



Die gute **T**rinkbouillon

... das ist **Knorrox**,

eine neue Spezialität von *Knorr!*

Knorrox ist eine fettreiche Bouillon-Paste, die der heutigen Geschmacksrichtung entsprechend nur schwach gesalzen ist.

Knorrox — nur mit kochendem Wasser übergossen — löst sich sofort gleichmäßig auf und ergibt eine **kräftige, wohlschmeckende und bekömmliche Bouillon** mit großen Fettagungen und feinen Gemüse-Teilchen.

Knorrox ist in einer praktischen und hygienischen Frischhaltedose verpackt, was als besonderer Vorzug anzusehen ist.

Wozu verwendet man Knorrox?

Als Trinkbouillon: Täglich zum Frühstück, auch in der Arbeitspause oder zum Mittagessen eine Tasse Knorrox. Das ist gesund und regt den Appetit an!

Zur Bereitung klarer Bouillonsuppen: Mit Knorrox ist ohne Suppenfleisch im Nu eine bekömmliche Bouillonuppe fertig, die vorzüglich schmeckt.

Zur Verbesserung fader Speisen: 1 Messerspitze Knorrox aufgelöst — zur Suppe, zur Soße, zum Gemüse gegeben — gibt den Speisen die richtige Abrundung und erhöht zugleich den Wohlgeschmack.

Als Wanderproviant: Nach einem anstrengenden Marsch ist Knorrox als Trinkbouillon oder Suppe ein willkommenes Stärkungsmittel, das dank seiner schwachen Salzung auch keinen Durst erweckt.



4 Tassen
Bouillon

10
Pfg.

R E Z E P T E

Frühstücks-Bouillon mit Ei.

Pro Person wird $\frac{1}{2}$ Teelöffel (4 g) Knorrox-Bouillon-Paste in einer Tasse ($\frac{1}{4}$ Liter) kochendem Wasser aufgelöst und mit einem unverrührten Eigelb serviert.

Bouillon mit Rindermark.

Anstelle des Eidotters gibt man einige dünne Scheiben Rindermark in die fertige, gut heiße Bouillon.

Klare Eiereinlauf-Bouillonsuppe (für 4 Personen).

14 g Knorrox-Paste, 1 Liter Wasser, 2 Eier, 1 gestrichener Eßlöffel Weißmehl, 2—3 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, Muskat, Schnittlauch.

Das Mehl mit der Milch glattrühren, Eier, Salz, Muskat beifügen, das Ganze gut verquirlen.

In 1 Liter kochendem Wasser die Knorrox-Bouillon-Paste auflösen, den Eiereinlauf mit einem Kaffeelöffel in die siedende Fleischbrühe tropfen lassen. Mit gehackter Petersilie oder feingeschnittenem Schnittlauch anrichten.

Knorrox-Bouillonsuppe mit Grießklößchen.

14 g Knorrox-Bouillon-Paste, 1 Liter Wasser, 1 Ei, 3—4 Eßlöffel Grieß, Salz, 1 Prise Muskat, etwas feingeschnittenen Schnittlauch.

Ei mit Salz und Muskat gut verquirlen, nach und nach den Grieß darunterühren, bis ein weicher Teig entsteht, der nicht mehr laufen darf. Wasser zum Kochen bringen, die Knorrox-Bouillon-Paste darin auflösen, mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen von der Masse abstechen, in die siedende Bouillon einlegen und ca. 5 Minuten langsam kochen lassen. Mit Schnittlauch anrichten.

Bouillonsuppe mit Eiernudeln (für 4 Personen).

80 g Knorr Kikeriki-Eierfadennudeln, 14 g Knorrox-Paste, 1 Liter Wasser, Schnittlauch.

Die Knorr-Kikeriki-Eierfadennudeln 10 Minuten langsam in 1 Liter leicht gesalzenem Wasser kochen lassen und zum Abtropfen in den Seier gießen.

Die Knorrox-Bouillon-Paste in 1 Liter sprudelndem Wasser auflösen, die abgetropften Eiernudeln beifügen und mit feingeschnittenem Schnittlauch anrichten.



Klare Bouillonsuppe mit Eierstich (für 4 Personen).

14 g Knorrox-Bouillon-Paste, 1 Liter Wasser, 2 Eier, 6 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, etwas Muskat, 5 g Butter.

Eier, Milch, Salz und Muskat gut verquirlen, in ein mit Butter ausgestrichenes kleines Schüsselchen geben und 25 Minuten in siedend heißem Wasser zugedeckt ziehen, aber nicht kochen lassen. Wenn erkaltet, stürzen, kleine Würfel oder sonstige Formen daraus schneiden, in die Suppenschüssel geben.

In 1 Liter kochendem Wasser die Knorrox-Bouillon-Paste auflösen und zum Eierstich gießen.

Bouillonsuppe mit Leberklößchen (für 4 Personen).

100 g Kalbsleber, 1 Ei, 1 gehäufte Eßlöffel Weizenmehl, Salz, Muskat, etwas feingehackte Zwiebel und Petersilie, 14 g Knorrox-Bouillon-Paste, reichlich 1 Liter Wasser.

Die gehäutete Leber schaben oder hacken, das Ei verquirlen; Mehl, Petersilie, Zwiebel, Salz, Muskat beifügen, das Ganze zu einem glatten Teig rühren.

In reichlich 1 l kochendem Wasser die Knorrox-Bouillon-Paste auflösen, mit einem Teelöffel kleine Klößchen von der Masse abstechen und in die sprudelnde Fleischbrühe einlegen, kurz aufkochen, dann auf heißer Herdstelle zugedeckt 10-12 Minuten ziehen, aber nicht mehr kochen lassen.

Noch ein Vorschlag:

Lassen Sie sich das neue, 64seitige Knorr-Kochbuch mit über 200 erprobten Rezepten kommen, das Sie gegen Einsendung des Portos (15-Pfennig-Freimarke) **k o s t e n l o s** erhalten!

C. H. Knorr A.G., Heilbronn (Neckar)

