

Glace de Viande (Liebigs Fleischextrakt) - Basisinfo

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Glace de Viande
Liebigs Fleischextrakt

Anleitung:

Fleischextrakt ist eine stark konzentrierte, pastenartige Fleischbrühe von unbegrenzter Haltbarkeit, eine Erfindung des deutschen Chemikers Justus von Liebig (1803-1873), um den Fleischüberschuss in Uruguay und Argentinien zu nutzen. Liebigs Fleischextrakt enthält 19,5% Wasser, 60,1% organische Substanzen und 20,4% Mineralstoffe. Fleischextrakt regt den Appetit an, fördert die Verdauung und wird zur Herstellung von Fleischbrühe und zur Verfeinerung vieler Suppen, Saucen und Fleischgerichte verwendet.