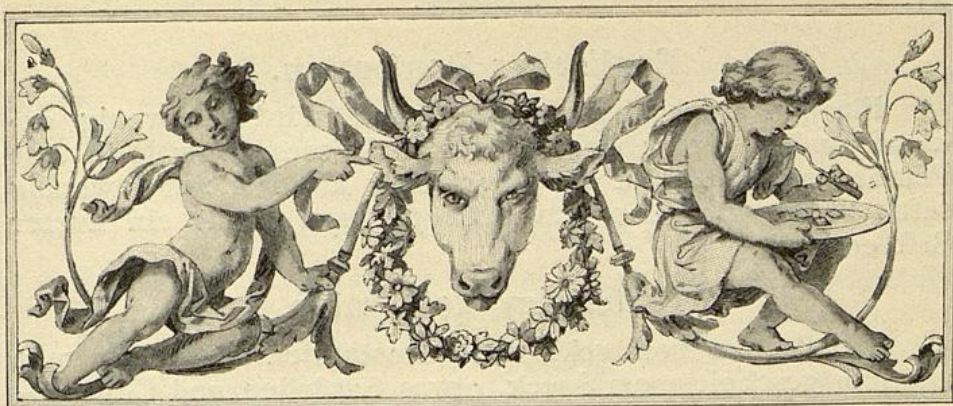




Rindfleisch.

Abgeschmalzenes Rindfleisch.

In Stücke geschnittenes, gekochtes Rindfleisch legt man in eine Schüssel, sprudelt saueren Rahm, etwas Suppe und Citronensaft zusammen ab, schüttet es darüber, mischt fein geschnittene Petersilie und einige Grahambrod-Brösel, streut dies auf das Fleisch, gibt heisses Fett darüber und lässt es im Rohre auskochen.

Beefsteaks mit Hindernissen.

Zu Beefsteaks werden verschiedene Garnirungen gegeben, als: Ochsenaugen, Schnittbohnen, Sprossen, Spinat, Salzgurken u. dergl. erlaubte Gemüse.

Boeuf à la mode.

Ein Stück Schweiförtel geklopft und gesalzen, durchzieht man mit kleinfingerdick geschnittenem Specke und geräucherter oder Pökelzunge. Dann gibt man es auf Speckschnitten, dünstet es, bis es Farbe hat, sieht dann den Saft und gibt ihn in eine Schale.

Englisches Rindfleisch.

Ein Stück gut abgelegenes Fleisch durchzieht man mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, reibt es mit Wacholderbeeren, Citronenschalen, Sardellen und Salz ein und lässt es 24 Stunden liegen. Man gibt es dann mit Speck in eine Casserole und dünstet es mürbe.

Englischer Rostbraten.

Ein mürbe abgelegener Rostbraten wird ein wenig geklopft und gesalzen; dann gibt man heisses Schmalz in eine Pfanne und bratet ihn auf jäher Hitze ab, damit er inwendig saftig bleibt, gibt dann etwas Suppe dazu, damit ein kurzer Saft entsteht.

Eszterházy-Rostbraten.

Schnitzchen von geklopftem Rostbraten bestreicht man mit fein geschnittenem Speck, etwas Sardellen und Citronenschalen, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Bindfaden, legt sie auf Speck und dünstet sie mürbe, wobei man öfters etwas Suppe dazu gibt. Man lässt dann Petersilie, Sardellen und Citronenschalen in Fett anlaufen, giesst saueren Rahm dazu und kocht das Fleisch damit auf.

Falscher Hasenrücken.

Zu $\frac{1}{2}$ Kg. rohen Lungenbraten nimmt man 6 Dekagramm Speck, 2 hartgekochte Dotter, Petersilie, Salz und schneidet und stösst es fein, mischt ein Ei dazu und formirt es wie einen Hasenrücken, den man ebenso spickt, beim Braten mit Fett und Rahm begiesst und angerichtet mit Citronenschalen bestreut.

Fines herbes-Schnitzchen.

Man bestreicht die Schnitzchen von Lungenbraten nach dem Salzen mit fein geschnittenen Kräutern (Petersilie, Bertram, Gundelkraut) und lässt sie eine Weile liegen, taucht sie dann in warme Sardellenbutter, dreht sie in Grahambrod-Brösel, bratet sie jäh ab und gibt eine halbe Citrone dazu.

Fleisch-Roulade.

Auf geklopfte Schnitze von Rost- und Lungenbraten streicht man eine Farce von rohem Kalbfleische, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Fäden, bratet sie ab und gibt sie nach der Länge auseinander geschnitten auf Gemüse.

Gebackene Rostbraten.

Das Fleisch von recht mürben, abgelegenen Rostbraten, von Beinen, Haut und Fett befreit, klopft man zu dünnen

Schnitzchen auseinander, lässt sie gesalzen ein paar Stunden liegen, dreht sie dann in abgeschlagene Eier und Grahambrod-Brösel und bäckt sie langsam in Schmalz.

Gebratener Lungenbraten.

Ein abgelegener Lungenbraten wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen, bei starker Hitze eine halbe Stunde gebraten und dabei fleissig mit heisser Butter begossen und in das Geschirr nur wenig Suppe gegeben. Er bleibt dadurch inwendig saftig und wird, schief zu Streifen geschnitten, mit dem kurzen Saft angerichtet.

Gebratenes, gespicktes Fleisch.

Ein Stück mürbe abgelegenes Schweif- oder Schalörtel wird von Beinen, Fett u. s. w. befreit, in ein Tuch gedreht, geklopft, dann gesalzen und gespickt, in heisses Fett gegeben, anfangs zugedeckt, dann bei fleissigem Begiessen mit Fett und Suppe gebraten.

Gedünsteter Rostbraten.

Einen abgelegenen Rostbraten gibt man gut geklopft nebst den abgeschnittenen Beinen etc. in eine Casserolle, bedeckt ihn mit Wasser, dünstet ihn zugedeckt, bis sich dieses verkocht hat und das Fleisch mürbe ist.

Gefüllte Schnitze.

Auf gesalzene Schnitze von Lungenbraten streicht man fingerdick eine Farce von den Abfällen des Fleisches, legt ein zweites Schnitzchen darauf, drückt es an und bratet sie, auf Speck gelegt, ab, gibt etwas Suppe und Citronensaft dazu und lässt den Saft kurz einkochen.

Gerollter Lungenbraten.

Dieser wird abgehäutet und zu einem länglichen Flecken auseinander geklopft. Die Abfälle des Fleisches, 1 Sardelle, ein Stück Speck und 2 hart gekochte Dotter fein gehackt, mischt man mit 1 Löffel sauerem Rahm und Salz und streicht es auf das eingesalzene Fleisch. Man rollt es nun zusammen, bindet es mit Spagat, legt die Wurst auf Butter und dünstet

sie. Der Saft wird dann passirt und über das zu Scheiben geschnittene Fleisch gegossen.

Gespickter Lungenbraten.

Ein gut abgelegener Lungenbraten wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und dann schön gespickt, bei starker Hitze eine halbe Stunde gebraten. In den Saft kann man kurz vor dem Serviren etwas sauren Rahm geben.

Harlequinfleisch.

Man klopft und salzt ein Stück Lungenbraten und spickt es mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, Schinken, Zunge, Salzgurken, Sardellenstreifen und mit hart gekochtem Eiweiss, worauf man das Fleisch netzartig mit Bindfaden umwindet. Man legt es auf Speck, gibt Citronenschalen, die Abfälle von den Sardellen und einige Löffel Wasser dazu und bratet das Fleisch bei öfterem Umdrehen und Begiessen, bis es schön gelb ist. In den abgeseihten Saft sprudelt man etwas sauren Rahm und übergiesst damit das Fleisch.

Kalter Fleischkuchen vom Lungenbraten.

Das Fleisch wird nebst halb so viel Speck fein geschnitten, gesalzen und gestossen, mit saurem Rahm, würfeligem Speck und ein paar Dottern gemischt, in die mit Speck ausgelegte Form gegeben und langsam gebacken. Nachdem der Kuchen kalt ist, wird er, um ihn zu stürzen, etwas erwärmt, dann zu schönen Stücken geschnitten und mit Aspik garnirt.

Kaltes Rostbeef.

Das Rostbeef wird in feine Scheiben geschnitten und mit Aspik garnirt.

Lungenbraten à l'Italienne.

In ein mürbe geklopftes Stück Lungenbraten aus der Mitte bohrt man einige Löcher, gibt in dieselben Sardellenbutter und Wacholderbeeren, bestreicht ihn auf beiden Seiten mit Ei, streut Grahambrod-Brösel darüber, legt ihn in eine Bratpfanne und begiesst ihn beim Braten mit Sardellenbutter.

Lungenbraten-Schnitzchen.

Man dreht geklopfte Schnitzchen in lauer Sardellenbutter um und lässt sie einige Stunden liegen. Jäh abgebraten, nimmt man sie aus dem Fette, gibt in dieses fein geschnittene Petersilie, nachdem sie angelaufen etwas Suppe, und lässt damit die Schnitzchen ein wenig aufkochen.

Pörkelt.

Dieses wird von Lungenbraten oder Kammfleisch oder auch von saftigem Rindfleisch mit Schwein- und Kalbfleisch gemischt, anfangs wie Rindsgulyás bereitet, jedoch abgebraten, bis der eigene Saft ganz eingegangen ist, worauf man öfters nur ein paar Löffel Wasser dazu schüttet, bis es mürbe ist. Man kann es dann mit sauerem Rahm aufkochen.

Rindsschnitten.

Gut abgelegenes Fleisch schneidet man in Scheiben, bestreut sie mit Salz, legt sie zwischen dünne Schnitten von geräuchertem Specke und bratet sie in einer zugedeckten Casserolle mürbe. Man gibt sie mit dem Specke auf die Schüssel und Gemüse dazu.

Rindsgulyás.

Man schneidet Speck klein würfelig, lässt ihn heiss werden und gibt dann geschnittenes Fleisch hinein. Man dünstet es zugedeckt, anfangs auf stärkerer, dann mässiger Hitze ohne Aufrühren und gibt, sobald es nicht mehr blutig aussieht, so viel Wasser dazu, dass es damit bedeckt ist. Nach zwei bis drei Stunden Dünsten auf mässiger Hitze gibt man 1 Löffel Rahm dazu und richtet es an.

Rostbraten mit Sardellen und Rahm.

Man dünstet einen Rostbraten mit Suppe und Speck, wenn er weich ist, lässt man den Saft braun werden und gibt fein geschnittene Petersilie, Sardellen und einige Esslöffel saueren Rahm dazu.

Saftbraten.

Ein schönes Stück wird in ein Tuch gedreht, geklopft und gesalzen. Dann lässt man würfelig geschnittenen Speck

gelb werden, gibt das Fleisch hinein, und wenn es etwas Farbe hat, gibt man Suppe oder heisses Wasser darauf, dass es fast bedeckt ist, und lässt es zugedeckt im Rohre dünsten.

Schnitze von gehacktem Fleisch.

Rohes Rindfleisch hackt man fein, salzt es, formirt davon Schnitzchen und bratet dieselben in heissem Schmalze jäh ab.

Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten oder saftigem Rindfleische klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Speck, etwas Citronenschalen, fein gehackten Kapern, Champignons, Petersilie und etwas Suppe. Den Saft seiht man über das Fleisch oder kocht etwas saueren Rahm damit auf.

Schwedische Rostbraten.

Man schneidet Petersilie, Citronenschalen und Sardellen fein zusammen, mischt ein Lorbeerblatt gestossen dazu und gibt es zu heiss gemachtem Beinmark, sowie die geklopften und gesalzenen Rostbraten. Man bratet sie zugedeckt, legt sie dann heraus und kocht das Bleibende mit Rahm und Suppe auf.

