

2. Bereitung der Brühe aus Liebig's Fleischextrakt.

In 1 Liter kochendem Wasser löst man 15 Gramm Fleischextrakt und 10 Gramm Salz auf und fügt einen gestrichenen Theelöffel Butter hinzu. – Durch Abrühren mit Eidotter wird diese Fleischbrühe sehr nahrhaft.

Zu Tassenbouillon verwendet man gern etwas Rindermark, das man, 10 Gramm aus 1 Liter, zehn Minuten lang mit etwa 10 Gramm Suppengrün und 5 Gramm Salz kochen läßt.

- 5 Man sieht das Wurzelwasser durch, gibt 10 Gramm Fleischextrakt daran, sowie 10 Gramm Salz, kocht die Bouillon auf und füllt sie in Tassen.

(83 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap011.html>