

1 Pfund mageres Schweinefleisch
2 Pfund Schwarzwurzeln
50 Gramm Butter
1/2 Tasse saure Sahne
1 Eßlöffel Mehl
Salz
Prise Muskatnuß
12 Tropfen Maggi's Würze

Das Fleisch waschen, abtrocknen, in große Würfel schneiden, in der heißgemachten Butter kräftig anbraten, die abgeschabten, in halbfingerlange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln dazugeben, so viel Wasser darübergießen, daß Fleisch und Gemüse gut bedeckt sind, etwas salzen und zugedeckt gardämpfen lassen. In die Sahne rührt man das Mehl glatt ein, bindet damit die Soße kurz vor dem Anrichten, prüft den Salzgeschmack, gibt auch die Prise Muskatnuß hinein und verbessert zum Schluß mit Maggi's Würze. Wer das Gericht noch sättigender gestalten will, kann noch in Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln mitkochen.

Suppentopf von Hammelfleisch und Gemüse

1 Pfund Hammelfleisch
1 Pfund Wirsingkohl
1 Pfund Gelbrüben
1 Pfund Kartoffeln
40 Gramm Fett
1 Zwiebel
2 große Tomaten
Salz
Prise Pfeffer und Zucker
10 Tropfen Maggi's Würze

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, in dem heißgemachten Fett anbraten, die feingehackte Zwiebel, die abgeschälten, in feine Scheiben geschnittenen Gelbrüben ebenfalls mit dem Fleisch durchdünsten lassen

und dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten, den in 8 Stücke zerteilten Wirsingkohl dazugeben, salzen, etwas pfeffern und Prise Zucker beifügen, so viel heißes Wasser darübergießen, daß Fleisch und Gemüse gut davon bedeckt sind, und nun das Gericht gut zugedeckt auf kleinem Feuer kochen lassen. 1/2 Stunde vor dem Anrichten gibt man dann noch die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt garkochen. Vor dem Anrichten Salzgeschmack prüfen und mit Maggi's Würze verbessern.

Bauernfleisch

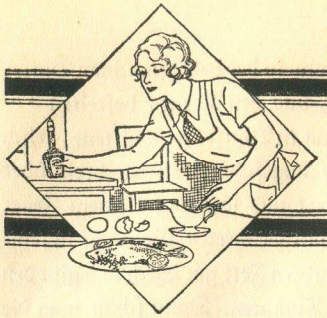
1 Pfund Schweine- oder Kalbfleisch
200 Gramm fetten, geräucherten Speck
3 große gelbe Rüben
2 Pfund Kartoffeln
3 mittelgroße Zwiebeln
Salz, Pfeffer
3/4 Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln

Das Fleisch waschen und in große Würfel, den Speck feinwürfelig schneiden, ausbraten, die Fleischwürfel hineingeben, auch die in Scheiben geschnittene Zwiebel, und alles zusammen von allen Seiten gut anbraten. Dann fügt man die geschälten, gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Karotten und Kartoffeln dazu, gießt die Fleischbrühe darüber, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, deckt fest zu und läßt auf kleinem Feuer gardämpfen.

Dicker Weißkohl

1 1/2 Pfund Weißkohl
30 Gramm Fett
400 Gramm Rind- oder Hammelfleisch
20 Gramm Butter
250 Gramm Tomaten
1 Zwiebel
1 1/2 Pfund Kartoffeln
1 Eßlöffel Mehl
Salz, Prise Pfeffer
10 Tropfen Maggi's Würze

Die feingeschnittene Zwiebel dünstet man in der heißgemachten Butter an, fügt die in Scheiben geschnittenen, von den Kernen befreiten Tomaten dazu, läßt durchdämpfen, gibt das in Würfel geschnittene Fleisch hinein, gießt so viel Wasser zu, daß es ungefähr zweifingerbreit über Fleisch und Tomaten steht, salzt, pfeffert und läßt auf kleinem Feuer kochen. Nun schneidet man den sauber vorgerichteten Weißkohl in feine Streifen, dünstet diese in dem heißgemachten Fett gut durch und gibt den Kohl zum Weiterkochen zu Fleisch und Tomaten. Dann schält man die Kartoffeln, wäscht sie, schneidet sie in dicke Scheiben, gibt sie zu Kohl und Fleisch, gießt, wenn nötig, noch etwas Wasser zu und läßt alles weichdämpfen. Kurz vor dem Anrichten bindet man die Soße mit dem in etwas Wasser glattgerührten Mehl, läßt gut durchkochen, schmeckt nach Salz ab und verbessert noch mit Maggi's Würze.



Fische

Allgemeines über die Zubereitung. Eine Hauptbedingung für die gute Zubereitung der Fische ist, daß sie nicht gewässert, sondern nach dem Reinigen nur rasch abgewaschen werden.

Die Fische werden, immer am Schwanze angefangen, geschuppt; sodann nimmt man aus dem Kopfe die Kiemen heraus, schneidet den Bauch auf, entfernt alle Eingeweide, die schwarze Haut und die Blutteilchen, wäscht die Fische innen und außen gründlich ab und läßt sie abtropfen.

Alle Kochfische setzt man in kaltem Sud aufs Feuer, bringt sie langsam zum Kochen, zieht dann die Kasserolle vom Feuer und läßt die Fische auf der Herdseite nur garziehen, nicht kochen. Sie sind gar, wenn die Flossen bei leichtem Anfassen sich herausziehen lassen, ohne daß Fleisch daran hängen bleibt.

Man rechnet auf die Person $^1/_2$ Pfund Fischfleisch; Köpfe und Eingeweide müssen dabei aber abgerechnet sein.

Um eine sättigende Mahlzeit zu erzielen, empfiehlt es sich, zu dem sehr leicht verdaulichen Fischfleisch Gemüse, wie Reis, Bohnen, Linsen, Sauerkohl, Kartoffelgerichte oder Makkaroni, zu geben.

Alle Fischgerichte und Fischsoßen werden durch Zusatz einiger Tropfen Maggi's Würze beim Anrichten im Geschmack sehr verbessert. Die zur Zubereitung der Fische oder der Soßen etwa benötigte Fleischbrühe stellt man bequem, rasch, billig und gut aus Maggi's Fleischbrühwürfeln her.

Schellfisch mit Kartoffeln

1 Pfund gekochten Schellfisch
$1^1/_2$ Pfund in der Schale gekochte
50 Gramm Fett [Kartoffeln
1 Zwiebel, Salz
etwas Pfeffer
10 Tropfen Maggi's Würze
2 Eßlöffel Senf

Den gekochten Fisch befreit man sorgfältig von Haut und Gräten. Die gekochten und dann geschälten Kartoffeln schneidet man in Scheiben, fügt die Fischstücke sowie die feingeschnittene Zwiebel und den Senf hinzu. Nun macht man in der Bratpfanne das Fett heiß, schüttet alles zugleich hinein, läßt die Masse unter öfterem Rühren gut durchbraten, schmeckt nach Salz ab, gibt etwas Pfeffer hinein und macht das Gericht mit 10 Tropfen Maggi's Würze fertig.

Schellfisch oder Kabeljau gekocht

2 Pfund Schellfisch
Salz, etwas Essig
1 Zwiebel
2 Nelken
$^1/_2$ Lorbeerblatt
1 Petersilienwurzel
einige Gewürz- und Pfefferkörner

Nachdem man den Fisch gut gereinigt hat, wird er rasch gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig besprengt und so $^1/_2$ Stunde beiseite gestellt. Zum Kochen des Fisches nimmt man 1 bis $1^1/_2$ Liter Wasser und gibt 2 Eßlöffel Salz, die mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 2 Gewürz- und einige Pfefferkörner, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 kleingeschnittene Petersilienwurzel und 2—3 Eßlöffel Essig hinein. Man bringt den Fisch im kalten Fischsud zum Feuer. Der Fisch ist gar, wenn sich die Flossen bei leichtem Anfassen herausziehen lassen, ohne daß Fleisch daran hängen bleibt. Zu dem nach obiger Vorschrift abgekochten Fisch gibt man eine der weiter hinten angegebenen Soßen.

Schellfisch oder Kabeljau gedämpft

2 Pfund Schellfisch	1/2 Eßlöffel Weizenmehl
40 Gramm Fett oder Butter	1 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Zwiebel, etwas Petersilie	1/2 Tasse saure Sahne (Rahm)

Salz, etwas Pfeffer

In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, dämpft darin die in Scheiben geschnittene Zwiebel und die grobgehackte Petersilie durch, gibt den sauber vorgerichteten, gesalzenen Fisch hinein, wendet ihn im Fett um und stellt die Pfanne in den heißen Bratofen. Nach 10 Minuten gießt man die mit dem Mehl gut verquirlte saure Sahne (Rahm) und ebensoviel Fleischbrühe, die man durch Auflösen des Maggi-Fleischbrühwürfels in 1/4 Liter kochendem Wasser bereitet hat, darüber und läßt den Fisch unter fleißigem Begießen noch 15 Minuten dünsten. Beim Anrichten schmeckt man die Soße nach Salz und Pfeffer ab.

Gebackener Schellfisch oder Kabeljau

3—4 kleine Fische oder	Salz, Pfeffer
3—4 fingerdicke Scheiben	etwas Mehl und Essig
50 Gramm Bratfett	8—10 Tropfen Maggi's Würze
1 Ei	4—5 Eßlöffel geriebene Semmel

Nach gründlichem Reinigen werden die Fische (oder Fischscheiben) mit Salz eingerieben, mit Pfeffer bestreut, mit etwas Essig und 8—10 Tropfen Maggi's Würze besprengt und so 1/2 Stunde beiseite gestellt. 1/4 Stunde vor dem Essen wendet man die Fische oder Fischstücke in Mehl, hierauf in geschlagenem Ei und zuletzt in geriebener Semmel um und bäckt sie in heißem Fett auf allen Seiten schön braun.

Wie in vorstehendem Rezept angegeben, kann man auch Schollen, Plötzen, Barsche, überhaupt jeden Fisch, der sich zum Braten eignet, zubereiten.

Schellfisch, Kabeljau, Lengfisch, Merlan, Seehecht u. a. im eigenen Saft gekocht

1 1/2—2 Pfund Fisch	1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel	1 Tomate
1 Karotte	einige Gewürz- und Pfefferkörner
1 Stückchen Sellerieknolle	1/2 Zitrone, Salz
1 Lauchstengel (Porree)	20 Gramm Butter

8—10 Tropfen Maggi's Würze

Der sehr sorgfältig vorgerichtete Fisch wird gewaschen und in Stücke geschnitten. Diese legt man mit den gesäuberten, gewaschenen und kleingeschnittenen Suppengemüsen in einen kleinen Kochtopf, reibt die Zwiebel darüber, schneidet die Tomate in Scheiben, gibt die Gewürz- und Pfefferkörner hinein, übersalzt die Fischstücke, pflückt die Butter in kleine Flöckchen und deckt nun den Topf recht fest zu. Dann füllt man einen größeren Kochtopf knapp zur Hälfte mit kochendem Wasser, setzt den kleineren Topf hinein, deckt auch den großen Topf fest zu, damit kein Wasserdampf entweichen kann, und läßt 1/2—3/4 Stunde kochen. Man muß sehr aufpassen, daß das Wasser beim Kochen nicht in den kleineren Fischkochtopf eindringt. Sind die Fischstücke gar, legt man sie auf eine erwärmte Platte, drückt den Saft der halben Zitrone in die Brühe, die sich im Topf gebildet hat, schmeckt nach Salz ab, verbessert mit Maggi's Würze und gießt die kurze Soße über den Fisch.

Gedämpfte Fischfilets

1½ Pfund Fischfilets	1 Eßlöffel Mehl
50 Gramm Butter	Salz
1 Zwiebel	Prise Pfeffer
1 Zitrone	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

10 Tropfen Maggi's Würze

Die Fischfilets werden schnell gewaschen, in Portionsstücke geteilt, leicht gesalzen, mit dem Saft der Zitrone beträufelt und ½ Stunde beiseite gestellt. Aus Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, dämpft die geriebene Zwiebel darin durch, kocht mit Wasser eine gebundene Soße, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, legt dann die Fischstücke hinein, gießt auch die sich von Fisch und Zitronensaft gebildete Flüssigkeit hinzu und läßt die Fischstücke auf kleinem Feuer gar werden. Vor dem Anrichten rührt man die Petersilie und Maggi's Würze unter die Soße. Sehr empfehlenswert ist die Zugabe von einigen feinblätterig geschnittenen, in Butter durchgedünsteten Champignons in die Soße.

Gebratene Fischfilets

1½ Pfund Fischfilets	4 Eßlöffel Mehl
1 Ei	6 Eßlöffel geriebene Semmel
etwas Salz	80 Gramm Bratfett

Die Fischfilets werden schnell gewaschen, mit reinem Tuch gut abgetrocknet, in schöne Stücke geschnitten, leicht gesalzen und gepfeffert, zuerst in Mehl, dann in geschlagenem Ei und hierauf in geriebener Semmel umgewendet und in dem heißgemachten Fett braun und knusprig gebraten. Grüner Salat, auch Kartoffelsalat, wird dazu gegeben. Sehr gut schmeckt eine Remouladensoße zu den gebratenen Fischstücken, daneben reicht man dann Petersilienkartoffeln.

Gespickter Fisch, gebraten, mit Sahnen-(Rahm-)Soße

2½—3 Pfund Schellfisch, Kabeljau oder Hecht (Schwanzstück)	Salz
	Prise Pfeffer
60 Gramm fetten Speck	¼ Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi-Fleischbrühwürfel
1 Teelöffel Mostrich	
50 Gramm Butter	1 Eßlöffel Mehl

⅛ Liter saure Sahne (Rahm)

Das Fischstück wird geschuppt, gewaschen, mit einem reinen Tuch abgetrocknet und mit dem in feine Streifchen geschnittenen Speck gespickt, leicht gesalzen, gepfeffert und mit dem Mostrich bestrichen. Unterdessen hat man den Bratofen angeheizt, macht nun die Butter in der Bratpfanne heiß, legt den Fisch hinein und läßt ihn unter häufigem Begießen und allmählichem Zugießen der Fleischbrühe 20—25 Minuten braten. Dann rührt man das Mehl in der Sahne glatt, gießt zum Fisch, rührt die Soße gut durch und läßt noch 10 Minuten durchziehen. — Der Bratofen darf nicht zu heiß sein.

Zanderschnitte mit Petersiliensoße

2 Pfund Zander	Saft einer Zitrone
50 Gramm Butter	50 Gramm Mehl
1 Glas Weißwein	2 Eßlöffel gehackte Petersilie
½ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln	etwas Salz
	Prise Pfeffer

Den geschuppten, ausgenommenen und gut gewaschenen Fisch schneidet man in fingerdicke Scheiben, salzt und pfeffert sie leicht, träufelt den Zitronensaft darüber und läßt durchziehen. Inzwischen macht man aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze, kocht mit der Fleischbrühe und dem Weißwein eine gut gebundene Soße, legt die Zander-

schnitten hinein und läßt auf kleinem Feuer garkochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man die Petersilie unter die Soße.

Seelachs, Seehecht (Köhler), Schellfisch oder Kabeljau mit Gemüse gekocht

1 Pfund Fisch	1 große Zwiebel
1 kleinen Kopf Wirsing- oder Weißkohl	1 Lauchstengel (Porree)
	$^1/_2$ kleine Sellerieknolle
1 Pfund Kartoffeln	4 Maggi's Fleischbrühwürfel

etwas Salz und Pfeffer

Das gesamte Gemüse richtet man sauber vor, schneidet alles in große Würfel und kocht diese in Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfeln hergestellt hat, weich. Inzwischen hat man den Fisch sorgfältig von Haut und Gräten befreit, schnell abgewaschen, ebenfalls in große Würfel geschnitten und, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, beiseite gestellt. $^1/_4$ Stunde vor der Essenszeit gibt man die Fischwürfel zu dem Gemüse hinein und läßt sie auf der Herdseite langsam garziehen. Bevor man das Gericht zu Tisch gibt, schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab.

Rotbarsch (Goldbarsch) in Buttersoße

2 Pfund Rotbarsch	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	40 Gramm Butter
einige Gewürzkörner	2 Eßlöffel Mehl
etwas feingeschnittenes Wurzelwerk	10 Tropfen Maggi's Würze
	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie
1 kleines Stück Lorbeerblatt	1 Prise Muskatnuß

Nachdem man den Fisch sauber vorgerichtet und mit der Schere die stacheligen Rücken- und Afterflossen entfernt hat, schneidet man den Fisch in zweifingerdicke Scheiben, legt diese in eine Kasserolle und gießt so viel gesalzenes Wasser darüber, daß die Fischstücke gerade davon bedeckt sind, fügt die in Scheiben geschnittene Zwiebel, das zerkleinerte Wurzelwerk nebst Lorbeerblatt bei und bringt sie langsam zum Kochen. Dann läßt man in einer anderen Kasserolle die Butter zergehen, dünstet darin das Mehl an, rührt mit dem Fischwasser eine glatte, sämige Soße, kocht gut durch, würzt noch mit einer Prise Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuß, der gehackten Petersilie und Maggi's Würze, legt nun die Fischstücke hinein und läßt sie darin noch einige Zeit ziehen, aber nicht mehr kochen.

Goldbarsch (Rotbarsch) in Dillsoße

Zutaten und Zubereitung wie in vorstehender Kochvorschrift, nur statt der Petersilie gibt man reichlich feingehackten Dill in die Soße. Wer es liebt, kann auch einige Eßlöffel saure Sahne (Rahm) in die Soße rühren.

Heringe gebraten

$1^1/_2$ Pfund Heringe	3 Eßlöffel Mehl
1 Ei, etwas Salz	4 Eßlöffel Paniermehl

50 Gramm Fett

Frische grüne Heringe werden geschuppt, sorgfältig ausgenommen, gut gewaschen, mit Salz eingerieben, zuerst in Mehl, dann in geschlagenem Ei und hierauf in Paniermehl umgewendet und in dem heißgemachten Fett schön braun und knusprig gebraten. Kartoffelsalat ist eine beliebte, sättigende Zugabe.

Auch Weißling (Merlan), Kat- oder Austernfisch, nach vorstehendem Rezept zubereitet, schmecken vorzüglich.

Weißling (Wittling, Merlan) gekocht

2 Pfund Weißling	1/2 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	1 Petersilienwurzel
etwas Essig	einige Gewürzkörner
1 Zwiebel, 2 Nelken	1 1/2 Liter Wasser

Nachdem man den Fisch gereinigt hat, kocht man ihn in dem mit oben angegebenen Gewürzzutaten hergestellten Fischsud gar und gibt zerlassene Butter, holländische oder Petersiliensoße dazu. Siehe Seite 40 Soßen.

Fischfrikandellen (Fischklopse) von übriggebliebenem Schellfisch oder Kabeljau

3/4—1 Pfund gekochtes Fischfleisch	40 Gramm Fett
1—2 Weißbrötchen	1 Teelöffel gehackte Petersilie
1 Ei, 1 Zwiebel	Salz, etwas Pfeffer

10 Tropfen Maggi's Würze

Aus dem Fischfleisch löst man alle Gräten auf das sorgfältigste heraus, entfernt die Haut und treibt das Fischfleisch durch die Fleischmaschine oder hackt es fein. Dann gibt man das in etwas Wasser eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Brot, das Ei, das nötige Salz, etwas Pfeffer, die geriebene Zwiebel, die gehackte Petersilie sowie 10 Tropfen Maggi's Würze hinein, vermischt alles recht gut, formt von der Masse Frikandellen und brät diese in heißem Fett von allen Seiten schön braun.

Fischbällchen (Fischklopse auf andere Art)

300 Gramm abgekochten, feingewiegten Fisch	etwas Salz
	1 Prise Pfeffer
150 Gramm abgekochte, geriebene [Kartoffeln	50 Gramm Butter
2 Eier	1 Würfel Maggi's Bratensoße
3 Eßlöffel Milch	1 Eßlöffel Kapern
100 Gramm Semmelkrumen	1/2 Teelöffel Zitronensaft

Fisch, Kartoffeln, Eier, Milch, 50 Gramm Semmelkrumen, etwas Salz und Pfeffer vermischt man innig miteinander, formt von der Masse runde Bällchen oder flache Klopse, wendet diese in den restlichen Semmelkrumen und brät sie in der heißgemachten Butter auf allen Seiten schön braun. Dann nimmt man sie aus der Bratpfanne und stellt sie warm. In der restlichen Bratbutter zerdrückt man nun den Würfel Maggi's Bratensoße, gießt gut 1/4 Liter warmes Wasser dazu und kocht unter Umrühren gut durch, fügt die Kapern bei, schmeckt mit dem Zitronensaft ab und gießt die Soße über die Fischbällchen. Dazu reicht man Salzkartoffeln.

Karpfen in Bier

2 Pfund Karpfen	1/2 Liter Braunbier
1 Zwiebel	1/4 Liter Fleischbrühe
1 Eßlöffel Mehl	1 Nelke, 2 Gewürzkörner
40 Gramm Butter	Salz, etwas Pfeffer
40 Gramm Pfefferkuchen	10 Tropfen Maggi's Würze

Beim Schlachten des Karpfens fängt man das Blut in etwas Essig auf. Dann schuppt man den Fisch, nimmt ihn sauber aus, wäscht ihn schnell ab, schneidet ihn in Stücke, salzt diese ein und stellt sie eine halbe

Stunde beiseite. Hierauf schneidet man die geschälte Zwiebel in feine Scheiben, schwitzt sie in der Butter mit dem Mehl gut durch, gibt das Braunbier, die Fleischbrühe, den Pfefferkuchen, die Nelke, die Gewürzkörner, eine Prise Pfeffer und schließlich die Fischstücke hinein und kocht unter häufigem Schütteln gar. Kurz vor dem Anrichten fügt man das Karpfenblut hinzu, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, fügt gegebenenfalls eine Prise Zucker bei und vollendet die Soße mit Maggi's Würze.

Fischsuppe

siehe Seite 16.

Fischsalat

Aus Resten von Schellfisch, Kabeljau, Seelachs, Köhler oder anderen See- und Flußfischen läßt sich Fischsalat leicht und einfach zubereiten; er dient als wohlschmeckendes Gericht am besten zum Abendessen. Man pflückt das gekochte Fischfleisch in kleinen Flocken aus den Gräten und macht es mit Essig, Öl, einigen Tropfen Maggi's Würze, Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Mostrich an.

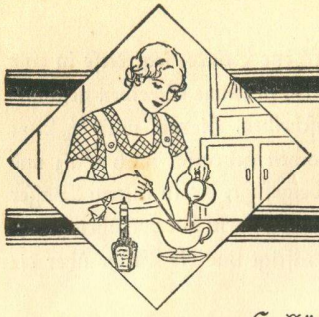
Fischsülze

(Knurrhahn, kleiner Schellfisch, Merlan, Heringe, Makrelen, Aal oder andere)

1 1/2 Pfund Fisch	1/2 Zitrone
1 gelbe Rübe	6 Blatt Speisegelatine
1 saure Gurke oder 5—6 kleine Essiggurken	Salz, 1 Prise Pfeffer
	10 Tropfen Maggi's Würze

Den sauber vorgerichteten, gut abgewaschenen Fisch kocht man in mildem Salzwasser gar und läßt ihn darin erkalten. Dann entfernt man alle

Haut und Gräten, zerlegt den Fisch in schöne Stücke, legt diese in eine Schüssel und garniert mit der gargekochten, in dünne Scheiben geschnittenen gelben Rübe und mit den Gurkenscheiben. Hierauf wird 1/2 Liter Fischbrühe durchgeseiht, wieder zum Kochen gebracht, nach Salz und Pfeffer abgeschmeckt, der Zitronensaft beigefügt, die in kaltem Wasser ausgewaschene und gut ausgedrückte Gelatine darin gut verrührt, zuletzt der Geschmack mit Maggi's Würze gekräftigt und die Brühe über die Fischstücke gegossen.



Soßen

Holländische Soße

Man läßt eigroß Butter zergehen, dünstet 2—3 Eßlöffel Mehl etwas durch, füllt mit Fleisch- oder Fischbrühe auf, rührt glatt, läßt gut durchkochen und würzt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 10 Tropfen Maggi's Würze. Nach Belieben kann man beim Anrichten noch mit einem Eigelb abrühren.

Kapernsoße

Aus eigroß Butter, 2—3 Löffeln Mehl und Fleischbrühe oder Fischsud wird eine helle, sämige Soße bereitet, die man mit $1^1/_2$ Eßlöffeln Kapern auskocht, mit etwas Zitronensaft schärft, mit 1 Eidotter legiert und mit 6—8 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack kräftigt.

Mostrichsoße

In eigroß Butter schwitzt man 2 Eßlöffel Weizenmehl, kocht dies mit Fleischbrühe (aus Maggi's Fleischbrühwürfeln hergestellt) aus, gibt 1 Löffel Essig, etwas Zucker und 2—3 Löffel Mostrich hinzu, läßt unter beständigem Rühren noch einmal gut aufkochen, mischt 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinein und schmeckt nach Salz ab.

Mostrichsoße auf andere Art

1 Würfel Maggi's Bratensoße fein zerdrücken, in etwas mehr als $^1/_4$ Liter kaltem Wasser aufs Feuer bringen, unter ständigem Umrühren aufkochen, dann $^1/_2$ Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Zucker sowie 2 Eßlöffel Mostrich hineinrühren und einige Minuten auf der Herdseite durchziehen lassen.

Petersiliensoße

In eigroß Butter dünstet man 2—3 Eßlöffel Mehl leicht an, füllt mit Fleischbrühe oder Fischsud auf, rührt glatt, läßt gut auskochen und würzt mit Salz, Pfeffer, 10 Tropfen Maggi's Würze und 1 Eßlöffel frischer, gehackter Petersilie.

Braune Buttersoße

In zerlassene braune Butter rührt man nach Geschmack feines Salz, gehackte frische Petersilie, etwas Essig oder Zitronensaft und vollendet mit einigen Tropfen Maggi's Würze.

Meerrettichsoße

Zu einer hellen Mehlschwitze füllt man nach und nach $^1/_4$ Liter kochende Milch oder halb Fleischbrühe halb Milch, gibt 1 Prise Salz daran und läßt $^1/_4$ Stunde langsam kochen. Zum Anrichten nimmt man die Soße vom Feuer und macht sie mit 1—2 Löffel geriebenem Meerrettich, einigen Tropfen Maggi's Würze und 1 Prise Zucker fertig.

Meerrettich mit Schlagsahne (Holsteinische Art)

$^1/_2$ Stange Meerrettich wird gerieben und mit 1 Eßlöffel Essig, $^1/_2$ Löffel Zucker, Salz und einigen Tropfen Maggi's Würze verrührt.

Alsdann schlägt man 1/4 Liter Sahne zu festem Schaum, rührt den Meerrettich darunter und gibt die Soße zu blaugekochtem Karpfen.

Dillsoße

2—3 Eßlöffel Mehl werden mit 30 Gramm Butter verrührt und mit 1/2 Liter Fischbrühe langsam ausgekocht. Alsdann fügt man 2 Eßlöffel feingehackten Dill, 1/8 Liter Sahne (Rahm) und etwas gestoßene Muskatblüte dazu, läßt die Soße aufkochen, schmeckt nach Salz ab, bindet sie mit einem Eidotter und fügt 10 Tropfen Maggi's Würze hinzu.

Sardellensoße

Einen Maggi's Fleischbrühwürfel löst man in reichlich 1/4 Liter kochendem Wasser oder Fischsud auf und stellt diese Kraftbrühe einstweilen beiseite. 20 Gramm gut gewässerte, gesäuberte und entgrätete Sardellen hackt man sehr fein mit einer Zwiebel und etwas frischer Petersilie, dünstet dies in einem Stückchen Butter, stäubt 1—2 Kochlöffel Mehl darüber, gießt nach einigen Minuten die Kraftbrühe sowie 1 Glas Weißwein daran, gibt etwas feingehackte Zitronenschale und eine Spur Muskatnuß dazu und läßt die Soße unter beständigem Rühren 1 Minute durchkochen. Dann zieht man sie mit einem Eigelb ab, schmeckt mit etwas Zitronensaft ab und vollendet mit 8 Tropfen Maggi's Würze.

Remouladensoße

Man nimmt 2 rohe Eigelb, 1 Teelöffel Zitronensaft, etwas Salz, eine Prise feinen Zucker, 1 Teelöffel guten Senf und verrührt alles gut, gibt alsdann tropfenweise 4—6 Eßlöffel feines Speiseöl hinein, fügt 10 bis 12 Tropfen Maggi's Würze dazu und mischt in die fertige Soße feingehackte Essiggurken, Petersilie, Schnittlauch und, falls die Soße zu dick

sein sollte, etwas Weißwein. Diese Soße läßt sich einige Tage aufbewahren, wenn man sie an einen kühlen Ort stellt.

Remouladensoße auf andere Art

3 hartgekochte Eidotter verreibt man mit 3—4 feingehackten entgräteten Sardellen und rührt nach und nach 1 rohes Eigelb, 3—4 Eßlöffel feines Öl, 1 Eßlöffel Senf, 10—12 Tropfen Maggi's Würze, etwas Zucker, 1—2 Eßlöffel Estragonessig, etwas weißen Pfeffer und Salz darunter. Dies verarbeitet man zu einer glatten Soße, die man nötigenfalls mit etwas Weißwein verdünnt. Petersilien-, Kerbel-, Estragonblätter, etwas Schnittlauch, 1 Schalotte, 1 Löffel Kapern, einige kleine Essiggurken und sauer eingemachte Champignons hat man inzwischen recht fein verwiegt und rührt sie nun unter die Soße, die zu jeder Art von kaltem Fleisch oder Fisch paßt.

Mayonnaise

2—3 rohe Eidotter werden in einem tiefen Napf langsam auseinandergerührt. Dann gibt man unter beständigem Rühren 2/10 Liter feines Salatöl tropfenweise dazu. Wenn die Soße sich dickt, fügt man etwas Salz, ein wenig weißen Pfeffer, eine Prise Zucker und so viel Weinessig oder Zitronensaft hinzu, daß die Soße genügend sauer ist, und vollendet mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze.

Kräutersoße

2 hartgekochte Eier hackt man sehr fein, gibt sie in 50 Gramm geschmolzene Butter, fügt einige Löffel Wasser und den Saft einer halben Zitrone dazu, läßt dies unter beständigem Umrühren einmal aufkochen, fügt dann 2—3 Löffel von der Brühe, in der der Fisch kocht, Salz, Pfeffer, 1/2 Eßlöffel gehacktes Thymiankraut und 1 Eßlöffel gehackte

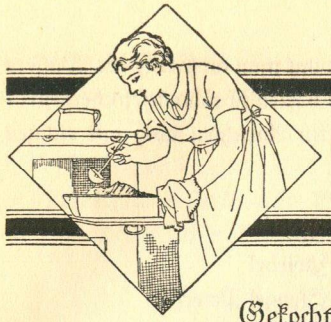
Petersilie dazu, verrührt alles miteinander und kräftigt die dickliche Soße mit 1 Teelöffel Maggi's Würze im Geschmack.

Kräutersoße auf andere Art

1 Würfel Maggi's Bratensoße fein zerdrücken, in etwas mehr als $^1/_4$ Liter kaltem Wasser aufs Feuer bringen, unter ständigem Umrühren aufkochen lassen, je 1 Teelöffel feingehackte Kräuter wie: Petersilie, Selleriekraut, Schnittlauch, Estragon, Kerbel, wenn erhältlich auch Basilikum, Fetthenne, Kresse und eine Messerspitze Majoran hineinrühren und die Soße einige Minuten auf ganz kleinem Feuer ziehen lassen.

Maggi's Bratensoße

erspart viel Kocharbeit. Sie ist eine vollständig fertige, ausgezeichnet schmeckende feine Soße von angenehmem Bratengeschmack. Man hat nur den Würfel zu zerdrücken, mit gut $^1/_4$ Liter kaltem Wasser aufs Feuer zu bringen, unter ständigem Umrühren aufzukochen und dann noch einige Minuten auf kleinem Feuer ziehen zu lassen. Auf diese einfache Weise erhält man eine vorzügliche Soße. Verwendung wie üblich zu Braten und Fleischspeisen aller Art, die wenig Soße geben, wie auch zu Teigwaren, Klößen, Kartoffeln usw., überhaupt zu allen Gerichten, zu denen man gern eine gute Soße haben möchte.



Fleischspeisen

Gekochtes Rindfleisch

siehe Rezept Seite 7.

Gedämpftes (geschmortes) Rindfleisch

1—$1^1/_2$ Pfund Rindfleisch (aus der Oberschale, Keule, Blume)	1 kleine gelbe Rübe (Mohrrübe)
30 Gramm geräucherten Speck	1 Stückchen Sellerie
20 Gramm Butter	1 kleine Petersilienwurzel
1 Zwiebel, 1 Nelke	1 kleines Stückchen Lorbeerblatt
2 Gewürzkörner	Salz, etwas Pfeffer, ein Stückchen Brotrinde (Brotkruste)

Man läßt die Butter in der Bratpfanne zergehen, gibt den würflig geschnittenen Speck hinein, läßt ihn anbraten, tut das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch hinzu und brät es von allen Seiten scharf braun an. Dann fügt man die sauber geputzten Gemüse dazu, läßt diese auch etwas in dem Fett durchdünsten, hierauf kommen noch die angegebenen Gewürze sowie die Brotrinde in den Topf, dann überfüllt man alles mit Wasser, bis das Fleisch gerade davon bedeckt ist, und läßt dieses nun, fest zugedeckt, ganz langsam 2—$2^1/_2$ Stunden dünsten. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab, seiht die Soße, die durch die Gemüse und die Brotrinde gut gebunden sein muß, durch und gibt sie neben dem Fleisch zu Tisch.

Will man noch ein übriges tun, so nimmt man an Stelle des Wassers Fleischbrühe, die man aus 1—2 Maggi's Fleischbrühwürfeln hergestellt hat, oder man verfeinert die Soße beim Anrichten noch mit einigen Tropfen Maggi's Würze.

Rindfleischragout

1 Pfund Rindfleisch	1 Zwiebel
1/4 Pfund geräucherten mageren Speck	1 Stengel Petersilie
	1 kleines Stückchen Lorbeerblatt
30 Gramm Butter	Salz, etwas Pfeffer, 1 Nelke
1 Eßlöffel Mehl	2 Gewürzkörner

8—10 Tropfen Maggi's Würze

Das Rindfleisch schneidet man in große Würfel, den Speck in kleine Würfel und die Zwiebel in Scheiben. Dann läßt man die Butter in der Bratpfanne heiß werden, gibt Fleisch, Speck und Zwiebel hinein und brät alles von allen Seiten schön braun an. Ist dies geschehen, so überstäubt man mit dem Mehl, rührt gut durch, läßt etwas andünsten, füllt so viel Wasser auf, daß das Fleisch damit gut bedeckt ist, salzt, pfeffert, tut die Gewürze hinein und läßt, gut zugedeckt, langsam weichdämpfen. Beim Anrichten entfernt man die Gewürzkräuter und verfeinert die Soße noch mit Maggi's Würze.

Rindfleischragout auf andere Art

1 Pfund Rindfleisch	1 Würfel Maggi's Bratensoße
1/4 Pfund geräucherten, mageren Speck	1 Eßlöffel Mehl
	etwas Salz
30 Gramm Butter	Prise Pfeffer und Zucker

Das Rindfleisch in große Würfel schneiden, den Speck in kleine. Die Butter in dem Schmortopf heiß machen, Speck und Fleisch hineingeben,

mit dem Mehl überstäuben und auf allen Seiten schön braun anbraten. Unterdessen den Würfel Maggi's Bratensoße fein zerdrücken, mit 1/2 Liter Wasser übergießen, unter Rühren aufkochen lassen, diese Soße über Fleisch und Speck gießen, Kasserolle fest zudecken und das Fleisch auf kleinem Feuer gardämpfen lassen. Vor dem Anrichten Salzgeschmack prüfen und mit Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.

Schweinefleischragout

wird wie oben angegeben zubereitet. Ist das Schweinefleisch sehr fett, dann läßt man den Speck fehlen.

Hammelfleischragout

kann ebenfalls wie Rindfleischragout zubereitet werden. Den Speckzusatz läßt man aber fehlen und vergißt nicht, eine Knoblauchzehe mitzukochen.

Hackbraten (falscher Hase)

1/2 Pfund Rindfleisch	40 Gramm Butter, 1 Ei
1/2 Pfund Schweinefleisch	Salz, Pfeffer
2 Weißbrötchen	1/2 Eßlöffel Mehl
1 Zwiebel	1 Maggi's Fleischbrühwürfel
etwas gehackte Petersilie	2—3 Eßlöffel saure Sahne (Rahm)

Das in kleine Stücke geschnittene Fleisch dreht man zweimal durch die Fleischmaschine, treibt auch die in etwas Milch oder Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Brötchen durch, ebenso die Zwiebel. Dann würzt man die Masse mit Salz, etwas Pfeffer und gehackter Petersilie, gibt das Ei hinein, verarbeitet nun alles recht tüchtig und formt davon eine Rolle wie ein längliches Brot. Die Butter macht

man in der Bratpfanne heiß, legt den Braten hinein und brät ihn unter Begießen und Zugabe der Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfel hergestellt hat, ungefähr eine halbe Stunde. Kurz vor dem Anrichten macht man die Soße mit dem Mehl sämig, gibt auch die saure Sahne (Rahm) hinzu und schmeckt nach Salz und Pfeffer ab.

Wer Sahnensoße nicht liebt, zerdrückt einen Würfel Maggi's Bratensoße recht fein, gießt gut 1/4 Liter Wasser darüber, läßt unter Rühren aufkochen und gießt diese Soße kurz vor dem Anrichten zu dem Hackbraten. Ein Sämigmachen der Soße mit Mehl erübrigt sich bei Verwendung von Maggi's Bratensoße.

Königsberger Klops

1/2 Pfund Rindfleisch	1 kleine Zwiebel
1/2 Pfund Schweinefleisch	1 Teelöffel gehackte Petersilie
2 Weißbrötchen, 1 Ei	1 Eßlöffel Mehl, Salz, etwas
30 Gramm Butter	Pfeffer, 1 Scheibe Zitrone

2 Maggi's Fleischbrühwürfel

Die in etwas Milch oder auch Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Weißbrötchen dreht man nebst dem in kleine Stücke geschnittenen Fleisch und der Zwiebel zweimal durch die Fleischmaschine, gibt das Ei und die Petersilie dazu, salzt, pfeffert und vermischt die Masse tüchtig untereinander. Dann formt man nicht zu große, runde Klopse und läßt sie 15 Minuten in folgender Soße langsam garkochen. In einer Kasserolle läßt man die Butter zergehen, gibt das Mehl hinein, dämpft es etwas mit der Butter durch, füllt mit 2/3 Liter Wasser auf, löst darin 2 Maggi's Fleischbrühwürfel auf, fügt die Zitronenscheibe hinzu und läßt gut durchkochen. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab. Wer die Soße mehr säuerlich liebt, tut dann noch etwas Zitronensaft oder 1 Eßlöffel Kapern oder ein paar Tropfen Essig daran.

Wenn der Geschmack zusagt, kann man einige gut abgewaschene und feingehackte Sardellen zum gehackten Fleisch geben oder auch nur die Soße damit würzen.

Gedämpftes Ochsenherz

1/2 Ochsenherz	1 Eßlöffel Mehl
30 Gramm Butter	2 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer
1 große und 1 kleine Zwiebel	ein Stückchen Lorbeerblatt
2—3 Eßlöffel süße Sahne (Rahm)	2 Gewürzkörner, 1 Gewürznelke

Das Herzstück wäscht man gut ab, bestreut es mit Salz und Pfeffer und legt es in eine kleine tiefe Schüssel. Dann schält man die große Zwiebel und schneidet sie in Scheiben darüber, fügt Lorbeerblatt, Gewürzkörner und Nelke hinzu und gießt den Essig darüber. In dieser Beize läßt man das Herzfleisch unter öfterem Umwenden 2 Tage liegen. Beim Gebrauch erhitzt man die Butter in der Kasserolle, gibt das abgetropfte und abgetrocknete Herzfleisch hinein, brät es von allen Seiten schön an, fügt die abgeschälte kleine Zwiebel bei, ebenso die durchgeseihte Beize und ebensoviel Wasser, deckt dann die Kasserolle zu und läßt auf kleinem Feuer weichdämpfen. Vor dem Anrichten gibt man die Sahne, die man mit dem Mehl verquirlt hat, hinzu, läßt gut durchkochen, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und rührt zuletzt Maggi's Würze darunter.

Gedämpfte Rindsleber

3/4 Pfund Rindsleber	50 Gramm Fett
2—3 Eßlöffel Mehl	1 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Zwiebel	Salz, etwas Pfeffer

Man häutet die Leber, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, salzt und pfeffert, dreht sie im Mehl um und brät sie in dem heißgemachten Fett auf beiden Seiten schön braun, bis sie nicht mehr bluten, wenn man

hineinsticht (5 Minuten). Dann hebt man die Leberscheiben aus der Pfanne, gibt die feingeschnittene Zwiebel hinein, dämpft sie in dem zurückgebliebenen Bratfett durch, fügt das restliche Mehl hinzu, verrührt gut mit der Zwiebel und löscht mit einer Tasse Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfel hergestellt hat, ab. Wenn die Soße gut durchgekocht ist, schmeckt man sie nach Salz und Pfeffer ab, legt die Leberscheiben hinein, kocht das Ganze nun noch schnell einmal auf und gibt sofort zu Tisch.

Man kann die Soße auch noch bequemer aus 1 Würfel Maggi's Bratensoße bereiten. Nachdem man die Leberscheiben aus der Bratpfanne gehoben hat, zerdrückt man in der restlichen Bratbutter den Bratensoßenwürfel sehr fein, gießt gut 1/4 Liter kaltes Wasser darüber und läßt unter Umrühren aufkochen. Dann legt man die Leberscheiben wieder hinein, kocht das Ganze noch einmal auf und richtet sofort an.

Leberknödel

400 Gramm Rindsleber
4 altbackene Semmeln
1/4 Liter Milch
1 Eßlöffel feingehackten Nierentalg
1 Eßlöffel Butter
1 große Zwiebel
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie
2 Eier, Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone, ein wenig geriebene Zitronenschale

Die Semmeln schneidet man in sehr dünne Scheiben und übergießt diese mit der etwas warmgemachten Milch. Dann treibt man die Leber durch die Fleischmaschine. Die Zwiebel wird fein gehackt und mit der Petersilie in der Butter gut durchgedünstet. Nun rührt man die eingeweichten Semmeln ganz glatt, verquirlt die Eier gut und gibt sie dazu, ebenso die Zwiebel nebst Petersilie, Zitronensaft und Zitronenschale, die Leber, Salz, Pfeffer. Alles rührt man sehr gut durcheinander, schmeckt ab und mengt zuletzt den sehr fein gehackten Nierentalg darunter. Dann

formt man mit Hilfe von 2 Eßlöffeln die Knödel in der gewünschten Größe und Form (rund oder länglich) und gibt sie sofort nach dem Formen in sprudelnd kochendes, leichtgesalzenes Wasser, deckt fest zu und läßt auf kleinem Feuer 1/4 Stunde kochen. Nach dem Garwerden hebt man die Knödel mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus und legt sie entweder in klare Fleischbrühe und reicht sie als Suppe (1 Maggi's Fleischbrühwürfel gibt gut 1/4 Liter vorzügliche Fleischbrühe), oder sie werden ohne Brühe mit brauner Butter und darin gerösteten Semmelbröseln übergossen. Hauptsache ist, daß die Knödel sofort auf den Tisch kommen, da sie beim Stehen schnell zusammenfallen, unansehnlich werden und auch an Geschmack verlieren.

Gebratenes Kuheuter

1 Pfund Kuheuter
1 Zwiebel
1 gelbe Rübe
1 Petersilienwurzel
1 Nelke
2 Gewürz- und Pfefferkörner
1/4 Lorbeerblatt
1 Ei
50 Gramm Fett
2—3 Eßlöffel Mehl
3 Eßlöffel geriebene Semmel
Salz, etwas Pfeffer

Das Kuheuter, das von einem ganz jungen Tier sein muß, wird mit kaltem Wasser aufgesetzt und bis ans Kochen gebracht; dann wird das Wasser abgegossen, das Fleisch mit kaltem Wasser überspült und nochmals mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht. Nun fügt man Zwiebel, gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Nelke, Pfefferkörner, Gewürzkörner, Lorbeerblatt und das nötige Salz bei und läßt langsam 3—4 Stunden garkochen. Ist das Fleisch weich, nimmt man es aus der Brühe, schneidet es in Scheiben, wendet diese zuerst in Mehl, dann in geschlagenem Ei und schließlich in geriebenem Weißbrot um und brät sie in dem heißgemachten Fett auf beiden Seiten schön braun.

Anmerkung: Man kocht das Kuheuter am besten am Abend vorher eine Stunde an und stellt den Topf dann über Nacht in die Kochkiste.

Lungenhaschee

1/2 Schweinslunge	1 Nelke
50 Gramm Butter	2 Gewürz- und
2 Eßlöffel Mehl	2 Pfefferkörner
1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe	das nötige Salz
1 Petersilienwurzel	1/2 kleines Lorbeerblatt

8—10 Tropfen Maggi's Würze

Die Lunge wird in Stücke geschnitten, recht sauber gewaschen und in reichlich Wasser mit Salz, den Suppenkräutern und Gewürzen weichgekocht. Dann hebt man die Lungenstücke heraus und hackt sie fein. In einer Kasserolle läßt man die Butter heiß werden, dünstet darin das Mehl gut an, füllt mit 1—2 Schöpflöffeln Lungenbrühe auf und kocht gut durch. Dann gibt man die gehackte Lunge in die Soße, läßt noch aufkochen, schmeckt das Gericht nach Salz und Pfeffer ab und verbessert im Geschmack mit Maggi's Würze.

Wenn man es liebt, kann das Gericht auch mit Zitronensaft, Kapern oder einigen Tropfen Essig pikant abgeschmeckt werden.

Schweinebraten

1—1 1/2 Pfund Schweinefleisch (Schulter-, Hals- oder Rippenstück)	1 Zwiebel
	Salz, etwas Pfeffer
	1 Gewürzkorn, 1 Teelöffel Mehl
20 Gramm Butter	6 Tropfen Maggi's Würze

Man wäscht das Fleisch, trocknet es ab, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, gibt es dann mit der Butter, der Zwiebel, dem Gewürz und etwas Wasser in die Bratpfanne und läßt im Bratofen unter öfterem Begießen und Umwenden weich braten. Die Soße fettet man ab, bindet sie mit dem in etwas Wasser angerührten Mehl, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, kocht gut durch und rührt Maggi's Würze darunter. Hat man keine Bratröhre zur Verfügung, so brät man das Fleisch in der in der Bratpfanne heißgemachten Butter auf allen Seiten scharf braun an, gibt dann etwas Wasser und die Gewürze hinzu, bedeckt die Pfanne und läßt das Fleisch unter zeitweiligem Umwenden weich werden.

Gebeizte Schweinslende (Für 4 Personen)

2 kleine Schweinslenden	etwas Salz und Pfeffer
Beize von 1/4 Liter rotem Kochwein	30 Gramm Butter
eine in Scheiben geschnittene Zwiebel	1/4 Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi-Fleischbrühwürfel
1 Lorbeerblatt	1/2 Tasse mit 1 Teelöffel Mehl verquirlte saure Milch
2—3 zerdrückte Wacholderbeeren	

Die Schweinslenden müssen in der Rotweinbeize mit den angegebenen Gewürzen einige Tage durchziehen, wobei man sie jeden Tag umwenden muß. Zur Zubereitung trocknet man sie ab, brät sie in der heißgemachten Butter auf beiden Seiten braun, gibt die Fleischbrühe sowie die mit dem Mehl gut verquirlte saure Milch daran und schmort die Schweinslenden zugedeckt etwa 1/2 Stunde. Der Bratensatz wird über die in Scheiben geschnittenen Schweinslenden gefüllt. Kartoffelmus wird dazu gegeben.

Gedämpfte Schweinskoteletts

4 Schweinskoteletts	Salz
2 Eßlöffel Mehl	Prise Pfeffer
2 große Zwiebeln	1 Würfel Maggi's Bratensoße
40 Gramm Fett	

Die Koteletts werden leicht gesalzen und gepfeffert, in Mehl umgewendet, in dem heißgemachten Fett auf beiden Seiten braun angebraten, aus der Bratpfanne genommen und warmgestellt. Dann dämpft man die feingehackten Zwiebeln in dem Bratfett durch, gibt den fein zerdrückten Würfel Maggi's Bratensoße dazu, füllt mit gut 1/4 Liter Wasser auf und kocht unter Umrühren eine glatte Soße. Dann legt man die Koteletts in einen kleinen Schmortopf, gießt die Soße darüber, deckt gut zu und dämpft das Fleisch gar.

Kalbsbraten

kann wie Schweinebraten S. 52 zubereitet werden. Da aber Kalbfleisch weniger fetthaltig ist, nimmt man etwas mehr Butter.

Gefüllte Kalbsbrust

2 1/2—3 Pfund Kalbsbrust*)	1 Stückchen Sellerie
2 Weißbrötchen	60 Gramm Butter
1 Ei	Salz, Pfeffer
1 große und 1 mittlere Zwiebel	1 Teelöffel Petersilie
1 gelbe Rübe	1 Prise Muskatnuß

10 Tropfen Maggi's Würze

Man läßt die Knochen in der Kalbsbrust am besten gleich vom Fleischer (Metzger) entfernen, dann weicht man die Brötchen in Wasser ein und drückt sie wieder gut aus. Die große Zwiebel wiegt man sehr fein, dünstet sie in 20 Gramm Butter an, aber ohne daß sie braun wird, fügt

*) Ein kleineres Stück Kalbsbrust könnte man nicht füllen. Da das Fleisch aber auch kalt vorzüglich schmeckt, reicht es noch zu einer zweiten Mahlzeit aus.

dann das Brot hinzu und läßt es einige Minuten durchdämpfen. Hierauf bringt man die Masse in eine Schüssel, verrührt sie darin mit dem Ei, der Petersilie, etwas Salz und Pfeffer sowie der Prise Muskatnuß, füllt dies in die Kalbsbrust und näht sie von allen Seiten sorgfältig zu. Nun brät man das Fleisch in der Bratpfanne in der restlichen Butter nebst der Zwiebel, der in Würfel geschnittenen gelben Rübe und dem Sellerie von allen Seiten schön braun an, gießt nach und nach 1/3 Liter Wasser hinzu, vergißt das nötige Salz nicht und läßt unter öfterem Begießen weichbraten. Beim Anrichten schmeckt man die Soße ab, bindet sie, wenn nötig, mit ein klein wenig Weizenmehl und rührt Maggi's Würze darunter.

Kalbfleischfrikassee

1 Pfund Kalbfleisch	1 Eigelb
30 Gramm Butter	Salz, etwas Pfeffer
1—2 Eßlöffel Mehl	1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel, 1 Nelke	6 Tropfen Maggi's Würze

1/2 Zitrone

Man wäscht das Fleisch rasch ab, schneidet es in nicht zu kleine Stücke, setzt diese mit kaltem Wasser bedeckt aufs Feuer, gibt das nötige Salz, eine Prise Pfeffer, die Zwiebel, in die man die Nelke gesteckt hat, auch die Petersilienwurzel hinein und läßt das Fleisch langsam garkochen. Dann schwitzt man in der Butter das Mehl hell durch, rührt mit der Kalbsbrühe eine glatte Soße, gießt diese zu dem Fleisch, rührt gut um und läßt noch 1/4 Stunde kochen. Hierauf entfernt man die Zwiebel und die Petersilie, schmeckt das Gericht nach Salz und Pfeffer ab, würzt die Soße mit dem Saft der halben Zitrone, bindet sie mit dem Eigelb und rührt Maggi's Würze darunter.

Saure Kalbsflecke (Kutteln, Gekröse)

1½—2 Pfund Kalbsflecke	1 Nelke
40 Gramm Butter	2 Gewürz-, 2 Pfefferkörner
2 Eßlöffel Mehl	Salz, etwas Pfeffer
1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe	¼ Lorbeerblatt
1 Petersilienwurzel	½ Zitrone oder etwas Essig
1 Stückchen Sellerie	gehackte Petersilie

10 Tropfen Maggi's Würze

Man reibt die Flecke mehrere Male mit Salz ab, wäscht sie sehr gut und setzt sie in kaltem Wasser aufs Feuer. Wenn das Wasser kocht, gießt man es ab, gibt frisches kaltes Wasser darüber, fügt Salz, Zwiebel, die Suppenkräuter und das andere Gewürz bei und kocht die Flecke recht weich. Dann nimmt man sie heraus, schneidet sie in große Würfel und bereitet folgende Soße: Man läßt die Butter in einer Kasserolle heiß werden, dünstet darin das Mehl leicht an, löscht mit 1—2 Schöpflöffeln von der Brühe, worin die Flecke gekocht haben, ab, läßt glattkochen, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, gibt den Saft der halben Zitrone oder Essig, nach Geschmack, hinein, tut nun die Flecke in diese sämige Soße und läßt sie gut durchkochen. Beim Anrichten rührt man noch Maggi's Würze sowie etwas frische gehackte Petersilie unter die Soße. Wer es liebt, kann auch etwas Kümmel mitkochen.

Huhn mit Reis

1 älteres Huhn	1 Stückchen Lorbeerblatt
150—200 Gramm Reis	1 gelbe Rübe, 1 Stück Sellerie
1 Zwiebel	1 Porree, Salz, Pfeffer
2 Gewürzkörner	1 Teelöffel Zucker
1 Nelke	8—10 Tropfen Maggi's Würze

Das sauber vorgerichtete, gut ausgewaschene Huhn wird in 2 Liter Wasser nebst dem Gewürz und Wurzelwerk, dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und Zucker aufs Feuer gebracht und weichgekocht.

Dann wäscht man den Reis gut, brüht ihn erst in kochendem Wasser ab, schüttet ihn zum Abtropfen in einen feinen Durchschlag und bringt ihn dann, mit der Hälfte der Hühnerbrühe überfüllt, zum Ausquellen. Ist das geschehen, dann schneidet man das Huhn in schöne Portionsstücke, entfernt möglichst die Knochen, seiht den Rest der Brühe durch, gibt den fertigen Reis hinein, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, vollendet mit Maggi's Würze und gibt zu Tisch.

Huhn mit Reis auf andere Art

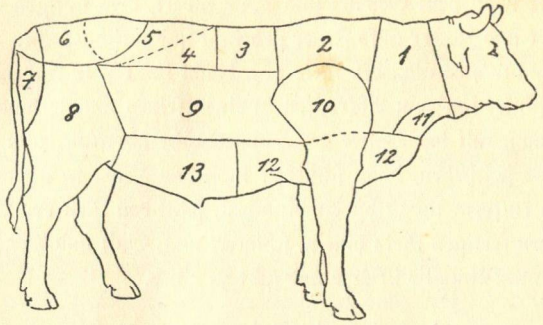
1 älteres Huhn	1 Stückchen Lorbeerblatt
150—200 Gramm Reis	1 gelbe Rübe, 1 Porree
30 Gramm Butter	1 Stück Sellerie
2 Eßlöffel Mehl	1 Petersilienwurzel
1 Eigelb, 1 Zwiebel	1 Teelöffel gehackte Petersilie
2 Gewürzkörner	Salz, Pfeffer
1 Nelke	1 Teelöffel Zucker

8—10 Tropfen Maggi's Würze

Das sauber vorgerichtete, gut ausgewaschene Huhn wird in 2 Liter Wasser nebst dem Gewürz und Grünzeug, dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und Zucker aufs Feuer gebracht und weichgekocht.

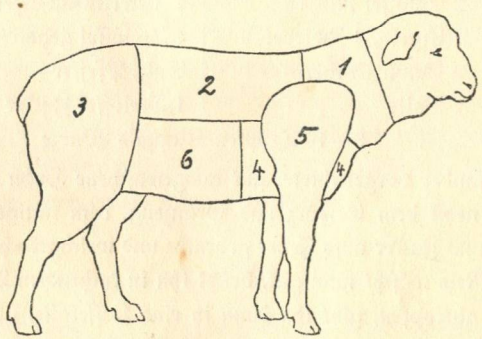
Den Reis wäscht man gut, brüht ihn in kochendem Wasser ab, läßt ihn gut abtropfen, gibt ihn dann in eine Kasserolle, überfüllt ihn mit ½—¾ Liter von der Hühnerbrühe und läßt ihn, unter zeitweiligem Umrühren mit einer Gabel, ausquellen. Das Huhn teilt man in schöne Stücke, legt diese in eine tiefe Schüssel und stellt sie warm. Den Rest der Brühe seiht man durch.

Praktische Winke für



Rind: 1 Hals. 2 Fehlrippe. 3 Hohe Rippe. 4 Lende. 5 Filet. 6 Hüfte. 7 Schwanzstück. 8 Blume (Rose). 9 Querrippe (Zwerchrippe). 10 Schulter. 11 Stich. 12 Brust. 13 Bauch.

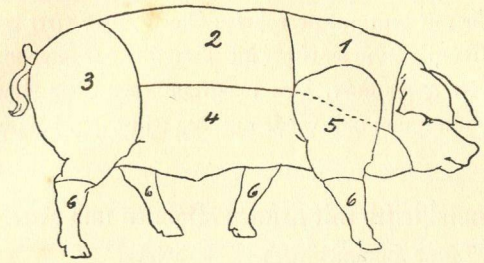
Zum Braten: Hohe Rippe, Roastbeef, Lende, Filet. Zum Schmoren: Blume (Rose), Schwanzstück. Zum Kochen: Brust, Schulter, Beinfleisch (Querrippe).



Hammel: 1 Hals. 2 Rücken. 3 Keule. 4 Brust. 5 Schulter. 6 Bauch, Dünnung.

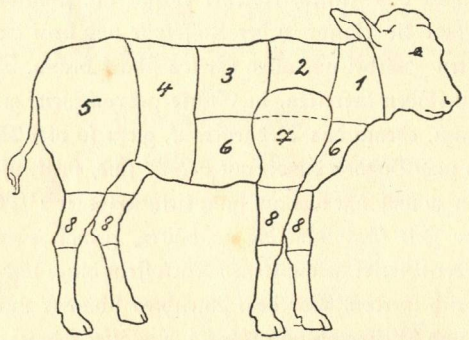
Zum Braten: Keule, Rücken (Kotelett). Zum Schmoren: Schulter (Bug), Hals (Ragout), Bauch. Zum Kochen: Brust.

den Fleischeinkauf



Schwein: 1 Nacken (Kamm). 2 Kotelett. 3 Keule (Schinken). 4 Bauch. 5 Vorderschinken (Schulter). 6 Beine (Dickbeine, Füße).

Zum Braten: Rücken (Kotelett), Keule (Schinken), Vorderschinken (Schulter), Nacken. Zum Schmoren: Rippchen, Nacken (Kamm), Schulter. Zum Kochen: Bauch, Dickbeine, Füße.



Kalb: 1 Hals. 2 Nacken (Mittelgrat). 3 Kotelett. 4 Nierenbraten. 5 Keule (Schlegel). 6 Brust. 7 Schulter (Blatt). 8 Haxe.

Zum Braten: Keule (Schlegel), Nierenbraten, Kotelett, Brust, Schulter (Blatt). Zum Kochen: Hals, Brust, Haxe.

Nun läßt man die Butter in einer Kasserolle zergehen, dünstet das Mehl darin leicht an, rührt mit der Hühnerbrühe eine glatte, dickliche Soße, läßt sie 10 Minuten durchkochen, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, bindet sie mit dem gut verrührten Eigelb, verbessert den Geschmack noch mit Maggi's Würze, rührt die Petersilie darunter und gießt diese Soße über die Hühnstücke. Den ausgequollenen Reis richtet man entweder rings um Huhn und Soße an oder reicht ihn, hübsch angerichtet, besonders.

Hammelfleisch mit grünen Bohnen und Kartoffeln

3/4 Pfund Hammelfleisch	1 Zwiebel
1 1/2 Pfund grüne Bohnen	1 Stengel Bohnenkraut
1 Pfund Kartoffeln	Petersilie, Salz
20 Gramm Butter	Pfeffer, 1 Prise Zucker

10 Tropfen Maggi's Würze

Man wäscht das Fleisch, trocknet es gut ab, schneidet es in große Würfel, erhitzt die Butter in der Kasserolle und brät das Fleisch nebst der geschälten Zwiebel auf allen Seiten scharf braun. Dann gibt man die von den Fäden befreiten, in Stücke gebrochenen, gut gewaschenen Bohnen hinzu, ebenso das Bohnenkraut, gießt so viel Wasser darüber, daß Fleisch und Bohnen davon gut bedeckt sind, salzt, pfeffert, gibt die Prise Zucker zu und läßt nun auf ganz kleinem Feuer 1 1/2 Stunde kochen. Nach dieser Zeit fügt man die geschälten, gewaschenen und in dicke Scheiben oder Viertel geschnittenen Kartoffeln hinzu und läßt nun alles vollends weich werden. Vor dem Anrichten schmeckt man das Gericht nach Salz und Pfeffer ab und rührt 1 Teelöffel feingehackte Petersilie und Maggi's Würze darunter.

Wer das Gericht sehr gebunden wünscht, röstet 1 Eßlöffel Mehl in etwas Butter an und macht damit die Brühe sämiger.

Gebratenes Kaninchen

1 Kaninchen (Rücken und Keulen)	1 Zwiebel
40 Gramm Speck zum Spicken	2 Wacholderbeeren
30 Gramm Butter	1 Eßlöffel Mehl
1/2 Tasse saure Sahne (Rahm)	Salz, Pfeffer
1/4 Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel	1 Scheibe Zitrone
	8—10 Tropfen Maggi's Würze

Man enthäutet sorgfältig Rücken und Keulen und spickt recht dicht mit feinen Speckfäden, bestreut dann den Braten mit Salz und Pfeffer, legt ihn in die Bratpfanne in die vorher zerlassene Butter, fügt die Zwiebel, die Zitronenscheibe und die zerdrückten Wacholderbeeren bei und brät das Fleisch unter häufigem Begießen fast gar. Nach und nach gießt man die Fleischbrühe und dann die Sahne, die man mit dem Mehl verquirlt hat, über den Braten und läßt ganz weich werden, was je nach der Größe des Kaninchens 1—1 1/4 Stunde dauert. Vor dem Anrichten schmeckt man die Soße nach Salz und Pfeffer ab, gibt, wenn man es wünscht, noch etwas Zitronensaft hinzu und rührt zuletzt Maggi's Würze hinein.

Kaninchenragout

Kopf, Hals, Rippen, Vorderläufe und Leber eines Kaninchens	2 Wacholderbeeren
50 Gramm Speck	2—3 Eßlöffel Essig
20 Gramm Butter	3 Gewürzkörner
1 Eßlöffel Mehl	1/2 Lorbeerblatt
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
	8—10 Tropfen Maggi's Würze

Einen Tag vor dem Gebrauch legt man die Kaninchenstücke in eine Schüssel, salzt und pfeffert sie, gibt die in Scheiben geschnittene Zwiebel daran, ebenso die Gewürzkörner, die Wacholderbeeren, das Stück Lor-

beerblatt und den Essig. Dann deckt man die Schüssel zu und wendet die Fleischstücke nach einigen Stunden immer wieder in der Beize um. Bei der Zubereitung schneidet man den Speck in kleine Würfel, gibt ihn samt der Butter in die Kasserolle, läßt gut durchbraten, legt die gut abgetropften Fleischstücke dazu und läßt sie von allen Seiten schön Farbe nehmen. Alsdann stäubt man das Mehl darüber, rührt durch, gießt die Beize nebst den Gewürzen und so viel Wasser hinzu, daß das Fleisch gut bedeckt ist, und läßt zugedeckt auf kleinem Feuer weichkochen. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab, nimmt die Fleischstücke heraus, verbessert die Soße noch mit Maggi's Würze und gießt sie durch ein Sieb über das Kaninchenfleisch.

Kaninchen, wie Backhuhn zubereitet

1 ganz junges Kaninchen | 1 geriebene Semmel
1 Ei, 2 Eßlöffel Mehl | Salz und Pfeffer
Fett zum Ausbacken

Zu diesem Gericht darf das Kaninchen nicht älter als 3 Monate sein. Man schneidet das sauber vorgerichtete Kaninchen in Portionsstücke, salzt und pfeffert diese, dreht sie zuerst in dem Mehl, dann in dem gut geschlagenen Ei und zuletzt in dem Reibbrot um und bäckt sie zum Schluß in dem sehr heißen Fett schön knusprig.

Kaninchensuppe

siehe Rezept Seite 15.

Resteverwendung

Die Knochen von Braten, Wild und Geflügel geben, wenn man sie klein zerschlägt, in etwas Butter oder gutem Fett anröstet, mit dem

nötigen Suppengrün und Salz gut auskocht, eine schmackhafte Brühe, von der man Suppen und Soßen herstellen kann und die auch zur Bereitung von Ragouts aller Art sowie zur Bereitung von Gemüsen gute Dienste leistet.

Ragout von gekochtem Rindfleisch

¾ Pfund gekochtes Rindfleisch | 2 Maggi's Fleischbrühwürfel
30 Gramm Butter | 1½ Pfund Kartoffeln
1 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel | Salz, Pfeffer
1 kleines Stückchen Lorbeerblatt

In der heißgemachten Butter röstet man das Mehl etwas an, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel, füllt mit ¾ Liter Wasser auf, rührt eine glatte Soße, löst darin Maggi's Fleischbrühwürfel auf, fügt eine Prise Pfeffer hinzu, das Stückchen Lorbeerblatt und noch etwas Salz und läßt aufkochen. Dann gibt man die geschälten, sauber gewaschenen und in kleine Stücke oder dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, ebenso das in Portionsstücke zerteilte Rindfleisch und läßt so lange ganz langsam kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Wer es liebt, kann die Soße mit etwas Essig abschmecken oder einige kleine, in Scheiben geschnittene Pfeffergurken kurze Zeit mitkochen lassen.

Ein Restegericht:

Fleisch-Reisklopse mit Anchovistunke

250 Gramm übriggebliebenes, gekochtes Rindfleisch oder Bratenreste
15—20 Kapern
5 feingewiegte Sardellen
50 Gramm geriebenen Parmesankäse
3 Eier
250 Gramm Reis
Salz
Prise Pfeffer

Das Fleisch wird durch die Fleischmaschine gedreht, der Reis gewaschen und in leichtem Salzwasser körnig gekocht. 2 Eier quirlt man schaumig und mischt Kapern, Sardellen, Käse, Fleisch und zuletzt den Reis darunter. Aus dieser Masse formt man kleine Klopse, die man in geschlagenem Ei wendet, mit geriebener Semmel paniert und in heißem Fett auf beiden Seiten braun und knusprig brät. Dazu reicht man folgende Tunke: In eigroß Butter schwitzt man 2 Eßlöffel Mehl hellgelb, kocht mit Fleischbrühe (aus Maggi's Fleischbrühwürfeln hergestellt) eine glatte gebundene Soße, kocht gut durch und rührt zuletzt 2 Teelöffel Anchovispaste darunter. Oder man zerdrückt einen Würfel Maggi's Bratensoße, gießt gut 1/4 Liter kaltes Wasser dazu, kocht unter Umrühren auf, gibt die Anchovispaste hinein und läßt die Soße noch einige Minuten auf der Herdseite ziehen.

Ragout aus verschiedenen Fleischresten

3/4 Pfund Fleischreste, gleich welcher Art
30 Gramm Butter
1 Zwiebel
1 Eßlöffel Mehl
2 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 kleine saure Gurke
etwas Pfeffer, 1/4 Lorbeerblatt

In einer Kasserolle läßt man die Butter heiß werden, bräunt darin das Mehl und die feingeschnittene Zwiebel, füllt mit gut 1/2 Liter Wasser auf, rührt glatt, löst darin Maggi's Fleischbrühwürfel auf, fügt noch eine Prise Pfeffer, das Stückchen Lorbeerblatt und die in feine Scheibchen geschnittene saure Gurke bei und läßt alles gut durchkochen. In diese Soße gibt man die in schöne Stückchen zerteilten Fleischreste und läßt sie eine Weile darin durchkochen. An Stelle der Gurkenstückchen kann man auch Kapern oder Pilze in die Soße geben.

Schustergericht (Für 4 Personen)

3 Pfund Kartoffeln
250 Gramm Zwiebeln
700 Gramm frische Blutwurst
150 Gramm Äpfel
1 Löffel Zitronensaft
100 Gramm Bratfett
15 Tropfen Maggi's Würze

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen, in Scheiben geschnitten und mit den geschälten, feinscheibig geschnittenen Zwiebeln vermischt, worauf man sie in dem heißen Bratfett gut anbrät. Die grobwürflig geschnittene Blutwurst und die säuerlichen Apfelscheiben gibt man zu den angebratenen Kartoffeln, schmort sie 10 Minuten damit durch und gibt dann zuletzt den Zitronensaft und Maggi's Würze an das Gericht, das man sofort zu Tisch bringen muß. Es paßt besonders gut zu Sauerkraut.

Schusterpastete

2 Pfund gekochte Kartoffeln
1/2 Pfund Fleischreste (können verschiedener Art sein)
1 Zwiebel
40 Gramm Butter
50 Gramm dünne Speckscheiben
1 Eßlöffel Mehl
1/4 Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi-Fleischbrühwürfel
1 Ei
2 Eßlöffel Sahne
Salz
etwas Pfeffer
2—3 Eßlöffel geriebenen Käse
einige Butterflöckchen

Die feingeschnittene Zwiebel in der heißgemachten Butter durchdämpfen, die feingewiegten Fleischreste dazugeben, das Mehl überstäuben, die Hälfte der Fleischbrühe hinzufügen und alles gut durchdünsten lassen. Dann belegt man den Boden einer feuerfesten Schüssel oder Backform mit den feinen Speckscheiben, gibt die Hälfte der geschälten, in feine

Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, salzt und pfeffert ganz leicht, streicht das vorgerichtete Fleisch darüber und deckt mit den restlichen Kartoffelscheiben zu. Nun verquirlt man das Ei mit der übrigen Fleischbrühe und der Sahne (Rahm), gießt dies über die Kartoffeln, streut den geriebenen Käse darüber, verteilt noch die Butterflöckchen obenauf und bäckt das Gericht im Ofen schön braun.

Billige Fleischersatzgerichte (Bratlinge)

Auch in der Küche gilt es, mit dem geringsten Aufwand das Beste zu erreichen. Vielfach sind die Bratlinge, auch Frikandellen genannt, für die Hausfrauen eine große Hilfe. Sie schmecken bei richtiger und sorgfältiger Zubereitung vorzüglich und werden an Stelle von Fleisch zu Gemüsen und Salat gereicht. Da Maggi's Suppenwürfel bereits genügend Salz enthalten, darf davon bei Anwendung nachstehender Rezepte nichts mehr hinzugefügt werden.

2 Würfel Maggi's Erbs-, Erbs-mit-Speck- oder Reis-Suppe	1—2 Eier
200 Gramm Grieß	1 Zwiebel
4 Eßlöffel geriebenes Weißbrot	$^2/_3$ Liter Wasser
	40—60 Gramm Fett

einige Tropfen Maggi's Würze

Man zerdrückt die Suppenwürfel recht fein, vermischt sie mit dem Grieß, verrührt die Masse in dem Wasser und kocht sie auf kleinem Feuer unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei. Wenn dieser abgekühlt ist, vermengt man ihn mit dem geriebenen Weißbrot, den Eiern, der geriebenen Zwiebel, einigen Tropfen Maggi's Würze und formt Frikandellen oder Kotelette, die dann in dem heißen Fett auf allen Seiten schön braun und knusprig gebraten werden.

2 Würfel Maggi's Pilz- oder Kartoffelsuppe	4 Eßlöffel geriebenes Weißbrot
200 Gramm Weizenmehl	1—2 Eier
$^2/_3$ Liter Wasser	1 Zwiebel
	40—60 Gramm Fett

einige Tropfen Maggi's Würze

Man zerdrückt die Suppenwürfel recht fein, vermischt sie mit dem Mehl, rührt die Masse in dem Wasser glatt an und kocht sie auf kleinem Feuer unter beständigem Umrühren 20 Minuten zu steifem Brei. Wenn dieser abgekühlt ist, vermengt man ihn mit dem Reibbrot, der geriebenen Zwiebel und dem gut verquirlten Ei, schmeckt mit einigen Tropfen Maggi's Würze ab, formt Frikandellen oder kleine Kotelette und brät diese in heißem Fett von allen Seiten schön braun und knusprig.

2 Würfel Maggi's Ochsenschwanzsuppe	2 Eßlöffel Weizenmehl
8 gekochte Kartoffeln	1—2 Eier, 1 Zwiebel
	60 Gramm Fett

Man zerdrückt die Suppenwürfel recht fein, reibt die Kartoffeln und die Zwiebel hinein, fügt das Mehl und das Ei hinzu und verrührt alles zu einer gebundenen Masse. Dann formt man daraus längliche Kroketten und brät sie in dem heißen Fett von allen Seiten recht knusprig.

200 Gramm Reis	2—3 große gekochte Kartoffeln
2 Maggi's Fleischbrühwürfel	1 Zwiebel, 2 Eier
1 Maggi's Pilzsuppenwürfel	geriebene Semmel, 60 Gramm Fett

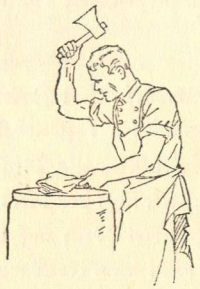
Man zerdrückt den Würfel Maggi's Pilzsuppe fein, rührt die Masse mit gut $^3/_4$ Liter Wasser glatt, fügt den Reis hinzu, bringt zum Kochen, löst Maggi's Fleischbrühwürfel darin auf und kocht unter Umrühren 20—30 Minuten. Dann reibt man die Kartoffeln und die Zwiebel und mengt dies gut unter den Brei, streicht diesen dann fingerdick auf ein

Brett und läßt erkalten. Nun schneidet man fingerlange und zweifingerbreite Streifen, wendet diese in dem gut zerklopften Ei und dann in geriebener Semmel und brät sie in dem heißgemachten Fett schön braun und knusprig.

Als Beilage zu Blumenkohl, Wirsingkohl oder gelben Rüben ganz vorzüglich.

6—8 große gekochte Kartoffeln	1 Zwiebel
2 Würfel Maggi's Ochsenschwanzsuppe	1—2 Eier
	1 Eßlöffel zerlassene Butter
2—3 Eßlöffel Weizenmehl	60 Gramm Fett

Die abgekochten, gut erkalteten Kartoffeln reibt man, desgleichen die Zwiebel, zerdrückt die Würfel Maggi's Ochsenschwanzsuppe ganz fein, fügt das Weizenmehl, das Ei und 1 Eßlöffel zerlassene Butter hinzu und vermischt alles zu einer gut gebundenen Masse. Dann formt man daraus längliche Kroketten und brät diese in heißem Fett von allen Seiten schön braun. Man reicht sie recht heiß zu grünem, Tomaten- oder Gemüse-Salat.



Gemüse

Brühkartoffeln

2 Pfund Kartoffeln	1 Prise Pfeffer
3/4 Liter Fleischbrühe	1 Teelöffel gehackte Petersilie
20 Gramm Butter, etwas Salz	einige Tropfen Maggi's Würze

Man wäscht die Kartoffeln gut ab, schält sie und schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, setzt sie dann mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt aufkochen und gießt das Wasser ab. Nun gibt man die Fleischbrühe an die Kartoffeln und kocht sie zugedeckt darin weich. Beim Anrichten fügt man die Butter, gehackte Petersilie und Maggi's Würze hinzu und schwenkt gut durch.

Hat man selbstgekochte Fleischbrühe nicht vorrätig, dann stellt man solche schnell und bequem aus Maggi's Fleischbrühwürfeln her. In diesem Falle erübrigt sich Maggi's Würze.

Kartoffeln in brauner Soße

2 Pfund Kartoffeln	etwas Salz
3 Maggi's Fleischbrühwürfel	1 Prise Pfeffer
20 Gramm Butter	1 kleines Stückchen Lorbeerblatt
1 1/2—2 Eßlöffel Mehl	

Man wäscht die Kartoffeln, schält sie und schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, setzt diese mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt einmal aufkochen und gießt dann das Wasser ab. Unterdessen macht man die Butter heiß, tut das Mehl hinein und macht eine nicht zu dunkle Einbrenne (Mehlschwitze), löscht diese mit $^3/_4$ Liter Fleischbrühe, aus Maggi's Fleischbrühwürfeln hergestellt, ab, rührt glatt, gibt Lorbeerblattstückchen und die abgebrühten Kartoffeln hinein und läßt garkochen. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab.

Wer die Kartoffeln säuerlich wünscht, kocht 3—4 kleine in Scheiben geschnittene Pfeffergurken mit oder fügt etwas Essig oder Zitronensaft hinzu.

Kartoffeln in Sahnen- (Rahm-) Soße (Bechamelsoße)

2 Pfund Kartoffeln	20 Gramm Butter
$^1/_4$ Liter Sahne	1 Zwiebel
$^1/_2$ Liter Fleischbrühe aus zwei Maggi's Fleischbrühwürfeln	1 kleines Stückchen Lorbeerblatt
	etwas Salz, 1 Prise Pfeffer
$1^1/_2$—2 Eßlöffel Mehl	1 Teelöffel gehackte Petersilie

Die Kartoffeln werden abgewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn sie aufkochen, gießt man das Wasser ab. Inzwischen macht man in einer Kasserolle die Butter heiß, gibt das Mehl hinein, läßt es durchdünsten, aber ohne daß es Farbe annimmt, reibt die Zwiebel hinein, rührt um, kocht mit der Fleischbrühe und Sahne eine glatte Soße, salzt, pfeffert, fügt das kleine Stückchen Lorbeerblatt bei, gibt die Kartoffelscheiben hinein und läßt sie darin garkochen. Die gehackte Petersilie rührt man kurz vor dem Anrichten hinein.

An Stelle der Fleischbrühe und Sahne kann man auch nur Milch nehmen.

Kartoffelbrei

2 Pfund Kartoffeln	20 Gramm Butter
1 Zwiebel	etwas Salz
$^1/_4$ Liter Milch	1 Prise Pfeffer

Man wäscht die Kartoffeln, schält sie, schneidet sie in gleichmäßige Stücke und kocht diese nebst der in ganz feine Scheiben geschnittenen Zwiebel in schwachgesalzenem Wasser weich. Hierauf gießt man das Wasser ab und stampft die Kartoffeln fein oder — noch besser und schneller — drückt alles durch den Kartoffelquetscher. Dann gießt man die Hälfte der Milch, die kochend heiß sein muß, in die Kartoffeln, rührt gut durch, stellt die Kartoffeln nochmals auf ganz kleines Feuer und fügt unter beständigem tüchtigen Rühren die übrige Milch und die Butter hinzu. Zuletzt schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab. Der fertige Brei darf nicht mehr kochen.

Wer es liebt, kann in Fett braungebratene, feingeschnittene Zwiebeln über den Brei anrichten. Auch kleine ausgebratene Speckwürfel, darübergegeben, schmecken sehr gut und machen das Gericht noch nahrhafter.

Bratkartoffeln

2 Pfund Kartoffeln	etwas Salz
40—50 Gramm Fett	1 Prise Pfeffer

Man kocht die Kartoffeln in der Schale gar, läßt sie etwas abkühlen, schält sie dann ab und schneidet sie in dünne Scheiben. Nun macht man in der Bratpfanne das Fett heiß, tut die Kartoffelscheiben hinein, streut etwas Salz und eine Prise Pfeffer darüber und brät sie unter häufigem Umwenden schön gelbbraun.

Wer es liebt, kann eine feingeschnittene oder geriebene Zwiebel mitbraten, ebenso feine Speckwürfelchen. In diesem Falle kann man das Fett teilweise sparen.

Grüne Bohnen

2 Pfund frische Bohnen	einige Stengel Bohnenkraut
3 Maggi's Fleischbrühwürfel	etwas Salz
30 Gramm Butter	Pfeffer
2 Eßlöffel Mehl	gehackte Petersilie

Man befreit die Bohnen sorgfältig von den Fäden, wäscht sie rasch ab und bricht sie in gleichmäßig lange Stücke von 4—5 cm Länge oder schneidet sie in schräge feine Schnitzel. Dann tut man die Bohnen in eine Kasserolle, gießt $^3/_4$ Liter Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfeln hergestellt hat, darüber, fügt das Bohnenkraut bei und läßt auf kleinem Feuer weichkochen. In der in einer Pfanne heißgemachten Butter röstet man das Mehl hellgelb, löscht mit der Bohnenbrühe ab, rührt glatt, gießt diese sämige Soße zu den bereits weichen Bohnen, rührt gut um und läßt noch eine kleine Weile durchkochen. Beim Anrichten entfernt man das Bohnenkraut, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und streut die feingehackte Petersilie darüber.

Ganz junge, zarte Bohnen kocht man, wenn vorgerichtet, nur in wenig schwachgesalzenem Wasser ab, läßt sie gut abtropfen, schwenkt sie in frischer Butter, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, rührt gehackte Petersilie darunter und vollendet das feine Gemüse mit einigen Tropfen Maggi's Würze.

Zuckerschoten

2 Pfund Zuckerschoten	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie
30 Gramm Butter	Salz, Pfeffer
2 Eßlöffel Mehl	8—10 Tropfen Maggi's Würze

Die Zuckerschoten befreit man von den Fäden und Enden, wäscht sie sauber ab und gibt sie in ein Sieb zum Abtropfen. Unterdessen läßt man

die Butter in der Kasserolle zergehen, dünstet das Mehl darin durch, ohne daß es gelb wird, rührt mit Wasser eine glatte, kurze, gut sämige Soße, fügt Salz, auch eine Prise Pfeffer hinzu, gibt die Schoten hinein und läßt auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren garkochen. Vor dem Anrichten durchzieht man das Gemüse mit der Petersilie und Maggi's Würze.

Junge Erbsen (Schoten)

Die Zubereitung der entkernten Erbsen ist dieselbe wie in vorstehender Kochvorschrift für Zuckerschoten angegeben.

Frühlingsgemüse

200 Gramm Spargel	40 Gramm Butter
200 Gramm Blumenkohl	2 Eßlöffel Mehl
200 Gramm junge Mohrrüben	Salz, Pfeffer
200 Gramm junge Kohlrabi	1 Prise Zucker
200 Gramm Morcheln	$^1/_2$ Teelöffel Maggi's Würze

Man säubert jedes der Gemüse für sich. Die Morcheln wäscht man nach Abschneiden der Stiele so lange in kaltem, klarem Wasser, bis aller Sand entfernt ist, wällt sie dann in kochendem Wasser einige Minuten ab und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Der Blumenkohl wird in kleine Rosen zerlegt, Kohlrabi, Mohrrüben und Spargel werden geschält und in kleine Stücke geschnitten. Nun macht man von der Butter und dem Mehl eine helle Einbrenne, rührt mit Wasser eine glatte, sämige Soße, gibt die Gemüse hinein, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, fügt ein klein wenig Zucker bei und läßt sie unter zeitweiligem Umrühren auf kleinem Feuer weich dünsten. Vor dem Anrichten kräftigt man den Geschmack des delikaten Gemüses mit Maggi's Würze.

Leipziger Allerlei

250 Gramm entkernte junge Erbsen
250 Gramm Karotten
250 Gramm Spargel
250 Gramm Morcheln
40 Gramm Butter
2 Eßlöffel Mehl
Salz, Pfeffer
etwas Zucker
1 Eßlöffel gehackte Petersilie
8—10 Tropfen Maggi's Würze

Man richtet jedes Gemüse für sich sauber vor. Die Morcheln müssen nach Abschneiden der Stiele so lange in kaltem Wasser gespült werden, bis aller Sand entfernt ist, dann kocht man sie in siedendem Wasser einige Minuten ab, schüttet sie in einen Durchschlag und läßt sie gut abtropfen. Die Erbsen werden entkernt, die Spargel geschält und in kleine Stücke geschnitten, die Karotten abgeschabt und in feine Scheibchen oder Streifchen geschnitten. Nun schwitzt man das Mehl in der Butter hell an, rührt mit Wasser eine glatte, gebundene Soße, gibt die Gemüse hinein, fügt das nötige Salz, eine Prise Pfeffer und etwas Zucker bei und läßt auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichdämpfen. Kurz vor dem Anrichten rührt man die Petersilie darunter und verbessert mit Maggi's Würze.

Spinat

2—3 Pfund Spinat
50 Gramm Butter
1—2 Eßlöffel Mehl
Salz, Pfeffer
1/4 Liter Milch
10—12 Tropfen Maggi's Würze

Der Spinat wird sorgfältig verlesen, bei jungem, zartem kann man die Stiele an den Blättern lassen, bei älterem müssen sie entfernt werden. Dann wäscht man den Spinat in reichlich Wasser 3—4 mal durch, tropft gut ab, gibt die Blätter in nur wenig brausend kochendes Wasser und läßt unter Umrühren einige Minuten kochen, gießt dann auf ein Sieb, schreckt mit einem Guß kalten Wassers ab und läßt gut abtropfen. Ist

dies geschehen, so wiegt man den Spinat recht fein oder dreht ihn durch die Fleischmaschine. Nun macht man die Butter in der Kasserolle heiß, dünstet das Mehl darin gut durch, jedoch ohne daß es Farbe annimmt, gibt das Gemüse hinein, rührt durch, fügt die Milch hinzu, vermengt sie gut, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und läßt 10 Minuten gut durchkochen. Beim Anrichten wird dann noch Maggi's Würze hineingegeben. Wer es liebt, kann in der Butter auch eine feingehackte Zwiebel mitdünsten; dann nimmt man aber besser anstatt der Milch Fleischbrühe. Diese stellt man ohne Mühe aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel her.

Gelbe Rüben (Mohrrüben)

2 Pfund gelbe Rüben
2 Maggi's Fleischbrühwürfel
30 Gramm Butter
1 1/2 Eßlöffel Mehl
1 Teelöffel Zucker
etwas Salz, Pfeffer und feingehackte Petersilie

Man wäscht die gelben Rüben gut ab, schabt sie sauber, überspült sie nochmals schnell mit kaltem Wasser und schneidet sie dann in dünne Scheibchen, Stifte oder kleine Würfel. In der Kasserolle läßt man nun die Butter heiß werden, schwitzt das Mehl leicht an, ohne daß es Farbe nimmt, löscht mit 1/2 Liter kochendem Wasser ab, rührt glatt, löst darin Maggi's Fleischbrühwürfel auf und gibt die gelben Rüben in diese sämige Soße, rührt gut durch, fügt auch noch den Zucker hinzu und läßt zugedeckt auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren garkochen. Vor dem Anrichten schmeckt man noch nach Salz ab und rührt die feingehackte Petersilie darunter.

Mangold

Die von den Rippen abgestreiften Blätter werden wie Spinat zubereitet. Die Blattrippen befreit man von den Fäden bzw. schält sie leicht ab, schneidet sie in fingerlange Stücke und behandelt sie wie Spargel weiter.

Kohlrabi

12—15 junge, zarte Kohlrabi
2 Maggi's Fleischbrühwürfel
30 Gramm Butter
2 Eßlöffel Mehl
etwas Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Zucker
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

Die Kohlrabi werden geschält, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Die zarten grünen Blätter streift man von den Stengeln, wäscht sie und schneidet sie in schmale Streifen. Dann läßt man die Butter in der Kasserolle zergehen, dünstet darin das Mehl leicht an, rührt mit Wasser eine glatte, sämige Soße, löst Maggi's Fleischbrühwürfel darin auf, gibt die Kohlrabischeiben und Blätterstreifen hinein, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, fügt den Zucker bei und läßt nun das Gemüse auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichkochen. Erst beim Anrichten rührt man die Petersilie darunter.

Will man das Gericht billiger gestalten, so nimmt man halb Kohlrabi, halb Kartoffeln; man muß dann aber die Kohlrabischeiben nebst Grünem halb garkochen und erst dann die Kartoffelscheiben beifügen. Hat man keine Maggi's Fleischbrühwürfel zur Hand, so verbessert man das Gemüse beim Anrichten mit 10 Tropfen Maggi's Würze.

Kohlrüben

2 Pfund Kohlrüben
2 Maggi's Fleischbrühwürfel
30 Gramm Butter
2 Eßlöffel Mehl
etwas Salz
Pfeffer und feinen Zucker

Die Kohlrüben werden geschält, gewaschen und in kleine Würfel oder feine Streifen geschnitten. Dann läßt man die Butter in der Kasserolle zergehen, dünstet darin das Mehl leicht an, rührt mit Wasser eine glatte, sämige Soße, löst Maggi's Fleischbrühwürfel darin auf, gibt die Kohlrüben hinein, schmeckt nach Salz, Pfeffer und Zucker ab und läßt das Gemüse auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichkochen. Wer es liebt, kann kurz vor dem Anrichten etwas feingehackte Petersilie hineingeben.

Man kann auch halb Kohlrüben, halb Kartoffeln nehmen, muß dann aber die Kohlrüben halb gar werden lassen und erst dann die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln beifügen.

Teltower Rübchen

2 Pfund Rübchen
40 Gramm Butter
1 1/2 Eßlöffel Mehl
1 Eßlöffel Zucker
Salz, Pfeffer
8—10 Tropfen Maggi's Würze

Man putzt die Rübchen recht sorgfältig, wäscht sie und läßt sie in einem Sieb gut abtropfen. Dann macht man die Butter in einer Kasserolle heiß, röstet den Zucker und das Mehl dunkelbraun, rührt mit knapp 1/2 Liter Wasser eine glatte, gut gebundene Soße, gibt die Rübchen sowie das nötige Salz und etwas Pfeffer hinein und läßt die Rübchen auf gelindem Feuer unter öfterem Umrühren garkochen. Vor dem Anrichten schmeckt man das Gemüse nach Salz, Pfeffer und Zucker ab und verbessert mit Maggi's Würze.

Weiße Rüben

2 Pfund weiße Rüben
40 Gramm Butter
2 Maggi's Fleischbrühwürfel
2 Eßlöffel Mehl
2 Eßlöffel Sahne (Rahm)
1 Teelöffel Zucker
Salz
Pfeffer

Man putzt die Rübchen gut, wäscht sie und läßt sie gut abtropfen. Dann macht man die Butter in der Kasserolle heiß, dünstet darin das

Mehl leicht durch, aber ohne daß es Farbe annimmt, kocht mit 1/2 Liter Wasser eine glatte, dickliche Soße, löst Maggi's Fleischbrühwürfel darin auf, gibt die Rübchen hinein, fügt den Zucker und etwas Pfeffer bei und läßt sie unter zeitweiligem Umrühren auf kleinem Feuer gardämpfen. Vor dem Anrichten schmeckt man das Gemüse noch nach Salz ab.

Stangenspargel auf bürgerliche Art

1 1/2 Pfund Spargel	1 Eigelb
50 Gramm frische Butter	Salz, Pfeffer
2 Eßlöffel Weizenmehl	etwas Zitronensaft

8—10 Tropfen Maggi's Würze

Man schält die Spargel von unterhalb des Kopfes aus bis zum unteren Ende dünn, wäscht sie rasch ab, bindet sie in Bündel und kocht sie in leichtgesalzenem, kochendem Wasser weich, ohne daß die Köpfe Schaden leiden. Dann läßt man die Butter in einer kleineren Kasserolle zergehen, rührt das Mehl hinein, läßt gut durchdünsten, gibt nun von dem Spargelwasser so viel hinein, bis eine glatte, dickliche Soße entsteht, die man 10 Minuten unter beständigem Rühren (am besten mit einer kleinen Schneerute) kochen läßt, nach Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmeckt, mit dem Eigelb bindet, mit Maggi's Würze verfeinert und nun sofort zu den auf einer Schüssel angerichteten Spargeln zu Tisch reicht.

Spargelgemüse in Buttersoße

1 1/2 Pfund Spargel	etwas Salz
50 Gramm frische Butter	1 Prise feinen Zucker
1—1 1/2 Eßlöffel Mehl	ein wenig geriebene Muskatnuß
1 Eigelb	8—10 Tropfen Maggi's Würze

Man kann zu diesem Gericht auch dünne Spargel verwenden; man schält sie dünn, bricht sie in 4—5 Stücke und kocht sie in wenig leichtgesalzenem, kochendem Wasser weich. Hierauf läßt man die Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt das Mehl hinein, dünstet es ganz kurz durch und rührt mit dem Spargelwasser eine gebundene, glatte Soße, die man nach Salz abschmeckt, mit etwas feinem Zucker und ein wenig geriebener Muskatnuß würzt, dann mit den abgegossenen Spargelstücken noch etwas durchkocht, zuletzt mit dem Eigelb bindet und mit Maggi's Würze verfeinert.

Spargel mit brauner Butter

1 1/2 Pfund Spargel	Salz
60—80 Gramm Butter	1 Prise Pfeffer

10 Tropfen Maggi's Würze

Man schält die Spargel von unterhalb des Kopfes aus bis zum unteren Ende dünn ab, wäscht sie rasch, bindet sie zu Bündeln und kocht sie in leichtgesalzenem, kochendem Wasser weich, ohne daß die Köpfe Schaden leiden. Dann hebt man sie sorgfältig heraus, läßt sie gut abtropfen, entfernt die Fäden und richtet sie auf der Schüssel an. Unterdessen läßt man in einer kleinen Kasserolle die Butter leicht bräunen, gibt etwas Salz, eine Prise Pfeffer und Maggi's Würze hinein, verrührt gut und gießt die Butter entweder gleich über die Spargel oder reicht sie im Soßennapf besonders.

Spargelgemüse mit jungen Karotten

1 Pfund Spargel	1/2 Eßlöffel Weizenmehl
1 Bund junge, zarte Karotten	etwas Salz, Pfeffer und
40 Gramm frische Butter	feinen Zucker
1 Maggi's Fleischbrühwürfel für 1/4 Liter Fleischbrühe	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

Man putzt die Karotten, wäscht sie ab und dämpft sie in der Butter halbweich. Dann stäubt man das Mehl darüber, verkocht mit der Fleischbrühe eine glatte, sämige Soße und gibt noch eine gute Prise feinen Zucker hinein. Unterdessen hat man die Spargel geschält, in kurze Stücke geschnitten, schnell abgewaschen, abgetropft, schüttet sie nun zu den jungen Karotten und schmort das Gemüse unter zeitweiligem Umrühren weich. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab und rührt die gehackte Petersilie darunter.

Spargelgemüse mit jungen Erbsen (Schoten)

1 Pfund Spargel
1/2 Pfund ausgekernte frische, grüne Erbsen
30 Gramm frische Butter
1 Maggi's Fleischbrühwürfel für 1/4 Liter Fleischbrühe
1/2 Eßlöffel Weizenmehl
1 Eigelb, etwas Salz
Pfeffer, feinen Zucker
6 Tropfen Maggi's Würze
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

Die Spargel schält man dünn, schneidet sie in kurze Stücke, wäscht sie schnell und läßt sie im Durchschlag gut abtropfen. Die Erbsen kernt man aus, tut sie in ein Sieb und überspült sie mit kaltem Wasser. Dann läßt man die Butter in der Kasserolle zergehen, dünstet das Mehl darin leicht durch, gießt die Fleischbrühe hinein und kocht eine glatte, sämige Soße. In diese gibt man die Spargel und Erbsen und läßt sie auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichkochen. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab, tut ein wenig feinen Zucker hinein, bindet mit dem Eigelb, das man mit Maggi's Würze gut verrührt hat, und zieht noch die gehackte Petersilie darunter.

Spargel mit Kartoffeln

1 Pfund Spargel
1 Pfund neue Kartoffeln
30 Gramm Butter
2 Eßlöffel Weizenmehl
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
etwas gehackte Petersilie
8—10 Tropfen Maggi's Würze

Die Spargel schält man dünn, schneidet sie in kurze Stücke, wäscht sie rasch ab und kocht sie in ein wenig leichtgesalzenem Wasser weich. Die Kartoffeln kocht man in der Schale, schält sie, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben und stellt sie warm. Nun zerläßt man die Butter in einer Kasserolle, dünstet darin das Mehl an, ohne daß es Farbe annimmt, kocht mit dem Spargelwasser eine glatte, sämige Soße, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und läßt auf kleinem Feuer unter Umrühren 10 Minuten kochen. Dann bindet man die Soße mit dem mit Maggi's Würze gut verrührten Eigelb, rührt die gehackte Petersilie darunter, gibt Spargel und Kartoffeln hinein und läßt noch einige Minuten auf warmer Herdstelle durchziehen. Wer es liebt, kann das Gemüse auch mit etwas Zitronensaft pikant abschmecken.

Pfefferlinge (Pfifferlinge, Gelblinge)

2 Pfund Pfefferlinge
1 Zwiebel
50 Gramm Speck
1 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 1/2 Eßlöffel Mehl
Salz, Pfeffer
feingehackte Petersilie

Man richtet die Pilze sauber vor, wäscht sie sorgfältig und gibt sie in ein Sieb zum Abtropfen. Unterdessen brät man den in ganz kleine Würfelchen geschnittenen Speck aus, gibt die feingehackte Zwiebel und die Pilze hinein, dünstet sie unter Umrühren gut durch, überstäubt sie mit dem Mehl, rührt wieder gut durch, gießt gut 1/4 Liter Wasser darüber,

löst Maggi's Fleischbrühwürfel darin auf und läßt das Gemüse nun weichschmoren. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab und zieht die gehackte Petersilie darunter. Sehr verfeinert wird das Gemüse durch Zugabe einiger Eßlöffel Sahne (Rahm).

Pfifferlinge und Kartoffeln (Für 4 Personen)

750 Gramm Pfifferlinge
50 Gramm Butter
1 kleine Zwiebel
1/4 Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Löffel saure Sahne
Maismehl
750 Gramm in der Schale gekochte Kartoffeln

Die geputzten Pfifferlinge werden gebrüht, abgetropft, mit der kleingeschnittenen Zwiebel in der Butter durchgebraten, mit der Fleischbrühe überfüllt und gargeschmort. Die Kartoffeln kocht man für sich in der Schale, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Die Kartoffelscheiben mischt man unter die fertigen Pilze, rührt etwas Maismehl mit der Sahne glatt und kocht das Pilz-Kartoffelgericht damit leicht bündig.

Morcheln in Rahmsoße

2—2 1/2 Pfund Morcheln
60 Gramm Butter
1/8 Liter süße Sahne
1 Eßlöffel Mehl
Salz, Pfeffer
10 Tropfen Maggi's Würze

Die sorgfältig von allem Sand durch mehrmaliges Waschen in viel Wasser befreiten Pilze werden gut abgetropft und in Stücke geschnitten. In einer Kasserolle läßt man die Butter heiß werden, gibt die Morcheln hinein, salzt, pfeffert und läßt sie unter öfterem Umrühren fest zugedeckt 30—40 Minuten dämpfen. Dann stäubt man das Mehl darüber, gießt die Sahne dazu, läßt gut durchkochen und

schmeckt zum Schluß mit Maggi's Würze ab. Wer es liebt, kann das Morchelgemüse auch mit Zitronensaft würzen. An Stelle der Sahne kann man auch Fleischbrühe (Maggi's Fleischbrühe) nehmen, rührt dann aber noch mit 1 Eigelb ab.

Steinpilze

2 1/2—3 Pfund recht frische Steinpilze
80 Gramm Butter
1 Zwiebel
1 Eßlöffel Mehl
1/8 Liter saure Sahne (Rahm)
2 Eßlöffel feingehackte Petersilie
1 Teelöffel Maggi's Würze
Salz, Pfeffer

Die sauber geputzten, in dünne Scheibchen geschnittenen Pilze wäscht man mehrmals in frischem Wasser und tropft sie gut ab. Dann läßt man die Butter in der Schmorpfanne heiß werden, gibt die Pilze, die feingehackte Zwiebel und die Petersilie hinein, salzt, pfeffert und läßt unter Umrühren 1/4 Stunde dämpfen. Dann stäubt man das Mehl über die Pilze, rührt die Sahne hinein, läßt noch kurz durchkochen und schmeckt mit Maggi's Würze ab. Wer es liebt, kann das Gemüse noch mit Zitronensaft würzen.

Rosenkohl

1 1/2—2 Pfund Rosenkohl
60 Gramm Butter
etwas Salz
Prise Pfeffer
12 Tropfen Maggi's Würze

Man entfernt die äußeren welken Blättchen und ebenfalls den unteren harten Teil, aber doch nur so, daß die Röschen ganz bleiben. Dann wäscht man das Gemüse, kocht es in leichtem Salzwasser weich, tropft gut ab, schwenkt die frische Butter und Maggi's Würze darunter, schmeckt nach

Salz ab und gibt eine Prise Pfeffer hinein. Wer den Geschmack liebt, kann auch ein bißchen geriebene Muskatnuß beifügen. Man kann auch die abgekochten, gut abgetropften Röschen in eine Buttersoße anrichten, die man aus der Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und 1/2 Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln bereitet hat. 2—3 Eßlöffel süße Sahne (Rahm) dem Gemüse beigefügt, verfeinern dasselbe noch.

Schwarzwurzeln

2 1/2 Pfund Schwarzwurzeln	Salz, Prise Pfeffer
50 Gramm Butter	10 Tropfen Maggi's Würze
50 Gramm Mehl	4 Eßlöffel Essig

Die Schwarzwurzeln werden geschabt, in halbfingerlange Stücke geschnitten, wenn sie sehr dick sind, auch der Länge nach halbiert und, damit sie schön weiß bleiben, sofort in leichtes Essigwasser gelegt, in das man auch noch etwas Mehl hineinrühren kann, was aber nicht unbedingt nötig ist. In einer Emaillekasserolle (Metalltöpfe dürfen zum Kochen der Schwarzwurzeln niemals verwendet werden, da darin das Gemüse grau und schwarz wird) läßt man die Butter zergehen, dämpft das Mehl darin gut durch, kocht mit der nötigen Menge Wasser eine gut gebundene Soße, gibt die abgetropften Schwarzwurzeln in die Soße, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und läßt das Gemüse auf kleinem Feuer unter öfterem Umrühren weichkochen. Vor dem Anrichten rührt man dann noch Maggi's Würze darunter.

Puffbohnen (Dicke Bohnen, Saubohnen)

4—5 Pfund junge Puffbohnen	etwas Bohnenkraut
100 Gramm Speck	Salz
2 Eßlöffel Mehl	Prise Pfeffer
1 Eßlöffel gehackte Petersilie	12 Tropfen Maggi's Würze

Die Puffbohnen aushülsen, die kleinen Kämme entfernen, in kochendes, leicht gesalzenes Wasser schütten, weichkochen lassen, dann durch ein Sieb zum Abtropfen gießen. Unterdessen brät man den feinwürfelig geschnittenen Speck aus, dämpft darin das Mehl gut durch, löscht mit Wasser ab, fügt etwas Bohnenkraut bei, salzt, pfeffert und kocht die Soße gut durch. Nun gibt man die Bohnen hinein, kocht sie gut durch und rührt zum Schluß Petersilie und Maggi's Würze hinein.

Puffbohnen auf andere Art

Anstatt des Specks nimmt man bei Zubereitung der Soße eigroß frische Butter, dämpft das Mehl darin gut durch, kocht mit gut 1/4 Liter Fleischbrühe (aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel bereitet) und 1 Tasse saurem Rahm (Sahne) eine gebundene Soße, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, läßt die in Salzwasser weichgekochten Puffbohnen in der Soße durchkochen und rührt 1 Eßlöffel gehackte Petersilie darunter.

Gedämpfte Gurken

4—6 Gurken	2 Eßlöffel Mehl
30 Gramm Butter	1 Eßlöffel Zucker
1 Maggi's Fleischbrühwürfel, in gut 1/4 Liter kochendem Wasser auflösen	1 Eßlöffel Essig
	Salz, Pfeffer

Man schält die Gurken, halbiert sie, befreit sie von den Kernen und schneidet sie in Stücke. Die Butter läßt man in der Kasserolle zergehen, dünstet darin das Mehl hellgelb an, rührt mit der Fleischbrühe eine glatte Soße, gibt die Gurkenstücke hinein, fügt Salz, Pfeffer, Zucker und Essig hinzu und läßt auf kleinem Feuer garkochen.

Gebackene Tomaten

6—8 Tomaten
1/4 Pfund sehr fein gehackten, gekochten Schinken
30 Gramm Butter
3 Eßlöffel geriebene Semmel
2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse
Salz
Pfeffer
6—8 Tropfen Maggi's Würze

Man wäscht die Tomaten, schneidet sie in Hälften, entfernt die Samenkörner, stellt dann die Tomatenhälften mit der Schnittseite nach oben in eine flache, feuerfeste, mit der Butter ausgestrichene Steingutschüssel, füllt die Tomaten mit dem feingehackten Schinken, streut etwas Salz und Pfeffer sowie den Parmesankäse und zuletzt die Semmelbröseln darüber und bäckt sie bei guter Oberhitze 1/4 Stunde im Bratofen. Die kurze Soße verfeinert man dann noch mit Maggi's Würze und reicht das Gemüse in der Backschüssel zu Tisch.

Gedämpfte Tomaten

8 große Tomaten
40 Gramm Butter
1 Eßlöffel Mehl
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 Teelöffel Maggi's Würze

Man wäscht die Tomaten ab, schneidet sie in dicke Scheiben, legt diese in eine passende Kasserolle, salzt, pfeffert und zuckert etwas, fügt die Butter, in kleine Stückchen verteilt, dazu und läßt 10 Minuten, fest zugedeckt, dämpfen. Dann bindet man die kurze Soße mit dem in 2 Eßlöffeln Wasser angerührten Mehl, läßt nochmals durchkochen und zieht nun noch Maggi's Würze darunter.

Oder man zerdrückt 1 Würfel Maggi's Bratensoße recht fein, gießt knapp 1/4 Liter Wasser darüber, läßt unter Rühren aufkochen und dämpft in dieser fertigen Soße die gewaschenen, aber ganz gelassenen Tomaten 10 Minuten.

Gefüllte Tomaten

6—8 Tomaten
1/4 Pfund Bratwurstfülle oder gehacktes, gebratenes Fleisch
30 Gramm Butter
1 Eigelb
1 Weißbrötchen
2 Eßlöffel geriebene Semmel
1 kleine Zwiebel
etwas Salz, Pfeffer
feingehackte Petersilie
6—8 Tropfen Maggi's Würze

Man wäscht die Tomaten, schneidet da, wo der Stiel saß, ein Deckelchen ab, drückt die Tomaten behutsam aus, streicht das Tomatenmark durch ein Sieb, vermischt es mit dem gehackten Fleisch, der geriebenen Zwiebel, dem in Milch oder Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Weißbrot, dem Eigelb, der Petersilie und dem nötigen Salz und Pfeffer und füllt die Farce in die Tomaten. Dann setzt man diese nebeneinander in eine passende flache, feuerfeste, mit der Butter ausgestrichene Schüssel, überstreut sie mit etwas geriebener Semmel und bäckt sie bei guter Hitze im Bratofen gar. Bevor man zu Tisch reicht, beträufelt man jede Tomate mit einem Tropfen Maggi's Würze.

Blumenkohl mit weißer Soße (Für 4 Personen)

1 Kopf Blumenkohl
2 Liter Wasser
2 Eßlöffel Salz
1 1/2 Eßlöffel Butter
2 Eßlöffel Mehl
1/8 Liter Milch
1/8 Liter Blumenkohlwasser
1 Prise Zucker und Salz
1 Prise Muskat
einige Tropfen Maggi's Würze

Der Blumenkohl wird geputzt und kurze Zeit in Essigwasser (1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Essig) gelegt, damit Raupen und Würmer aus dem Kohl herauskommen.

Dann bringt man den Kohl in kochendes Salzwasser und kocht ihn in 15—20 Minuten gar, nimmt ihn vorsichtig mit dem Schaumlöffel

heraus, richtet ihn auf einer flachen, runden Schüssel an und übergießt ihn mit der weißen Soße. Zu dieser macht man aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze, füllt mit Blumenkohlwasser und heißer Milch auf, schmeckt sie mit Salz, Maggi's Würze, Zucker und Muskat ab und rührt zuletzt 1 Eigelb an. Die Soße, die recht dick sein muß, wird über den angerichteten Blumenkohl gegossen.

Weißkraut (Weißkohl)

2 Pfund Weißkraut	1 Zwiebel
50 Gramm geräucherten Speck	2 Eßlöffel Mehl
gut 1/2 Liter Fleischbrühe aus	1 Teelöffel Kümmel
2 Maggi's Fleischbrühwürfeln	Salz, Pfeffer

Nachdem man die äußeren harten Blätter entfernt hat, teilt man den Kohlkopf in 6—8 Stücke, schneidet die dicken Rippen und Strunkteile weg, wäscht und brüht das Kraut in leichtgesalzenem, kochendem Wasser ab, gießt es dann in einen Durchschlag und läßt gut abtropfen. Inzwischen brät man in einer Kasserolle den kleinwürflig geschnittenen Speck aus, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel an, schwitzt das Mehl hellgelb, löscht mit der Fleischbrühe ab, rührt eine glatte, sämige Soße, streut den Kümmel, etwas Salz und Pfeffer hinein, schichtet nun das Kraut neben- und übereinander in diese Soße ein und läßt bei kleinem Feuer zugedeckt gardämpfen.

Wirsingkohl

Diesen kann man genau so bereiten wie das Weißkraut in vorstehendem Rezept; nur läßt man den Kümmel fort. In Süddeutschland ist auch folgende Zubereitungsart verbreitet:

Man hackt den Wirsingkohl nach dem Abbrühen ganz fein und kocht ihn in folgender Soße gar: 30 Gramm Butter läßt man in der Kasserolle heiß werden, dünstet 1—2 Eßlöffel Mehl an, aber ohne daß es

Farbe nimmt, rührt mit Milch eine glatte, sämige Soße, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und würzt vor dem Anrichten mit etwas geriebener Muskatnuß und einigen Tropfen Maggi's Würze. Wer es liebt, kann auch eine kleine, sehr fein geschnittene Zwiebel mit dem Mehl andünsten.

Rotkraut (Rotkohl)

2 Pfund Rotkraut	2—3 Eßlöffel Essig
50 Gramm Fett	(je nach Stärke)
1 Zwiebel	1—2 Eßlöffel feinen Zucker
2—3 Äpfel	Salz, Pfeffer

10 Tropfen Maggi's Würze

Man entfernt die äußeren harten Blätter, halbiert den Krautkopf und schneidet mit dem Messer oder dem Krauthobel bis zu dem Strunk ganz feine Streifchen. Das so zerkleinerte Kraut übergießt man mit dem Essig, salzt, pfeffert, zuckert ein wenig und rührt gut durcheinander. Dann macht man das Fett in der Kasserolle heiß, reibt die Zwiebel hinein, dünstet sie durch, gibt das Kraut mit allem gezogenen Saft hinein, ferner die geschälten, vom Kernhaus befreiten und in feine Scheiben geschnittenen Äpfel, rührt gut durch und läßt auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichschmoren. Sollte das Kraut während des Kochens nicht genug Saft hergeben, so gießt man 1/4 Liter Fleischbrühe zu, die man rasch und bequem durch Auflösen eines Maggi's Fleischbrühwürfels in 1/4 Liter kochendem Wasser bereitet hat. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz, Pfeffer, Essig und Zucker ab und verbessert das Gemüse noch mit Maggi's Würze.

Bayerisches Kraut

Dazu nimmt man Weißkraut (Weißkohl) und verfährt bei der Zubereitung ganz nach vorstehender Kochvorschrift.

Sauerkraut

2 Pfund Sauerkraut
1 Pfund durchwachsenen Bauchspeck
2 Wacholderbeeren
1 Teelöffel Maggi's Würze

Das Sauerkraut gut ausdrücken, wenn es sehr sauer ist, warmes Wasser daraufgießen und sofort wieder gut ausdrücken, denn gewässert darf das Kraut nicht werden. Dann legt man es in den Kochtopf, bedeckt es knapp mit Wasser, fügt die Wacholderbeeren zu, wer den Geschmack liebt, kann auch etwas Kümmel, in ein gut ausgespültes Mullläppchen eingebunden, mitkochen lassen, ebenso ist die Zugabe einer Zwiebel in das persönliche Belieben gestellt. Nach einer Stunde Kochzeit legt man den Speck in das Sauerkraut und läßt weiterkochen, bis das Fleisch gar, aber nicht zu weich ist. Dann nimmt man den Speck heraus, bindet das Kraut mit einer geriebenen rohen Kartoffel und rührt Maggi's Würze darunter. Wer das Sauerkraut ohne Fleisch zubereiten will, gibt gleich beim Ansetzen 100 Gramm Schweineschmalz hinein, übrige Zutaten jeweils nach Geschmack, Maggi's Würze darf aber nicht vergessen werden.

Grünkohl (Braunkohl)

3 Pfund Grünkohl
40 Gramm Butter
2 Maggi's Fleischbrühwürfel
2 Eßlöffel Mehl
1 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Der Grünkohl schmeckt am besten im Winter, wenn er durchgefroren ist. Man streift die Blätter von den Stengeln, wäscht sie gut, läßt sie abtropfen und kocht sie in siedendem, leichtgesalzenem Wasser, dem man auch $^1/_2$ Teelöffel Natron beigefügt hat, 10 Minuten. Dann gießt man den Kohl in einen Durchschlag, läßt ihn gut abtropfen, hackt ihn fein oder treibt ihn durch die Fleischmaschine. Nun macht man die Butter in der Kasserolle heiß, läßt das Mehl andünsten, rührt mit $^1/_2$ Liter

Wasser eine gut gebundene Soße, löst darin Maggi's Fleischbrühwürfel auf, gibt den Kohl hinein, rührt gut durch, fügt den Zucker und etwas Pfeffer bei und dämpft den Kohl auf schwachem Feuer unter öfterem Umrühren $^1/_2$ Stunde. Vor dem Anrichten schmeckt man nach Salz ab.

Sehr verfeinert wird das Gemüse durch Zugabe von 2—3 Eßlöffeln süßer Sahne (Rahm). Wer es liebt, kann auch in der Butter und dem Mehl eine feingehackte oder geriebene Zwiebel mitdünsten.

Weiße Bohnen

1 Pfund weiße Bohnen
40 Gramm Butter
1 Zwiebel
3 Maggi's Fleischbrühwürfel
Salz, Pfeffer
1 Stengel Pfefferkraut oder Majoran
etwas gehackte Petersilie

Die verlesenen, gewaschenen und am Abend vorher in ungefähr $1^1/_2$ Liter Wasser eingeweichten Bohnen werden in demselben Wasser aufs Feuer gebracht. Wenn das Wasser kocht, löst man Maggi's Fleischbrühwürfel darin auf, gibt etwas Salz, Pfeffer und das Pfefferkraut hinein und läßt die Bohnen nun langsam weichkochen. Dann macht man in der Pfanne die Butter heiß, dünstet darin die feingehackte Zwiebel goldgelb an, rührt diese unter die Bohnen und läßt damit gut durchkochen. Beim Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab und rührt die gehackte Petersilie darunter. Wer es liebt, kann die Bohnen mit etwas Zitronensaft oder Essig sauer abschmecken.

In vielen Gegenden werden sie auch mit Sirup und Essig sauer-süß zubereitet gern gegessen.

Linsen

können auf die gleiche Weise wie die Weißbohnen zubereitet werden.

Reis mit Tomaten

1/2 Pfund Reis	Salz
6 Tomaten, 1 Zwiebel	Pfeffer
40 Gramm Butter	1 Prise Zucker
1 Stückchen Sellerieknolle und Petersilienwurzel	10 Tropfen Maggi's Würze

Man hackt oder schneidet die Zwiebel sehr fein und dünstet sie in der Hälfte der heißgemachten Butter durch, gibt dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten dazu, ebenso das sehr fein zerschnittene Wurzelwerk, fügt etwas Salz, Pfeffer und Zucker bei, dämpft weich und streicht die Masse durch ein Sieb. Inzwischen hat man den Reis in ungefähr 3/4 Liter leichtgesalzenem Wasser, dem man die restliche Butter beigegeben hat, ausgequollen, mischt dann den Tomatenbrei dazu, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und zieht Maggi's Würze darunter.

Will man das Gericht besonders nahrhaft gestalten, so rührt man noch 3 Eßlöffel geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse hinein.

Dicker Reis

250 Gramm Reis	30 Gramm Butter
3 Maggi's Fleischbrühwürfel	Salz, etwas Pfeffer

Man wäscht den Reis gut ab und setzt ihn mit 1 Liter kaltem Wasser auf nicht zu starkes Feuer. Wenn der Reis zu kochen anfängt, löst man Maggi's Fleischbrühwürfel darin auf und läßt nun zugedeckt auf ganz kleinem Feuer 25—30 Minuten kochen. Damit die Reiskörner schön ganz bleiben, rührt man von Zeit zu Zeit vorsichtig mit einer Gabel um. Kurz vor dem Anrichten schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab und zieht die Butter unter den Reis. Wer ein übriges tun will, mengt noch einige Eßlöffel geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse unter den Reis.

Dicker Milchreis

Zubereitung wie vorstehend, nur nimmt man an Stelle der Fleischbrühe 1 Liter Milch zum Ausquellen, läßt den Pfeffer weg und fügt, wenn man es liebt, Zucker nach Geschmack zu. Auch kann man eine kleine Vanilleschote mitkochen oder etwas abgeriebene Zitronenschale hineintun. Der Butterzusatz ist nicht nötig, kann aber, wenn man nicht zu sehr sparen muß, gemacht werden.

Polenta (Maisgrießbrei)

3/4 Pfund Maisgrieß	1 1/4 Liter Wasser, Salz
40 Gramm Butter	10 Tropfen Maggi's Würze

Man bringt das Wasser zum Kochen, salzt, fügt die Butter hinzu und rührt dann nach und nach den Maisgrieß hinein. Unter fleißigem Umrühren läßt man den Brei, je nachdem der Grieß grob- oder feinkörnig ist, 15—20 Minuten ausquellen. Kurz vor dem Anrichten rührt man Maggi's Würze hinein.

Man kann den Maisgrießbrei nach dem Erkalten auch in Scheiben schneiden und in Butter auf beiden Seiten schön braun braten.

Ebenso kann man den Maisgrieß in halb Wasser, halb Milch ausquellen und süßen. Ist er erkaltet, schneidet man davon fingerdicke Scheiben, wendet sie in geschlagenem Ei, dann in geriebener Semmel um und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten schön braun. Dazu gekochtes Obst.

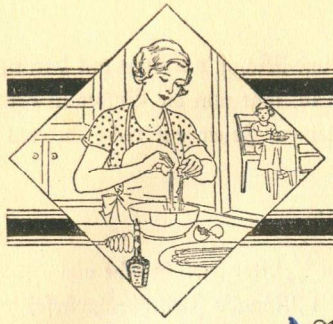
Spätzle

1 Pfund Mehl	1 knappen Eßlöffel Salz
2—3 Eier	50 Gramm Butter
knapp 1/2 Liter Wasser	1 Eßlöffel geriebenes Weißbrot

Von dem Mehl, den Eiern, dem Salz und Wasser rührt man einen dickflüssigen Teig an, den man so lange schlägt, bis er sich vom Löffel löst, und läßt ihn dann 1 Stunde ruhig stehen. Zum Abkochen nimmt man einen Teil des Teiges auf ein nasses Brettchen und schabt mit einem Messer lange, dünne Streifchen in kochendes, leichtgesalzenes Wasser. Sobald die Spätzle an der Oberfläche des Wassers schwimmen, sind sie gar und werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, mit heißem Wasser übergossen, gut abgetropft, dann auf die Schüssel gelegt und mit der Butter, in der man das geriebene Weißbrot angeröstet hat, übergossen. (Im Handel gibt es auch sogenannte Spätzlemühlen, die die Zubereitung erleichtern.)

Konservengemüse

aller Art schmecken frischer und werden bekömmlicher, wenn man kurz vor dem Anrichten einige Tropfen Maggi's Würze darunterrührt.



Eierspeisen

Rühreier

6 Eier	1 Eßlöffel feingeschnittenen Schnittlauch
6 Eßlöffel Wasser	
eigroß Butter	Salz, Pfeffer

10 Tropfen Maggi's Würze

Man zerklopft die Eier in eine Schüssel, fügt das Wasser hinzu, schlägt sie mit dem Schneeschläger gut schaumig, fügt das nötige Salz, eine Prise Pfeffer, den Schnittlauch und Maggi's Würze hinzu und rührt alles gut durcheinander. Dann macht man die Butter in der Pfanne heiß, gießt die Eiermasse hinein und bäckt unter Durchziehen mit einer Gabel ein recht luftiges, flockiges Rührei. Es muß sofort zu Tisch gereicht werden.

Rührei mit Spargel

4—5 frische Eier	$^1/_2$ Pfund Spargel
3 Eßlöffel süßen Rahm (Sahne)	Salz, etwas Pfeffer
50 Gramm Butter	$^1/_2$ Teelöffel Maggi's Würze

Die Spargel schält man dünn, schneidet sie in kurze Stückchen, wäscht sie schnell und kocht sie in nur wenig siedendem, leichtgesalzenem Wasser weich und tropft sie gut ab. Dann schlägt man die Eier mit der Sahne,

dem nötigen Salz, einer Prise Pfeffer und Maggi's Würze gut durcheinander, gibt die Spargelstückchen hinein, läßt nun die Butter in der Pfanne heiß werden und bäckt auf kleinem Feuer ein recht lockeres Rührei.

Saure Eier

6 frische Eier	gut 1/4 Liter Fleischbrühe aus
eigroß Butter	1 Maggi's Fleischbrühwürfel
2 Eßlöffel Weizenmehl	etwas Essig, Zucker, Salz, Pfeffer

Von der Hälfte der Butter und dem Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, rührt mit der Fleischbrühe eine glatte, sämige Soße, würzt mit Pfeffer, wenn nötig auch noch etwas Salz, schmeckt mit Essig und einer Prise Zucker ab und läßt gut durchkochen. Unterdessen macht man den Rest der Butter auf der Pfanne heiß, schlägt die Eier behutsam hinein und bäckt sie nicht zu hart; richtet sie dann auf warmer Schüssel an und gießt die pikant säuerlich schmeckende Soße darüber.

Eier in Mostrichsoße

6 Eier	2 Eßlöffel Mostrich
eigroß Butter	etwas Essig
2 Eßlöffel Weizenmehl	Zucker
gut 1/4 Liter Fleischbrühe aus	Salz und Pfeffer
1 Maggi's Fleischbrühwürfel	

In der Hälfte der Butter schwitzt man das Mehl hellgelb, kocht mit der Fleischbrühe eine glatte, sämige Soße, gibt den Mostrich hinein, schmeckt mit Essig, etwas Zucker, Salz und Pfeffer pikant ab und läßt noch etwas durchkochen. Unterdessen macht man den Rest der Butter auf der Pfanne heiß, schlägt die Eier behutsam hinein und bäckt schöne,

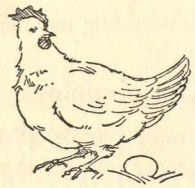
nicht zu harte Spiegeleier. Man richtet sie auf erwärmter Schüssel an und gießt die Mostrichsoße darüber.

Eier in Rahmsoße (Bechamel)

6 Eier	Salz, Pfeffer
eigroß Butter	gut 1/4 Liter Milch
1 mittelgroße Zwiebel	1/8 Liter frischen süßen Rahm
2 Eßlöffel Weizenmehl	(Sahne)

8—10 Tropfen Maggi's Würze

Die Eier werden 8 Minuten gekocht, in kaltes Wasser gelegt, wenn abgekühlt, geschält und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man die Butter in einer Kasserolle heiß werden, reibt die Zwiebel hinein, läßt gut durchdünsten, gibt das Mehl dazu, dämpft dies ebenfalls gut durch, rührt nun mit der Milch und der Sahne eine glatte, sämige Soße, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und läßt auf ganz kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren noch 10 Minuten kochen. Nun gibt man die Eierscheiben hinein, läßt noch so lange kochen, bis diese gut heiß geworden sind, fügt dann Maggi's Würze bei, schüttelt gut durch und reicht sofort zu Tisch.



Salate

Kopfsalat

2 feste, zarte Salatköpfe
2—3 Eßlöffel Öl
1 Eßlöffel Essig (je nach Schärfe und persönlichem Geschmack)
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
etwas feingeschnittenen Schnittlauch und Kerbel
8—10 Tropfen Maggi's Würze

Man entfernt die äußeren harten Blätter, schneidet die größeren Blätter durch die Rippe hindurch in zwei Teile, wäscht den Salat schnell mehrmals in reinem Wasser und legt ihn in den Salatkorb oder auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Nun vermengt man in der Salatschüssel Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Schnittlauch, Kerbel und Maggi's Würze recht innig. Erst kurz vor dem Essen verrührt man dann den Salat vorsichtig mit der Soße, ohne die Blätter zu drücken.

An Stelle des Öls kann man auch dicke, saure oder süße Sahne (Rahm) nehmen. Den Essig muß man vorsichtig und nach Geschmack zuteilen.

Endiviensalat

2 Stauden breitblättrige od. krause [Endivien
2—3 Eßlöffel Öl
1—2 Eßlöffel Essig, je nach Schärfe und Geschmack
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
1/2 Teelöffel Maggi's Würze
1 auf einem Stückchen Brotrinde zerriebene Knoblauchzehe

Man verwendet vorzugsweise die gebleichten gelben Blätter, teilt diese in Hälften oder kleinere Stücke, wäscht rasch ab, läßt gut abtropfen und vermengt mit der gut vermischten Salatsoße.

Rote-Rüben-Salat

(Davon kann auch eine größere Portion auf Vorrat angemacht werden)

6 schöne dunkelrote Rüben
3 Eßlöffel Öl
2—3 Eßlöffel Essig, je nach Schärfe
1 Eßlöffel Kümmel
1 Eßlöffel feingeschnittenen Meerrettich
Salz, Pfeffer, etwas feinen Zucker
1/2 Teelöffel Maggi's Würze

Die Rüben wäscht man ab und kocht sie weich. Dann schält man sie, schneidet sie in dünne Scheiben und vermengt diese innig mit Essig, Öl, Kümmel, Meerrettich, dem nötigen Salz und Pfeffer, etwas Zucker und Maggi's Würze.

Sellerie-salat

2 Sellerieknollen
2 Eßlöffel Öl
1—2 Eßlöffel Essig, je nach Schärfe
Salz
Pfeffer
etwas feinen Zucker
1/2 Teelöffel Maggi's Würze

Man wäscht die Knollen gut ab und kocht sie in leichtgesalzenem Wasser weich. Nach dem Abkühlen schält man sie, teilt die Knollen in Hälften und schneidet diese in schöne Scheiben. Nun vermischt man Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und Maggi's Würze recht innig miteinander und vermengt damit die Sellerie-scheiben. Wer es liebt, kann auch gehackte Petersilie beifügen.

Kartoffelsalat

2 Pfund Kartoffeln
3 Eßlöffel Öl
1—2 Eßlöffel Essig, je nach Schärfe
1 mittelgroße Zwiebel
1 Maggi's Fleischbrühwürfel, in gut 1/4 Liter kochendem Wasser aufgelöst
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker

Die Kartoffeln werden gewaschen, in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und noch warm mit der geriebenen Zwiebel, dem Essig, Öl, der Fleischbrühe, dem noch fehlenden Salz, etwas Pfeffer und ein wenig feinem Zucker vermengt. An Stelle des Öls kann man auch 60 Gramm feingeschnittenen Speck hell ausbraten und beifügen.

Gurkensalat

2 Gurken
3 Eßlöffel Öl
1—2 Eßlöffel Essig, je nach Schärfe
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie
1 Eßlöffel feingeschnittenen Schnittlauch oder 1 kleine geriebene Zwiebel
Salz
Pfeffer
etwas Zucker
1/2 Teelöffel Maggi's Würze

Erst ganz kurz, bevor man zu Tisch geht, darf der Gurkensalat angerichtet werden, damit die Salatsoße der Gurke so wenig wie möglich von ihrem köstlichen Saft entzieht. Man schält die Gurken (nicht zu dünn), schneidet oder hobelt sie in dünne Scheiben und vermengt sie gut mit den angegebenen Gewürzen.

Spargelsalat

1 1/2—2 Pfund Spargel
1—1 1/2 Eßlöffel besten Weinessig
2 Eßlöffel Speiseöl
Salz, Pfeffer
1 Prise feinen Zucker
10 Tropfen Maggi's Würze

(Nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie oder Kerbel oder Estragon)

Die Spargel werden nach dem Schälen rasch gewaschen, soweit sie zart sind, in 3 Zentimeter lange Stückchen geschnitten, in kochendem, schwachem Salzwasser weichgekocht und darin zum Abkühlen hingestellt. Dann läßt man sie in einem Durchschlag gut abtropfen. Inzwischen mischt man in der Salatschüssel Essig, Öl, Salz, etwas Pfeffer, 1 Prise feinen Zucker und Maggi's Würze zu einer schmackhaften Salatsoße und mengt die Spargel vorsichtig damit durch. Wer es liebt, kann der Salatsoße feingehackte Petersilie, Kerbel oder Estragon beimischen.

Tomatensalat

6—8 schöne große Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 Eßlöffel feingehackte Petersilie
2 Eßlöffel Öl
1—2 Eßlöffel Essig
Salz
Pfeffer
etwas Zucker
1 Teelöffel Maggi's Würze

Man wäscht die Tomaten gut, trocknet sie ab, schneidet sie in feine Scheiben, entfernt die Körner, gibt die geriebene Zwiebel, die Petersilie sowie Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Maggi's Würze dazu und vermengt alles gut miteinander.

Salat von grünen Bohnen

1½—2 Pfund grüne Bohnen	Salz
1 Stengel Pfefferkraut	Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel	etwas feinen Zucker
2 Eßlöffel Öl	½ Teelöffel Maggi's Würze
1—2 Eßlöffel Essig, je nach Schärfe	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

Man befreit die Bohnen von den Fäden, wäscht sie ab, bricht sie in 3—4 Stücke und kocht sie in leichtgesalzenem, siedendem Wasser, dem man das Pfefferkraut beigegeben hat, weich. Dann schüttet man sie in einen Durchschlag und läßt sie recht trocken ablaufen. Unterdessen hat man in der Salatschüssel Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie, die feingeriebene Zwiebel und Maggi's Würze gut miteinander verrührt und vermengt nun mit dieser Soße die Bohnen.

Salat von Puffbohnen

4 Pfund Puffbohnen	1 kleine geriebene Zwiebel
3 Eßlöffel Öl	2 Eßlöffel feingehackte Kräuter, wie Petersilie, Estragon, Boretsch und Bohnenkraut
2 Eßlöffel Essig	½ Teelöffel Maggi's Würze
etwas Salz	
Pfeffer	
eine Prise Zucker	

Die Puffbohnen aushülsen, von den kleinen Kämmen befreien, in kochendes, leicht gesalzenes Wasser schütten, weichkochen und zum Abtropfen aufs Sieb gießen. Unterdessen mischt man Essig, Öl und alle übrigen Gewürzzutaten zu einer gut gebundenen Soße, mit der man die ausgekühlten Bohnen gut durchrührt.

Salat von weißen Bohnen

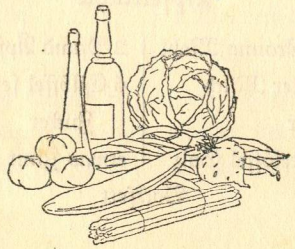
¾—1 Pfund weiße Bohnen	Salz
1 mittelgroße Zwiebel	Pfeffer
2 Eßlöffel Öl	etwas feinen Zucker
1—2 Eßlöffel Essig, je nach Schärfe und Geschmack	½ Teelöffel Maggi's Würze
	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie

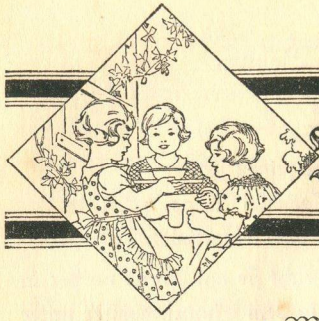
Man wäscht die Bohnen gut ab und weicht sie am Abend vorher in kaltem Wasser ein. Dann kocht man sie in dem Einweichwasser unter Zugabe von etwas Salz und ein wenig Wurzelwerk weich, entfernt das Grünzeug und schüttet sie in einen Durchschlag zum Abtropfen. Inzwischen vermengt man in der Salatschüssel Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Maggi's Würze sowie die geriebene Zwiebel und die Petersilie und rührt die Bohnen dann gut durch.

Rohkostsalat

300 Gramm Gelbrüben	Saft von einer halben Zitrone
1 mittelgroße Sellerieknolle	Prise Salz
3 säuerliche Äpfel	10 Tropfen Maggi's Würze
	1 Teelöffel Zucker

Gelbrüben, Sellerie und Äpfel nach dem Schälen waschen, gut abtropfen, dann fein raspeln, mit den angegebenen Zutaten gut mischen und einige Zeit durchziehen lassen.





Mehl- u. Süßspeisen

Mehlomeletten
(Plinzen)

300 Gramm Mehl	1/2 Liter Milch
2 Eier	1/2 Teelöffel Salz

6—8 Eßlöffel Backfett

Das Mehl wird mit der Milch, einigen Eßlöffeln Wasser, den Eiern und dem Salz zu einem dünnen Teig angerührt. In der Pfanne macht man einen Löffel Fett recht heiß, gibt einen kleinen Schöpflöffel Teig hinein, verteilt diesen gleichmäßig über den Pfannenboden und läßt ihn auf beiden Seiten schön gelbbraun backen. Will man die Omeletten besonders luftig, so schlägt man das Weiße der Eier zu festem Schnee und zieht diesen unmittelbar vor dem Backen unter den Teig.

Apfelküchle

300 Gramm Mehl	2 Pfund Äpfel
1/2 Liter Milch	6 Eßlöffel feinen Zucker
2 Eier	etwas Zimt
1/2 Teelöffel Salz	

Backfett

Das Mehl wird mit der Milch, dem Eigelb und dem Salz zu einem dickflüssigen Teig angerührt und beiseitegestellt. Die Äpfel werden geschält, entkernt und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Unmittelbar vor dem Backen schlägt man die 2 Eiweiß zu festem Schnee und zieht diesen unter den Teig. Dann taucht man die Apfelscheiben in den Teig und bäckt sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun. Beim Anrichten überstäubt man die Küchelchen mit dem mit etwas Zimt vermischten Zucker.

Man kann auch die Äpfel in feine kleine Stückchen schneiden, mit dem Teig verrühren und kleine Kuchen backen.

Gute, billige Grießspeise

2 Tassen saure Milch, 1 Tasse Grieß, 3 Eigelb, etwas zerlassene Butter und ein wenig Salz werden gut verrührt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß leicht gemischt. Man läßt die Masse eine Weile stehen, dann streicht man eine Pfanne gut mit Butter aus, schüttet die Grießmasse hinein, belegt mit Kirschen und bäckt goldgelb. Man schneidet hübsche viereckige Stücke und bestreut sie gut mit Zucker. Wird warm gegessen.

Einfache Teeplätzchen

1 Pfund bestes Weizenmehl	1—3 Eßlöffel Sahne (Rahm)
1/4 Pfund Zucker	1 Messerspitze Hirschhornsalz
1/4 Pfund Butter	
3 Eier	

Zucker, 2 Eier und Butter recht schaumig rühren, das Mehl und Hirschhornsalz gut daruntermengen. Sollte der Teig zu fest sein, so knetet man je nachdem 1—3 Eßlöffel Sahne darunter. Dann den Teig

dünn ausrollen, mit Formen oder einem Glas Plätzchen ausstechen, mit geschlagenem Ei überstreichen und im Ofen hellgelb backen.

Anisgebäck

100 Gramm Butter	2 ganze Eier
200 Gramm Zucker	1 Eigelb
350 Gramm Mehl	2 Teelöffel Anis

1/4 Pfund feingehackte Mandeln

Butter, Zucker, Eier und Eigelb recht schaumig rühren, das Mehl gut untermischen, Anis beifügen. Dann den Teig dünn ausrollen, beliebig ausstechen, die Plätzchen mit Eiweiß bestreichen, mit Mandeln bestreuen und bei guter Hitze abbacken.

Pflaumenkuchen

100 Gramm Butter	1/2 Päckchen Backpulver
150 Gramm Zucker	1 Prise Salz
300 Gramm Mehl	1 Teelöffel Zimt
1/8 Liter Milch	3—4 Pfund Pflaumen

70 Gramm Butter rührt man schaumig, fügt 50 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, das mit dem Backpulver gut vermengte Mehl nebst der Milch hinzu und arbeitet einen glatten Teig. Ist dieser fertig, rollt man ihn aus und belegt damit eine gut gefettete Randform. Die halbierten und entsteinten Pflaumen legt man nebeneinander auf den Teig, bestreut sie mit dem restlichen Zucker, den man mit dem Zimt gut vermischt hat, pflückt noch die 30 Gramm Butter in kleinen Flöckchen darüber und bäckt den Kuchen ungefähr 3/4 Stunde.

Anstatt mit Pflaumen kann man den Teig auch mit Apfelstückchen belegen.

Hefenapfkuchen

500 Gramm Mehl	50 Gramm Sultaninen (Rosinen)
1/4 Liter Milch	50 Gramm geriebene süße Mandeln
250 Gramm Butter	25 Gramm kleingeschnittenes Zitronat
125 Gramm Zucker	1 Likörglas Rum
3—4 Eier	20 Gramm Hefe, die in einer Tasse lauwarmer Milch und 1 Eßlöffel Mehl angerührt wird
das Abgeriebene einer halben Zitronenschale	
1 Prise Kardamom	
1 Prise Salz	
50 Gramm Korinthen	

Alle Zutaten werden tüchtig unter Zusatz der aufgelösten Hefe in einem Reibenapf zu einem Teig zusammengerührt. Die Rosinen werden zuletzt hinzugegeben, damit sie ganz bleiben. Nachdem der Teig in eine gut mit Butter ausgestrichene Kuchenform gebracht ist, läßt man ihn an warmer Stelle 50 Minuten gären (aufgehen), worauf man den Napfkuchen bei guter Hitze 60 Minuten bäckt.

Rote Grütze

1 Pfund Johannisbeeren	Zucker nach Geschmack (der Säure der Früchte Rechnung tragend)
1/2 Pfund Himbeeren	
1 Päckchen Vanillinzucker	
80 Gramm Reismehl	

Die von den Stielen befreiten, gewaschenen Johannisbeeren und die Himbeeren kocht man in 1 Liter Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann gibt man den Saft wieder in die Kasserolle, bringt ihn zum

Kochen, fügt den Vanillinzucker bei, süßt gut, quirlt in 1/4 Liter Wasser das Reismehl glatt, gießt es unter Umrühren in den kochenden Saft und läßt 10 Minuten garkochen. Nun füllt man die Grütze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel und läßt sie erkalten. Zum Anrichten stürzt man die Speise aus der Form und reicht sie mit roher Milch oder Sahne.

Götterspeise

1/2 Liter Milch	1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker	1 Pfund eingemachte Preißelbeeren
2—3 Eßlöffel Reismehl	100 Gramm feinen Zucker
2 Eier	

Man kocht die Milch mit der Prise Salz und dem Vanillezucker auf, bindet mit dem Reismehl, das man vorher in etwas kalter Milch glattgerührt hat, läßt den Pudding einige Minuten durchkochen, nimmt ihn vom Feuer und zieht unter lebhaftem Rühren die zwei Eigelb darunter. Dann rührt man die Preißelbeeren mit dem Zucker schaumig und mengt den recht steif geschlagenen Schnee der beiden Eiweiß innig darunter. Nun richtet man den Vanillepudding auf dem Boden einer Glasschale an und häuft den Preißelbeerschnee darüber.

Krankenkost

Fieberkranke und solche, die viel Durst leiden, dürfen nur ganz schwach gesalzene Speisen erhalten. Um so mehr ist besonderer Wert auf Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit der gereichten Nahrung zu legen. Als Würzmittel, das einerseits die bessere Ausnützung der Nahrungsstoffe gewährleistet, andererseits von unerwünschten Nebenwirkungen frei ist, sei besonders Maggi's Würze genannt. Man darf sie Gesunden und Kranken verabreichen. Die zur Würzung eines Tellers Suppe, einer Portion Gemüse usw. völlig ausreichenden 5—6 Tropfen enthalten noch nicht einmal 0,05 Gramm Kochsalz. Eben deshalb wird Maggi's Würze von medizinischen Autoritäten besonders auch für die kochsalzarme Kost empfohlen.

Die nachstehenden Kochvorschriften sind für eine Portion berechnet.

Haferschleimsuppe

25—30 Gramm Hafermehl	1/8 Liter Vollmilch
1/4 Liter Wasser	1 Prise Salz

3 Tropfen Maggi's Würze

Das Hafermehl wird in dem Wasser angerührt, mit der Milch zusammen aufs Feuer gebracht und unter beständigem Umrühren 10 Minuten gekocht. Nun erst fügt man das Salz bei, ebenso Maggi's Würze.

Haferschleimsuppe auf andere Art

25—30 Gramm Hafermehl	1/2 Liter Wasser
5 Gramm Butter	1 gute Prise Salz
1 Eidotter	4 Tropfen Maggi's Würze

Das Hafermehl wird in 1/4 Liter Wasser angerührt und mit dem übrigen Wasser aufs Feuer gebracht. Unter beständigem Umrühren läßt man 10 Minuten kochen, gibt die Butter hinein, zieht die Suppe dann mit dem Eigelb ab, salzt und fügt zuletzt Maggi's Würze bei.

Graupenschleim

30—40 Gramm Graupen	1/2 Liter Wasser
5 Gramm Butter	1 Prise Salz

3 Tropfen Maggi's Würze

Recht große Graupen setzt man mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn sie nahe am Aufkochen sind, gießt man sie in einen Durchschlag und läßt sie gut abtropfen. Dann schwitzt man sie mit der Butter durch, gießt 1/2 Liter Wasser hinzu und kocht die Graupen weich. Nun rührt man sie schnell durch ein feines Sieb und gibt, falls die Suppe zu dick ist, etwas kochendes Wasser zu, schmeckt nach Salz ab und rührt Maggi's Würze hinein.

Gerstensuppe mit Gemüse
(für 2 Teller Suppe)

Man röstet 15 Gramm Zwiebel, 15 Gramm Lauch, 20 Gramm Sellerie und 20 Gramm gelbe Rüben in 10—15 Gramm Fett oder salzfreier

Butter an, nachdem man alles vorher in kleine Würfel geschnitten hat, fügt 60 Gramm feine Perlgerste zu, läßt alles zusammen noch einige Minuten weiter rösten, füllt mit 1 1/2 Liter Wasser auf und läßt die Suppe 1 1/2—2 Stunden langsam kochen. (Falls zu dick, verdünnt man mit Wasser.) Man würzt mit Muskatnuß, gehackter Petersilie, Kerbel und 5 Tropfen Maggiwürze. Als Einlage geröstete salzfreie Brotwürfel.

Bouillon mit Ei

1/4 Liter Fleischbrühe	etwas frische, gehackte
1 Ei	Petersilie

3 Tropfen Maggi's Würze

Man bringt die Fleischbrühe zum Kochen, rührt das gut verklopfte Ei hinein und fügt die Petersilie und Maggi's Würze bei.

Hat man keine Fleischbrühe vorrätig, so löst man 1 Maggi's Fleischbrühwürfel in 1/4 Liter kochendem Wasser auf und rührt das gut verquirlte Ei und die Petersilie hinein. In diesem Falle erübrigt sich Maggi's Würze.

Kräftige Taubenbrühe

1 alte Taube	etwas Salz
1/2 Pfund mageres Kalbfleisch	5 Tropfen Maggi's Würze
1 Gelbrübe	

Die sorgfältig sauber vorgerichtete Taube wird fein zerhackt, das Kalbfleisch durch die Maschine gedreht, nur leicht gesalzen und mit 3/4 Liter kaltem Wasser übergossen. Nachdem das Fleisch 1/4 Stunde gezogen hat, wird es im gleichen Wasser mit der Gelbrübe aufs Feuer gebracht und gut zugedeckt 2 Stunden langsam gekocht. Die Flüssigkeit muß auf 1/2 Liter eingekocht sein, wird dann durch ein feines Sieb gegossen und Maggi's Würze hineingerührt.

Obstsuppe

1/4 Pfund Erdbeeren oder Himbeeren oder Heidelbeeren (Blaubeeren)	1/4 Pfund Kirschen 30 Gramm Zucker 5 Gramm Kartoffelmehl

1/2 Liter Wasser

Die Früchte werden sauber verlesen, gewaschen, zerdrückt und in dem Wasser 1/2 Stunde gekocht. Dann rührt man die Fruchtmasse durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, süßt und macht die Suppe mit dem in etwas kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl sämig.

Geröstete Brotsuppe

1 altbackenes Weißbrötchen (Semmel) 10 Gramm frische Butter	1 Eigelb, etwas Salz 1/4 Liter Wasser 3 Tropfen Maggi's Würze

Das Brötchen reibt man auf dem Reibeisen fein, röstet es mit der Butter etwas an, fügt das Wasser hinzu, salzt schwach und läßt 10 Minuten langsam kochen. In dem Suppenteller zerklopft man das Eigelb mit einem Eßlöffel kaltem Wasser, gibt Maggi's Würze dazu und verquirlt es mit der Suppe.

Fleischsaft (1/2 Tasse)

1 Pfund mageres Rindfleisch aus der Keule	1 Prise Salz 4 Tropfen Maggi's Würze

Das Fleisch wird sorgfältig von allem Fett und Sehnen befreit, schnell gewaschen, in ganz kleine Würfel geschnitten und ohne weitere Zutaten in einem verschlossenen Einmachglas während 4 Stunden im Wasserbad gekocht. Den so gewonnenen Fleischsaft gießt man durch ein feines Sieb und fügt nun eine Prise Salz und Maggi's Würze zu.

Weiche Eier

(sehr nahrhaft, leicht verdaulich und wohlschmeckend)

1—2 Eier etwas Salz	1 Stückchen frische Butter 2—3 Tropfen Maggi's Würze

Die Eier müssen ganz frisch sein. Man kocht sie 3 Minuten, schlägt sie dann in ein Glas, streut ein klein wenig feines Salz darüber, gibt ein walnußgroßes Stückchen ungesalzene, recht frische Butter dazu und rührt Maggi's Würze hinein.

Eiermilch

1/4 Liter Vollmilch 2 Eier	20 Gramm gestoßenen Zucker 1 kleine Prise Salz

Man verrührt die kochende Milch mit den gut geschlagenen Eiern, dem Zucker und dem Salz sehr innig miteinander, gießt die Mischung durch ein feines Sieb in einen Porzellantopf, stellt diesen in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt langsam weiterkochen, bis die Milch fest geworden ist.

Schotenpüree

250 Gramm Schotenkerne | 10 Gramm ungesalzene Butter
4 Tropfen Maggi's Würze

Die in Wasser weichgekochten Schotenkerne oder auch Büchsenschoten (Kaiserschoten) werden durch ein feines Sieb gestrichen. Der durchgestrichene Brei wird mit 2 Eßlöffeln Wasser und der Butter auf dem Herd bis zum Heißwerden gerührt.

Kalbsteak

60 Gramm rohes feingeschabtes Kalbfleisch
15 Gramm ganz feingeschabtes Schweinerückenfett
10 Gramm eingeweichte, ausgedrückte Semmel
1/2 Gelbei
20 Gramm ungesalzene Butter
3—4 Tropfen Maggi's Würze

Die Semmel rührt man mit dem halben Gelbei zu einem Brei, dann fügt man das Fleisch und das Rückenfett hinzu und formt aus dieser gut verarbeiteten Masse ein 1 cm hohes Steak, welches man in die heiße Butter legt und unter viermaligem Wenden 5 Minuten brät, ohne es braun werden zu lassen.

Getränke

Gerstenwasser

1/4 Pfund feine Gerste
1 Apfel
1 Prise Salz
1—1 1/2 Liter Wasser

Man wäscht die Gerste recht sauber und kocht sie mit dem Wasser, dem fein zerschnittenen Apfel und dem Salz sehr weich. Dann gießt man die Mischung durch ein feines Sieb. Nach Belieben kann gesüßt werden. Der Gerstenwassertrank mischt sich gut mit jedem Wein oder Fruchtsaft.

Zitronenlimonade

In 1 Glas frisches, klares Wasser gibt man einen gehäuften Teelöffel feinen Zucker und 2 Scheiben Zitrone ohne Kerne.

Auch leichter, kalter Tee, mit etwas Zitronensaft versetzt, ist ein erfrischendes und belebendes Getränk.

Haferkakao (1 Tasse)

10 Gramm Haferkakao
10 Gramm feinen Zucker
1/4 Liter Vollmilch

Haferkakao ist sehr nahrhaft und dabei leicht verdaulich. Man verquirlt den Haferkakao und den Zucker mit einem Eßlöffel kalter Milch, gibt diese Mischung in die übrige kochende Milch und läßt 5 Minuten durchkochen.

Apfelwasser

Ein recht großer saurer Apfel wird gewaschen, fein gehobelt oder geraspelt, mit 1/4 Liter kochendem Wasser übergossen und zugedeckt 1 Stunde zum Ziehen stehengelassen. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb ab und süßt je nach Vorschrift mit Zucker oder Sacharin. Falls es gestattet ist, kann ein wenig Moselwein hinzugefügt werden.

Verschiedenes

Appetitanregende Speisen

Bekanntlich leidet der menschliche Körper, wenn ihm nicht diejenigen Nährstoffe, welche er unbedingt benötigt, in gewohnter Weise zugeführt werden. Es dürfte von Interesse sein, zu hören, mit welch' wenigen der Gesundheit zuträglichen Mitteln man den Appetit anregen, ja gewissermaßen bis zum Hungergefühl steigern kann. Bei den Versuchen mit verschiedenen Küchenhilfsmitteln, wie zum Beispiel mit Sardellen, frischen Gurken, Appetitsilt, Gewürzen, auch englischen Soßen, war es vor allem Maggi's Würze, welche dazu am meisten beitrug, die Eßlust zu wecken, somit den Magen anzuregen, weitere Nahrung aufzunehmen und zu verarbeiten. Die Versuche wurden in Form des Zusatzes der Würze zu kalten und warmen Speisen gemacht und zeitigten bei Kranken, Rekonvaleszenten, aber auch bei gesunden Menschen überraschend günstige Resultate.

1

1/4 Pfund Butter wird in einer Schüssel schaumig gerührt. Man gibt nun einen Teelöffel Maggi's Würze, ganz wenig edelsüßen Paprika, der nicht scharf ist, sowie ganz fein geschnittenen Schnittlauch dazu, vermengt alles recht tüchtig und streicht das Gemisch auf dünne Weißbrotscheiben. Der Erfolg dürfte nicht ausbleiben.

2

Hartgekochte Eier werden mit Schnittlauch ganz fein gewiegt. Unter 1/4 Pfund Butter, die mit einem Teelöffel Maggi's Würze schaumig gerührt wurde, zieht man die gehackten Eier und streicht die Masse auf geröstete Weißbrotschnitten.

3

Gekochter, magerer Schinken wird fein gewiegt, mit Butter, wie im Rezept 1 beschrieben, vermischt, etwas englischer Senf dazugetan und auf zwei ganz dünne Weißbrotschnitten, welche später übereinandergelegt werden, gestrichen.

4

Man schlägt 3 Eier in eine Schüssel, gibt 15 Tropfen Maggi's Würze, 1 Prise Salz und Pfeffer dazu und rührt mit einem Schneebesen alles tüchtig durcheinander. In einer Stielbratpfanne in Butter glatt gebacken, werden die Eier auf einer runden Schüssel serviert.

5

Kalbfleischreste werden fein gewiegt. In einer Schüssel wird deutscher Senf (Mostrich) mit gutem Speiseöl und 1 Teelöffel Maggi's Würze zu einer glatten, festen Soße gerührt. Das gewiegte Kalbfleisch wird mit der Soße vermischt; man läßt es einige Zeit darin ziehen und streicht es später auf Weißbrotschnitten, auf welche man wiederum eine Scheibe nicht zu hartes Ei legt. Die Eierscheiben werden mit Sardellen über Kreuz belegt und mit einigen Kapern bestreut.

6

Roher, magerer Schinken wird mit abgezogenen Sardellen, Kapern, kleinen Pfeffer- oder grünen Gurken und etwas Schnittlauch fein gehackt und mit einer echten Mayonnaisensoße, in welche 1 Teelöffel Maggi's

Würze hineingerührt wurde, unterzogen. Man bestreicht hiermit dünne Weißbrotschnitten recht dick und stellt sie vor dem Genuß kalt.

7

Frischer Kräuterkäse wird fein gerieben, mit Butter und Maggi's Würze schaumig gerührt, auf halbe Brötchen gestrichen, Sardellen über Kreuz daraufgelegt und einige Kapern darübergestreut.

8

Ein halber Camembertkäse wird sauber gepußt, durch ein feines Sieb gestrichen und mit der gleichen Menge Butter und 1 Teelöffel Maggi's Würze glatt und schaumig gerührt. Auf geröstete Brotschnitten dick aufgestrichen und mit Radieschenscheiben und feingeschnittenem Schnittlauch garniert.

9

Frischer weißer Käse (Quark) wird mit süßer Sahne (Rahm), 1 Teelöffel Maggi's Würze, abgekochtem Kochkümmel und ganz wenig edelsüßem Paprika in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt gerührt. Nachdem noch etwas feingeschnittener Schnittlauch untergerührt worden ist, streicht man die Masse recht hoch auf halbe Brötchen, die vorher dick mit Butter bestrichen wurden.

10

Sardellen werden gewaschen, abgezogen und recht fein gewiegt, 1/4 Pfund Butter wird mit 1 Teelöffel Maggi's Würze schaumig geschlagen und das Sardellenpüree daruntergerührt. Die Masse wird alsdann auf leicht angeröstete Weißbrotscheiben gestrichen; zum Schluß werden noch einige Kapern daraufgelegt.

11

Man bereitet von Essig, Öl, Pfeffer, Salz, einigen Tropfen Maggi's Würze, deutschem Senf (Mostrich) und feingewiegten Zwiebeln eine pikante Soße. Bock- oder Regensburger Würstchen löst man aus der Haut, schneidet sie in recht feine Scheiben und läßt sie in der vorbeschriebenen Soße längere Zeit ziehen. Recht kalt servieren.

12

Übriggebliebenes gekochtes Rindfleisch wird in feine Scheiben geschnitten. Aus deutschem Senf (Mostrich), Öl, Essig, Maggi's Würze, Salz, Pfeffer und einer geriebenen Zwiebel wird eine Soße bereitet, man legt das Fleisch hinein und läßt es längere Zeit darin ziehen. Vor dem Servieren wird feingehackte Petersilie über das Fleisch gestreut. An den Salat können auch in Scheiben geschnittene Kartoffeln getan werden.

Heringsbutter

1 fetter Salzhering (Matjeshering) wird enthäutet, entgrätet, kurze Zeit gewässert, gut abgetropft und durch ein Drahtsieb gestrichen, 1/4 Pfund schaumig gerührte Butter, 1 kleine geriebene Zwiebel, 1 sehr fein gewiegtes hartes Ei, 1 Prise Pfeffer und 10 Tropfen Maggi's Würze werden zu der Heringsmasse gegeben und alles innig miteinander verrührt.

Mayonnaise für Rohkost

1 Eigelb, 1 Spur Paprika und Zucker, den Saft einer halben Zitrone, 1 Messerspitze Senf gut verrühren, tropfenweise 1/8 Liter gutes Öl unter ständigem Rühren daruntermischen, 1 Teelöffel geriebenen Meerrettich beifügen und mit einigen Tropfen Maggiwürze abschmecken.

Herstellung eines guten Koch- und Bratfettes

2 Pfund Nierentalg
2 Pfund Schweinelieſen
2 Pfund Butter
1 Taſſe Milch
1 kleines Stückchen Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 kleiner Stengel Thymian
1 kleine Zwiebel

Man ſchneidet das Nierenfett in kleine Würfelchen oder treibt es durch die Fleiſchmaſchine, ſetzt es dann mit der Milch, dem Stückchen Lorbeerblatt, der Gewürznelke, dem Thymian und der Zwiebel aufs Feuer und läßt es unter Umrühren ſo lange kochen, bis es vollſtändig klar iſt und keine Wellen mehr ſchlägt. Dann ſeiht man es durch ein feines Sieb und drückt die Grieben gut aus.

Das Schweinefett ſchneidet man ebenfalls ſehr fein oder dreht es durch die Fleiſchmaſchine und läßt es unter Umrühren kochen, bis es ganz hell iſt und nicht mehr aufwallt. Dann ſeiht man es durch zu dem Nierenfett. Schließlich bringt man die Butter in einem nicht zu kleinen Topf, damit ſie nicht überkocht, aufs Feuer und kocht ſie ſo lange, bis ſie klar iſt und der auf dem Boden ſich ablagernde Satz gelblich zu werden beginnt. Dann gießt man ſie langſam zu den beiden anderen Fetten, vermiſcht gut und rührt auch dann und wann noch längere Zeit bis zum Erkalten um. Dadurch erzielt man ein ganz glattes Fett. Die Grieben des Nieren- und Schweinefettes können als Zugabe zu Bratkartoffeln verwendet werden.

Sülze (Gelee, Aſpik, Stand)

3 Maggi's Fleiſchbrühwürfel
6 Blatt Speiſegelatine
1 Stückchen Lorbeerblatt
1 Eßlöffel Eſſig oder Weißwein
1/2 Liter Waſſer

Man bringt das Waſſer, dem Lorbeerblatt, Eſſig oder Wein beigefügt ſind, zum Kochen, löſt darin Maggi's Fleiſchbrühwürfel ſorgfältig auf, fügt die in kaltem Waſſer ausgewaſchene und wieder ausgedrückte Gelatine hinzu, rührt gut um, bis letztere reſtlos aufgelöſt iſt, filtriert dann durch ein ſauberes, von jedem Geſchmack freies Mulltuch in eine paſſende Form und ſtellt kalt.

Will man gekochten Fiſch, Eier, Geflügelſtücke oder anderes Fleiſch ſülzen, ſo gießt man das noch flüſſige Gelee darüber und ſtellt kalt.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Vorwort 3

Goldene Küchenregeln 5

Suppen

Billige Gemüsesuppe 19
Bouillon (Fleischbrühe) 7
Brotsuppe, geröstete 10
Bürgerliche Reissuppe 18
Buttermilchsuppe 11
Einlaufsuppe 9
Erbssuppe, dicke, auf neue Art . 18
Erbssuppe, wohlschmeckende, sättigende 17
Fischsuppe 16
Fleischbrühe (Bouillon) 7
Fleischbrühe auf schnelle Art . . 7
Fleischbrühsuppe, gebundene . . 9
Fleischbrühsuppe mit Grieß usw. 8
Fleischbrühsuppe mit Teigwareneinlage 8
Frühlingssuppe (Gesundheitssuppe) 14
Gebundene Fleischbrühsuppe . . 9
Gebundene und klare Suppen aller Art 16
Gemüsesuppe 15
Gemüsesuppe, billige 19
Gemüsesuppe, gute, sättigende . 19
Geröstete Brotsuppe 10
Geröstete Grießsuppe 10
Geröstete Mehlsuppe 10
Gesundheitssuppe (Frühlingssuppe) 14
Gute, billige Suppen aus Gemüseresten 19
Gute, sättigende Gemüsesuppe . 19
Haferflocken und Kartoffeln, Suppe von 12
Kaninchensuppe 15
Kartoffelsuppe 11
Leberspätzchensuppe 14
Maggi's Suppensorten 17
Mehlsuppe, geröstete 10
Reissuppe, bürgerliche 18
Spargelsuppe 13
Spargelsuppe auf andere Art . . 13
Suppe von Haferflocken und Kartoffeln 12
Suppen, gebundene und klare aller Art 16

Seite

Suppen, gute, billige, aus Gemüseresten 19
Suppen, Verbesserung hausgemachter 20
Suppen, Verlängern vorhandener 20
Tomatensuppe 12
Tomatensuppe mit Reiseinlage . 13
Verbesserung hausgemachter Suppen 20
Verlängern vorhandener Suppen 20
Wohlschmeckende, sättigende Erbssuppe 17

Eintopfgerichte

Bauernfleisch 26
Erbsen-Eintopfgericht, nahrhaftes 23
Graupen mit Kartoffeln und Sellerie 24
Graupen mit Sellerie 24
Kohlrüben mit Kartoffeln . . . 23
Kohlrüben-Eintopfgericht, gutes 21
Mohrrüben- (Gelbe-Rüben-, Karotten-) Eintopfgericht . . . 22
Schwarzwurzelgericht 25
Suppentopf von Hammelfleisch und Gemüse 25
Weißkohl, dicker 26
Weißkohl-Eintopfgericht, wohlschmeckendes 21

Fische

Allgemeines 28
Barsche 31
Fischbällchen (Fischklopse auf andere Art) 37
Fischfrikandellen (Fischklopse) von übriggebliebenem Schellfisch oder Kabeljau 36
Fischsalat 38
Fischsülze 38
Fischsuppe 16
Gebratene Fischfilets 32
Gedämpfte Fischfilets 32
Gespickter Fisch, gebraten, mit Sahnen- (Rahm-) Soße . . 33
Goldbarsch (Rotbarsch) in Dillsoße 35
Heringe, gebraten 35
Kabeljau (s. Schellfisch) 30
Karpfen in Bier 37
Kat- oder Austernfisch (s. Heringe, gebraten) 36
Lengfisch (s. Schellfisch) 31
Merlan (s. Schellfisch) 31
Plötzen 31
Rotbarsch (Goldbarsch) in Buttersoße 34
Schellfisch mit Gemüse gekocht (s. Seelachs) 34
Schellfisch mit Kartoffeln . . . 29
Schellfisch oder Kabeljau gebacken 30
Schellfisch oder Kabeljau gedämpft 30
Schellfisch oder Kabeljau gekocht 29

Seite

Schellfisch usw. im eigenen Saft gekocht 31
Schollen 31
Seehecht im eigenen Saft gekocht 31
Seelachs, Seehecht usw. mit Gemüse gekocht 34
Weißling (Wittling, Merlan) gekocht 36
Zanderschnitte mit Petersilienſoße 33

Soßen

Bratenſoße, Maggi's 44
Butterſoße, braune 41
Dillſoße 42
Holländiſche Soße 40
Kapernſoße 40
Kräuterſoße 43
Kräuterſoße auf andere Art . . 44
Maggi's Bratenſoße 44
Mayonnaiſe 43
Meerrettich mit Schlagſahne (Holſteiniſche Art) 41
Meerrettichſoße 41
Moſtrichſoße 40
Moſtrichſoße auf andere Art . . 41
Peterſilienſoße 41
Remouladenſoße 42
Remouladenſoße auf andere Art 43
Sardellenſoße 42

Fleiſchſpeiſen

Billige Fleiſchersatzgerichte (Bratlinge) 66
Falſcher Haſe (Hackbraten) . . . 47
Fleiſchersatzgerichte (Bratlinge), billige 66
Fleiſch-Reisklopſe mit Anchovistunke (Reſtegericht) 63
Gebeizte Schweinslende 53
Gebratenes Kaninchen 61
Gebratenes Kuheuter 51
Gedämpfte Rindsleber 49
Gedämpfte Schweinskoteletts . 53
Gedämpftes Ochſenherz 49
Gedämpftes (geſchmortes) Rindfleiſch 45
Gefüllte Kalbsbruſt 54
Gekochtes Rindfleiſch 45
Gekröſe (Saure Kalbsflecke) . . 56
Hackbraten (falſcher Haſe) . . . 47
Hammelfleiſch mit grünen Bohnen und Kartoffeln 60
Hammelfleiſchragout 47
Huhn mit Reis 56
Huhn mit Reis auf andere Art . 57
Kalbfleiſchfrikaſſee 55
Kalbsbraten 54
Kalbsbruſt, gefüllte 54
Kalbsflecke, ſaure 56
Kaninchen, gebratenes 61
Kaninchen, wie Backhuhn zubereitet 62
Kaninchenragout 61

Seite

Kaninchenſuppe 15
Königsberger Klops 48
Kuheuter, gebratenes 51
Leberknödel 50
Lungenhaſchee 52
Ochſenherz, gedämpftes 49
Praktiſche Winke für den Fleiſcheinkauf 58, 59
Ragout aus verſchiedenen Fleiſchreſten 64
Ragout von gekochtem Rindfleiſch 63
Reſtegericht: Fleiſch-Reisklopſe mit Anchovistunke 63
Reſteverwendung 62
Rindfleiſch, gedämpftes 45
Rindfleiſch, gekochtes 45
Rindfleiſchragout 46
Rindfleiſchragout auf andere Art 46
Rindsleber, gedämpfte 49
Saure Kalbsflecke (Kutteln, Gekröſe) 56
Schuſtergericht 65
Schuſterpaſtete 65
Schweinebraten 52
Schweinefleiſchragout 47
Schweinskoteletts, gedämpfte . 53
Schweinslende, gebeizte 53

Gemüſe

Bayeriſches Kraut 89
Blumenkohl mit weißer Soße . 87
Bohnen, grüne 72
Bohnen, weiße 91
Bratkartoffeln 71
Braunkohl (Grünkohl) 90
Brühkartoffeln 69
Erbſen, junge 73
Frühlingsgemüſe 73
Gelbe Rüben (Mohrrüben) . . 75
Grüne Bohnen 72
Grünkohl (Braunkohl) 90
Gurken, gedämpfte 85
Junge Erbſen (Schoten) 73
Kartoffelbrei 71
Kartoffeln in brauner Soße . . 69
Kartoffeln in Sahnenſoße . . . 70
Kohlrabi 76
Kohlrüben 76
Konſervengemüſe 94
Leipziger Allerlei 74
Linſen 91
Mangold 75
Milchreis, dicker 93
Mohrrüben (gelbe Rüben) . . . 75
Morcheln in Rahmſoße 82
Pfefferlinge (Pfifferlinge, Gelblinge) 81
Pfifferlinge und Kartoffeln . . . 82
Polenta (Maisgrießbrei) . . . 93
Puffbohnen auf andere Art . . 85
Puffbohnen (Dicke Bohnen, Saubohnen) 84
Reis, dicker 92

Seite

Reis mit Tomaten 92
Rosenkohl 83
Rotkraut (Rotkohl) 89
Rübchen, Teltower 77
Rüben, gelbe (Mohrrüben) . . 75
Rüben, weiße 77
Sauerkraut 90
Schwarzwurzeln 84
Spargel mit brauner Butter . . 79
Spargel mit Kartoffeln 81
Spargelgemüse in Buttersoße . . 78
Spargelgemüse mit jungen Erbsen (Schoten) 80
Spargelgemüse mit jungen Karotten 79

Seite

Spätzle 93
Spinat 74
Stangenspargel auf bürgerliche Art 78
Steinpilze 83
Teltower Rübchen 77
Tomaten, gebackene 86
Tomaten, gedämpfte 86
Tomaten, gefüllte 87
Weiße Bohnen 91
Weiße Rüben 77
Weißkraut (Weißkohl) 88
Wirsingkohl 88
Zuckerschoten 72

Eierspeisen

Ei er in Mostrichsoße 96
Eier in Rahmsoße 97
Eier, saure 96
Rührei mit Spargel 95
Rühreier 95
Saure Eier 96

Salate

Endiviensalat 98
Grüne Bohnen, Salat von . . 102
Gurkensalat 100
Kartoffelsalat 100
Kopfsalat 98
Puffbohnen, Salat von . . . 102
Rohkostsalat 103
Rote-Rüben-Salat 99
Salat von grünen Bohnen . . 102
Salat von Puffbohnen 102
Salat von weißen Bohnen . . 103
Selleriesalat 99
Spargelsalat 101
Tomatensalat 101
Weiße Bohnen, Salat von . . 103

Mehl- und Süßspeisen

Anisgebäck 106
Apfelküchle 104
Einfache Teeplätzchen 105
Götterspeise 108

Seite

Grießspeise, gute billige . . . 105
Grütze, rote 107
Hefe-Napfkuchen 107
Mehlomeletten (Plinzen) . . . 104
Pflaumenkuchen 106
Rote Grütze 107
Teeplätzchen, einfache 105

Krankenkost

Bouillon mit Ei 111
Brotsuppe, geröstete 112
Eier, weiche 113
Eiermilch 113
Fleischsaft 112
Geröstete Brotsuppe 112
Gerstensuppe mit Gemüse . . . 110
Graupenschleim 110
Haferschleimsuppe 109
Haferschleimsuppe auf andere Art 110
Kalbssteak 114
Kräftige Taubenbrühe 111
Obstsuppe 112
Schotenpüree 113
Taubenbrühe, kräftige 111
Weiche Eier 113

Getränke

Apfelwasser 115
Gerstenwasser 114
Haferkakao 115
Zitronenlimonade 114

Verschiedenes

Appetitanregende Speisen . . . 116
Heringsbutter 119
Herstellung eines guten Koch- und Bratfettes 120
Mayonnaise für Rohkost . . . 119
Sülze (Gelee, Aspik, Stand) . . 120

Maggi-Gesellschaft
Berlin W 35

A 511232 Sp