

Geklopftes Fleisch soll nie auf einem Holzbrett liegen bleiben, weil dem Fleisch durch das Brett Saft entzogen wird.

Noch mehr Verlust an Fleischsaft stellt sich ein, wenn das Fleisch gefalzen liegen bleibt; deshalb gelte als strenge Vorschrift: „Das zum Braten und Dünsten gerichtete Fleisch darf erst in der heißen Pfanne gefalzen werden!“

## Rindfleisch.

### 66. Gefottenes Rindfleisch.

1 kg Rindfleisch (mit Knochen) . . . . .	K 1.80
Zubehör . . . . .	„ 0,07
	<hr/> K 1.87

Die Knochen werden mit den Suppenwurzeln in 2 l kaltem Wasser zum Sieden gebracht und gefalzen, dann erst das geklopste, gebundene Fleisch hineingegeben,

15 Minuten darin vorgekocht und in die Kiste gestellt. Vor dem Anrichten schneidet man das Fleisch in dünne Scheiben, ordnet es appetitlich auf einer Platte, streut etwas Salz darüber, begießt es mit ein wenig Suppe und verziert es mit den Suppenwurzeln. Gefalchtes Fleisch wird ebenso zubereitet, muß aber länger vorgekocht werden.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 67. Rindfleisch mit brauner Soße.

1 kg Rindfleisch (mit Knochen) . . . . .	K 1.80
4 dkg Mehl . . . . .	„ 0,02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0,04
Zubehör . . . . .	„ 0,12
	<hr/> K 1.98

Aus dem Fett und Mehl bereitet man mit einem Eßlöffel gestoßenem Zucker eine dunkle Einbrenne und gibt feingewiegt Thymian, Zwiebel, Lorbeerblatt, Grünes, Majoran und Zitronenschale hinzu. Nun vergießt man mit reichlich  $\frac{1}{2}$  l Wasser

oder Fleischsuppe, läßt alles aufsieden und fügt 2 Eßlöffel Rahm bei. Die Soße wird über das in Stücke geschnittene, vorher in der Kochkiste gar gemachte Fleisch angerichtet.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 68. Rindfleisch im Saft.

Lungenbraten oder Fleisch vom schwarzen Scherzl wird enthäutet, in dünne Scheiben geschnitten und geklopft. Den Kochtopf

1 Krone (K) = 1.05 Franken.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm

80 dkg Lungenbraten	
ohne Knochen . . . . .	K 2.40
4 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.06
1 dkg Mehl . . . . .	0.01
Zubehör . . . . .	0.08
	<hr/> K 2.55

belegt man mit ein wenig Fett und schichtet dann das Fleisch mit Salz und kleinen Stückchen Fett hinein. Nun wird das Gericht 15 Minuten gedünstet und in die Riste gestellt. Kurz vor dem Anrichten entfernt man den Saft, der sich beim Dünsten

gebildet hat, staubt Mehl an das Fleisch, läßt es Farbe annehmen und vergießt mit  $\frac{1}{8}$  l Fleischsuppe oder Wasser, fügt den früher abgegossenen Saft hinzu und läßt alles nochmals aufkochen. Die Soße wird mit einigen Tropfen Zitronensaft und 2 Eßlöffel saurem Rahm verrührt und mit dem Fleisch angerichtet.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 69. Schmorbraten.

80 dkg Fleisch	
(ohne Knochen) . . . . .	K 1.92
16 dkg Schwarzbrot	
(Nr. 368) . . . . .	0.04
8 dkg Speck . . . . .	0.16
Zubehör . . . . .	0.03
	<hr/> K 2.15

Das Fleisch, am besten Tafelspitz, wird geklopft, mit 4 kleinen Schalotten und 4 dkg Speck gespickt und gebunden. Den Rest des Speckes schneidet man in Scheiben, brät sie an, gibt das Fleisch darauf, salzt und bräunt es schnell von allen Seiten.

Nun fügt man das Brot hinzu, vergießt mit  $\frac{1}{2}$  l Fleischsuppe oder Wasser, dünstet das Ganze und stellt es in die Riste. Statt des Brotes können auch geschälte Kastanien verwendet werden.

Vorkochzeit 20 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 70. Sauerbraten.

80 dkg Fleisch	
(ohne Knochen) . . . . .	K 1.76
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	0.07
5 dkg Mehl . . . . .	0.02
Zubehör . . . . .	0.10
	<hr/> K 1.95

Das gebeizte Fleisch (Rose oder weißes Scherz) und die Wurzeln (aus der Beize) werden in der Pfanne gesalzen und im heißen Fett überbraten. Man nimmt dann das Fleisch aus der Pfanne, macht aus Fett und Mehl eine dunkle Einbrenne,

vergießt sie mit  $\frac{1}{2}$  l Beize, verrührt alles fein, läßt es mit dem Fleisch 15 Minuten dünsten und stellt es in die Riste. Die durch das Sieb getriebene Soße wird mit 3 Eßlöffel saurem Rahm verbessert.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.          1 Dezagramm (dkg) = 10 Gramm.

70 a. Beize.

$\frac{1}{8}$  l Wasser,  $\frac{1}{8}$  l Essig, 1 kleine Möhre, 1 kleine Petersilienwurzel, 1 Stückchen Sellerieknolle, 1 Zwiebel, etwas Pastinak und 1 Lorbeerblatt nebst etwas Thymian werden 15 Minuten gekocht und dann kalt gestellt. Überschüttet man das Fleisch mit heißer Beize, so ist es schon nach 2 bis 3 Tagen durchgebeizt, während es kalt überschüttet 6 Tage darin liegen muß.

**71. Rindsbraten.\***

80 dkg Fleisch (ohne Knochen) . . .	K 1.76
6 dkg Speck . . . . .	„ 0.12
2 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.09
	<hr/> K 1.98

Das geklopfte, enthäutete Fleisch spickt man mit 2 dkg Speck, salzt es in der Pfanne und brät es zugedeckt in dem Rest des Speckes mit ein wenig Zwiebel, einem Stückchen Möhre, einem kleinen Lorbeerblatt und ein wenig Knoblauch unter fleißigem Begießen in  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde im Rohr fertig. Nun wird das Mehl ins Fett gestaubt, noch ein wenig gebräunt, mit  $\frac{3}{4}$  l Fleischsuppe oder Wasser vergossen, gut verrührt und nochmals aufgekocht. Die Soße wird durch das Sieb gerührt und mit 2 Eßlöffel saurem Rahm verbessert. Schwarzes Scherzl oder Tafelspiz eignen sich zu Rindsbraten am besten.

**72. Lungenbraten.\***

80 dkg Lungenbraten	K 2.40
6 dkg Speck . . . . .	„ 0.12
2 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.03
Zubehör . . . . .	„ 0.14
	<hr/> K 2.69

Das Fleisch wird enthäutet, geklopft, in der Pfanne gesalzen und in heißem Fett und Speck schnell auf dem Herd überbraten. Darauf wird das Fleisch zugedeckt und im Ofenrohr unter fleißigem Begießen in  $\frac{1}{2}$  Stunde gar gemacht. Der entfettete Saft wird zum Schluß mit 4 Eßlöffel saurem Rahm verrührt. Den in feine Scheiben geschnittenen Braten richtet man mit dem Saft an und verziert ihn mit grünen Gemüsen.

**73. Lungenbraten mit Preiselbeeren.\***

Man überbrät das geklopfte, enthäutete und gespickte Fleisch im heißen Fett jäh auf offenem Feuer, salzt es erst in der Pfanne und läßt es im Rohr unter fleißigem Begießen in ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde

1 Stone (K = 1 05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Stone (K) = 0 85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

80 dkg Lungenbraten .	K 2.40
10 dkg eingemachte Preiselbeeren . . . . .	„ 0.09
3 dkg Speck . . . . .	„ 0.06
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.03
2 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.07
	<u>K 2.66</u>

fertig braten. Nun wird das Mehl daran gegeben, ein wenig durchgedämpft, mit  $\frac{1}{8}$  l Fleischsuppe oder Wasser vergossen, die Preiselbeeren beigemischt und nochmals aufgekocht. Die Soße wird beim Anrichten durchgeseiht und mit 2 Eßlöffel saurem Rahm verbessert. Man gießt sie über den

auf der Schüssel in Scheiben aufgelegten Lungenbraten und reicht Makkaroni dazu.

#### 74. Lungenbraten mit Wildsoße.\*

80 dkg Lungenbraten	K 2.40
4 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.04
3 dkg Speck . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.14
	<u>K 2.66</u>

Der Lungenbraten wird geklopft, gehäutet und mit Speck gespickt. Man läßt ihn dann im heißen Fett auf dem Herd schnell Farbe annehmen, salzt, fügt Suppenwurzeln (ein Stückchen Sellerie, Petersilie, Möhre, Zwiebel) und als Würze etwas

Majoran, Thymian, Zitronenschale und 3 Wacholderbeeren bei und brät ihn unter sorgsamem Begießen zugedeckt im Rohr in  $\frac{1}{2}$  Stunde fertig. Dann wird das Mehl ins Fett gestaubt, nochmals durchgedämpft und mit  $\frac{3}{8}$  l Fleischsuppe oder Wasser vergossen. Beim Anrichten streicht man die Soße durch das Sieb und verbessert sie mit 2 Eßlöffel saurem Rahm und 1 Eßlöffel Zitronensaft. Der in Scheiben geschnittene Braten wird mit Erdäpfelbogen belegt zu Tisch gebracht.

#### 75. Beefsteaks.\*

80 dkg Lungenbraten	K 2.40
8 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.11
2 dkg Butter . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.01
	<u>K 2.58</u>

Man schneidet 6 Scheiben aus dem Fleisch und klopft und formt sie durch Zusammendrücken zu hohen, runden Laibchen. Diese werden mit einer Seite in Mehl getaucht und zuerst auf der mehlfreien,

dann auf der bemehlten Seite bei guter Hitze rasch gebraten und gesalzen. Ist dies geschehen, so entfernt man alles Fett, gibt die Butter mit feingeschnittenem Grün über die Beefsteaks und richtet sie sofort an. Der mit ein paar Eßlöffel Suppe aufgekochte Saft wird dem Fleisch beigegeben. Man kann auch auf jedes Beefsteak ein Spiegelei geben.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 76. Hackbeefsteaks.\*

80 dkg Rindfleisch (ohne Knochen) . . .	K 1.92
8 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.11
6 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	„ 0.02
2 dkg Butter . . . . .	„ 0.06
1 Ei . . . . .	„ 0.06
Zubehör . . . . .	„ 0.02
	<hr/> K 2.19

Gutes, saftiges Rindfleisch, am besten Lungenbraten, wird mit dem in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Knödelbrot und etwas Zwiebel fein ver-  
wiegt oder zweimal durch die Fleischhack-  
maschine gedreht. Dann werden Ei und Salz  
gut unter die Masse gemischt, 6 Beefsteaks  
daraus geformt und im Pflanzenfett schnell

auf beiden Seiten gebraten. Die Beefsteaks werden auf einer heißen  
Platte angerichtet, jedes mit einem Stückchen frischer Butter und etwas  
fein gewiegter Petersilie belegt und sofort zu Tisch gebracht.

### 77. Rostbraten.\*

1.20 kg Rostbraten . . .	K 2.88
10 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.14
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.05
	<hr/> K 3.08

Man schneidet das Fleisch in 6 Teile,  
die man klopft, in Mehl taucht, schnell  
überbrät und salzt. Wenn eine Seite der  
Fleischstücke Farbe hat, wendet man sie  
um, gibt 2 mittelgroße, in Ringel ge-

schnittene Zwiebeln hinzu und brät Fleisch und Zwiebeln bei guter  
Hitze fertig. Nun wird das Fleisch aus der Pfanne genommen und  
durch rasches Vergießen mit  $\frac{1}{8}$  l Fleischsuppe oder Wasser ein kräftiger  
Saft hergestellt, den man beim Anrichten über die mit den Zwiebel-  
ringeln bedeckten Rostbraten gießt.

### 78. Wurzelrostbraten.

1.20 kg Rostbraten . . .	K 2.88
15 dkg Möhren . . . . .	„ 0.05
10 dkg Kohlrabi . . . . .	„ 0.03
10 dkg Selleriewurzel „	„ 0.05
6 dkg Petersilien- wurzel . . . . .	„ 0.06
6 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.08
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.03
	<hr/> K 3.19

Die Rostbraten werden geklopft, mit  
einer Seite in Mehl getaucht, in einer  
flachen Pfanne im heißen Fett auf starkem  
Feuer gebraten, gesalzen und dann mit  
nudlig geschnittenen Gemüsen samt einer  
kleinen Zwiebel in den Topf gelegt.  
Nun staubt man das übrige Mehl ins  
Fett, läßt es Farbe annehmen, vergießt  
mit  $\frac{1}{8}$  l Fleischsuppe oder Wasser, würzt

mit einem Stengelchen Majoran und einem Lorbeerblatt, schüttet alles  
über das Fleisch, kocht 5 Minuten vor und stellt es in die Riste.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.          1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 79. Rostbraten mit Kartoffeln.

1·20 dkg Rostbraten . . .	K 2.88
75 dkg Kartoffeln . . . . .	„ 0.08
10 dkg Speck . . . . .	„ 0.20
4 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
Zubehör . . . . .	„ 0.03
	<hr/> K 3.21

Im würfelig geschnittenen Speck werden zuerst die in Mehl gedrehten Rostbraten auf beiden Seiten schnell überbraten und gesalzen, hernach die in Streifen geschnittene Zwiebel. Nun wird der Rest des Mehles darübergestreut, gut durchgedämpft und

mit  $\frac{1}{4}$  l Fleischsuppe oder Wasser übergossen. Die Rostbraten werden abwechselnd mit den geschälten, in Scheiben geschnittenen, rohen Kartoffeln in einen Topf geschichtet, gedünstet und in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 80. Schwäbisches Fleisch.

80 dkg Rindfleisch (ohne Knochen) . . .	K 1.92
5 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.07
2 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.13
	<hr/> K 2.13

Das in dünne Schnitzel geteilte Fleisch, am besten vom Lungenbraten, wird geklopft, in Mehl getaucht und im heißen Fett in einer flachen Pfanne schnell überbraten und gesalzen. Dann gibt man das Fleisch in einen Topf, dämpft in dem Fett, worin es

überbraten wurde, geriebene Suppenwurzeln, staubt das Mehl daran und läßt es Farbe annehmen, vergießt mit  $\frac{1}{2}$  l Fleischsuppe oder Wasser, gibt alles über das Fleisch, kocht 5 Minuten vor und stellt das Gericht in die Kiste.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 81. Rindsrollen.

80 dkg Rindfleisch (ohne Knochen) . . .	K 1.76
6 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0.08
6 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	„ 0.02
4 dkg Speck . . . . .	„ 0.08
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
Zubehör . . . . .	„ 0.10
	<hr/> K 2.05

Das in 12 Scheiben geschnittene Fleisch, am besten schwarzes Scherzl, wird geklopft. Eine feingehackte Zwiebel und Grünes dämpft man in 2 dkg Fett und schneidet Speck und Knödelbrot in dünne Streifen. Nun belegt man jede Fleischscheibe mit Speck und Brot, gibt etwas Zwiebel und Grünes darauf, rollt sie zusammen und bindet sie

mit feinem Bindfaden. Hierauf werden diese Rollen in Mehl getaucht, schnell im Fett überbraten, gesalzen, dann mit dem Rest des Mehles gestaubt, gut durchgedämpft und, nachdem sie mit soviel Fleischsuppe

1 Krone (K) = 1·05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0·85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

oder Wasser vergossen worden sind, daß das Fleisch gerade davon be-  
deckt ist, zum Sieden gebracht und in die Kiste gestellt. Vor dem An-  
richten entfernt man die Fäden und verbessert die Soße mit 2 Eßlöffel  
Rahm und etwas Zitronensaft.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 82. Rindsgulasch ohne Paprika.

80 dkg Fleisch	
(ohne Knochen) . . . . .	K 1.44
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	0,07
4 dkg Mehl . . . . .	0,02
Zubehör . . . . .	0,10
	<hr/> K 1.63

Im heißen Fett läßt man 2 mittel-  
große, fein gehackte Zwiebeln gelb an-  
laufen, fügt einen Eßlöffel Essig bei,  
dann das zu größeren Würfeln geschnittene  
Fleisch nebst Kümmel, etwas Knoblauch  
und Salz und dünstet es 15 Minuten.

Hierauf wird das Gulasch gestaubt und, wenn das Mehl lichtbraun  
geworden ist, mit  $\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser vergossen. Wenn es wieder siedet,  
stellt man es in die Kiste. Zu Gulasch eignet sich am besten Fleisch  
vom Hals und Wadschinken.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 83. Rindszunge.

1 kg Zunge . . . . .	K 2.20
Zubehör . . . . .	0,07
	<hr/> K 2.27

Sowohl frisch wie gepökelt oder  
geräuchert ergibt die Rindszunge ein be-  
sonders wohlschmeckendes Gericht. Frische

Zunge gibt man in 2 l leicht gesalzenes, mit Suppenwurzeln zum  
Sieden gebrachtes Wasser und läßt sie 30 Minuten vorkochen, worauf  
man sie in die Kiste stellt. Das Kochen in der Kiste kann bei der  
Zunge mit bestem Erfolg wiederholt werden und zwar in der Weise,  
daß man das Gericht nach mehrstündigem Verweilen in der Kiste  
(etwa die Nacht über) herausnimmt, noch einmal ankocht und wieder  
hineinstellt. Dies gilt sowohl für frische wie für Pökel- und Räucher-  
zunge, die an Wohlgeschmack und Verdaulichkeit in demselben Maße  
gewinnen, als sie weicher und zarter werden. Als Beigabe für  
frische Zunge eignen sich Soßen; zu Pökel- und Räucherzunge gibt  
man Erbsen-, Linsen- oder Kartoffelbrei und verziert sie auf der  
Schüssel mit Kren (Meerrettich).

Vorkochzeit 30 Minuten. — Kochdauer 10 bis 12 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 84. Rinds Herz.

1 kg Rinds Herz . . . .	K 1.—
14 dkg Weinbeeren . . .	„ 0,18
7 dkg Mehl . . . . .	„ 0,03
5 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,07
Zubehör . . . . .	„ 0,08
	<hr/> K 1,36

In 2 l siedendem, gesalzenem Wasser wird das Herz mit Suppenwurzeln 15 Minuten vorgekocht und über Nacht in die Kiste gestellt. Am nächsten Morgen bereitet man aus heißem Fett, Mehl und einer fein geschnittenen Zwiebel eine lichte Ein-

brenne, die mit 1 l Suppe vergossen und mit Salz und 3 Eßlöffel Essig gewürzt wird. Dann fügt man die Weinbeeren und das in Scheiben geschnittene Herz bei, läßt alles noch einmal aufsieden und stellt es in die Kiste.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 10 bis 12 Stunden.

### 85. Geröstete Rindsnieren.\*

80 dkg Rindsnieren . . .	K 1,28
6 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,08
4 dkg Mehl . . . . .	„ 0,02
Zubehör . . . . .	„ 0,12
	<hr/> K 1,50

Die Nieren werden vom Fett befreit. Im heißen Fett läßt man 2 mittelgroße, zu Ringeln geschnittene Zwiebeln gelblich anlaufen, röstet damit die feinblättrig geschnittenen Nieren auf gutem Feuer,

staubt das Mehl daran, vergießt mit  $\frac{1}{4}$  l Fleischsuppe oder Wasser, würzt mit Majoran und etwas Essig, läßt es aufsieden, salzt und gibt die Nieren sogleich zu Tisch. Einige Eßlöffel Rahm als Zutat beim Anrichten verfeinern die Soße. In gleicher Weise oder auch nur mit Fett und Zwiebeln bereitet man Schweinsnieren.

### 86. Euter.

70 dkg Euter . . . . .	K 0,70
12 dkg Brösel . . . . .	„ 0,07
8 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,11
1 Ei . . . . .	„ 0,06
Zubehör . . . . .	„ 0,07
	<hr/> K 1,01

2 l Wasser werden zum Sieden gebracht, das Euter 15 Minuten darin vorgekocht und über Nacht in die Kiste gestellt. Am anderen Morgen bringt man es mit frischem Wasser und Suppenwurzeln noch einmal zum Sieden und stellt es wieder

in die Kiste. Sollte das Euter auch dann noch nicht weich sein, so wird es in seinem Sude abermals aufgekocht und in die Kiste gestellt. Das erkaltete Fleisch schneidet man in Scheiben, salzt, dreht es wie Wiener Schnitzel in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt es im tiefen Fett. Das Euter kann auch eingesalzen, geselcht und sehr weich gekocht als Aufschnitt gegeben werden.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 8 bis 12 Stunden.

1 Krone (K) = 1,05 Franken.  
1 Krone (K) = 0,85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.



### 87. Lüngerl.

90 dkg Lunge . . . . .	K 0.90
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.07
5 dkg Mehl . . . . .	„ 0.02
Zubehör . . . . .	„ 0.10
	<hr/> K 1.09

Die Lunge wird in 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Wasser 15 Minuten vorgekocht, in die Riste gestellt und nach dem Erkalten fein nudlig geschnitten. In die aus Fett und Mehl bereitete dunkle Einbrenne gibt man Majoran,

Thymian, Lorbeerblatt, Zwiebel, Zitronenschale und Grünes, alles fein gewiegt, vergießt mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Fleischsuppe oder Wasser, fügt einige Löffel Weinessig und die Lunge bei, läßt alles gut kochen und richtet es über 2 Löffel saurem Rahm an. Kalbslunge wird ebenso bereitet; sie sieht schöner aus und ist auch schmackhafter, besonders wenn man sie mit einer lichten Einbrenne bindet und mit Zitronensaft statt Essig würzt.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 88. Rutteln (Löser, Flecke, Kalbannen).

1 kg Rutteln . . . . .	K 0.50
25 dkg Brösel . . . . .	„ 0.15
20 dkg Pflanzenfett . . . . .	„ 0.28
3 dkg Mehl . . . . .	„ 0.01
2 Eier . . . . .	„ 0.12
Zubehör . . . . .	„ 0.03
	<hr/> K 1.09

Die Rutteln werden nacheinander zweimal oder gar dreimal vorgekocht und jedesmal in die Riste gestellt, bis sie weich sind. Nach dem Erkalten schneidet man sie in schöne Stücke, die man in Mehl, Ei und Bröseln dreht. Man bäckt die Rutteln im flachen Fett wie Wiener Schnitzel.

Rutteln können auch, fein nudlig geschnitten, wie Lüngerl bereitet oder in Fett und Zwiebeln geröstet und mit Salat zu Tisch gegeben werden. Sehr weich gekochte, nach dem Erkalten fein nudelig geschnittene Rutteln geben, wie Ochsenmaul zubereitet, einen guten Salat, der durch Zugabe von einem hart gekochten, fein gewiegteten Ei sehr an Güte gewinnt.

Vorkochzeit 30 Minuten. — Kochdauer 12 bis 18 Stunden.

### 89. Ochsenmaulsalat.

1 Ochsenmaul . . . . .	K 1.40
1 dl Essig . . . . .	„ 0.04
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> dl Öl . . . . .	„ 0.10
Zubehör . . . . .	„ 0.03
	<hr/> K 1.57

Das Ochsenmaul wird mit Koloophonium (Pech) eingerieben, mit siedendem Wasser überbrüht und mit einem scharfen Löffel gut gereinigt. In 2 l Salzwasser angekocht und wiederholt in die Riste ge-

stellt, kann das Ochsenmaul erst verwendet werden, wenn es vollkommen weich ist. Nach dem Erkalten wird es sehr fein geschnitten

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

und mit Öl, Essig, fein gehackter Zwiebel und Salz zu einem wohl-  
schmeckenden Salat angemacht.

Vorkochzeit  $\frac{1}{2}$  Stunde. — Kochdauer 12 bis 18 Stunden.

## Kalbfleisch.

### 90. Kalbsbraten.\*

1 kg Nieren- oder Schlußbraten . . . . .	K 2.20
3 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.04
2 dkg Speck . . . . .	" 0.04
15 g Mehl . . . . .	" 0.01
Zubehör . . . . .	" 0.10
	<hr/> K 2.39

Das Fleisch wird zugleich mit dem  
geschnittenen Speck ins heiße Fett gelegt,  
gesalzen, auf beiden Seiten braun über-  
braten, dann ins Rohr gestellt und bei  
guter Hitze unter fleißigem Begießen in un-  
gefähr einer halben Stunde fertig gemacht.  
Nun staubt man den Braten, läßt das

Mehl im Rohr Farbe annehmen und vergießt es mit  $\frac{1}{4}$  l Fleisch-  
suppe oder Wasser. Wenn der Saft aufgeköcht hat, wird er durch das  
Sieb geseiht, mit 3 Löffeln Rahm vermenget und mit dem in Scheiben  
geschnittenen Fleisch zu Tisch gebracht.

### 91. Gefüllte Kalbsbrust.\*

1 kg Kalbsbrust . . . . .	K 2.—
5 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.07
Zubehör . . . . .	" 0.01
	<hr/> K 2.08

Die Brust wird ausgebeint und dann  
der obere Teil so vom unteren gelöst, daß  
eine sackartige Öffnung entsteht. Diese  
Öffnung wird gefüllt und vernäht. Nun

legt man das Fleisch mit der Rippenseite nach unten ins heiße Fett,  
salzt, überbrät es auf beiden Seiten auf dem Feuer und stellt den Braten  
ins Rohr, wo er bei guter Hitze und unter fleißigem Begießen etwa  
1 Stunde durchbraten muß. Der Bratensaft wird in der Pfanne mit  
 $\frac{1}{8}$  l kalter Fleischsuppe aufgelöst und verkocht.

### 91 a. Semmelfülle.\*

12 dkg Knödelbrot (Nr. 370) . . . . .	K 0.04
3 dkg Brösel . . . . .	" 0.02
2 dkg Pflanzenfett . . . . .	" 0.03
1 dl Magermilch . . . . .	" 0.01
1 Ei . . . . .	" 0.06
Zubehör . . . . .	" 0.04
	<hr/> K 0.20

Im Fett läßt man eine feingehackte, kleine  
Zwiebel gelb anlaufen. Dann übergießt man das  
sehr fein geschnittene Brot mit Milch und Ei,  
fügt Fett, Salz, Grünes und ein paar Tropfen  
Zitronensaft bei und verrührt die Fülle sorgfältig.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.85 Mark.          1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.