

und etwas Sardellenbutter. Eine Tortenform wird mit Butterteig ausgelegt und in dieselbe eine Lage von dem Abtrieb gefüllt, darauf, zierlich ausgelegt, die Fischstücke, etwas Büchsenhummer oder Krebschweifchen, länglich geschnittene Sardellen und einige auf Butter gedünstete, zerschnittene Trüffeln. Dann kommt der Rest des Abtriebes, ein Stückchen Sardellenbutter und ein Deckel aus Butterteig. Die Pastete wird in der Röhre gebacken und nach Entfernung des Reifens auf der Platte servirt. Die Trüffeln können durch etwas Trüfflessenz, die man in den Abtrieb mischt, ersetzt werden, wodurch das Gericht bedeutend billiger zu stehen kommt.

## Rindfleisch

ob es nun gesotten, gedünstet oder gebraten wird, soll nur von jungen Mastochsen genommen werden. Die beste, gewissenhafteste Bereitung vermag eine mindere Qualität nicht wettzumachen. Gutes Fleisch ist schön roth mit weislichem Fett durchwachsen, das Fleisch alter Thiere ist bläulich-roth mit gelblichem Fett. Von langsam herangewachsenen, nicht rationell gemästeten Thieren zeigt es eine bräunlich-rothe Farbe, viele Fasern und nur schwachen Fettansatz. Wenn dieses Fleisch auch billiger abgegeben wird, ist es verhältnissmässig dennoch theurer als gutes Mastfleisch, da es schwerer wiegt, länger zum Kochen braucht und doch des guten kernigen Geschmackes entbehrt; es ist immer zäh, und dünstet man es sehr lang, so wird es wohl weich, aber trocken, und die groben Fasern treten stärker hervor. Solches Fleisch ist schwerer verdaulich und enthält weit geringeren Nährwerth als das andere. Zum Braten und Dünsten nehme man das Fleisch von jüngeren Mastochsen, zum Sieden von etwas älteren, insbesondere, wenn es sich um eine gute Suppe handelt, da junges Fleisch meist farblose, trübe Suppe gibt. Für Jägerfleisch, Gulyas u. dergl. kann man vorderes Fleisch verwenden, es ist sogar saftiger als das hintere. Zum Dünsten eignen sich Schweif und Schalörthl, zum Braten Beiried, Rost- und Lungenbraten. Auch darf das Fleisch nicht zu frisch geschlachtet sein, sondern muss in der warmen Jahreszeit mindestens einige Tage, in der kalten jedoch eine Woche und

darüber auf dem Eise abliegen. Das berühmte englische Roastbeef hängt beispielsweise drei bis sechs Wochen vor dem Gebrauche ab. Man darf das Fleisch auch nicht im Wasser liegen lassen, wenn man es wäscht; am besten ist es, man taucht es rasch in laues Wasser, wäscht es schnell, indem man es mit einer Hand in die Höhe hält und mit der anderen darüber hinabstreift, dann wischt man es mit einem feuchten Tuche vollends ab und klopft es gut mit einem Holz- oder Porzellanhammer auf allen Seiten.

### Allianzbraten.

$\frac{1}{2}$  Kilo Schalschnitzel wird sehr dünn geklopft, aber behutsam, dass es nicht zerreisst;  $\frac{1}{2}$  Kilo fettes Schweinefleisch, am besten vom Schafbraten, sowie  $\frac{1}{2}$  Kilo Kalbsschnitzel werden ebenso behandelt. Alle drei Fleischstücke werden gesalzen und aufeinander gelegt; unten das Rindfleisch, darauf das Schweinefleisch und schliesslich das Kalbfleisch. Alle drei Schnitzel werden nun walzenförmig zusammengerollt, mit Bindfaden umwunden und die Aussenseiten mit Speck gespickt. Der Braten kommt in ein Casserol auf etwas Fett, reichlich Zwiebel, einige Pfefferkörner und wird  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gedünstet, wobei man noch ein Glas Weisswein und etwas Weinessig zugibt. Nach dieser Zeit nimmt man das Fleisch heraus, seiht den Saft, gibt ein Stückchen Zucker hinein und bratet das Fleisch rasch braun, ohne die Sauce zu verbrennen. Dann schneidet man den Faden ab und den Braten in gleichmässige runde Scheiben und garnirt das Fleisch mit Erdäpfeleroquetten und Essigfrüchten.

### Beefsteak.

Deutsche Art. Man schneidet sie etwas schmaler und bratet sie besser aus; oder dreht sie nach dem Salzen und Pfeffern in Mehl und bratet sie mit einem Gemisch von Butter und Schmalz. Sonst werden sie wie englische Beefsteak behandelt.

Echt Englisch. Einen schönen Lungenbraten wäscht man schnell ab, befreit ihn von Haut und Fett, dreht ihn in ein Tuch und klopft ihn so, dass er seine Form bewahrt. Dann schneidet man schräge 2—3 Centimeter dicke Scheiben herab, die man mit dem Messerrücken nur so viel klopft, um

ihnen unter beständigem Drehen eine schöne runde Form zu geben. Dann legt man sie über Petersilienzweigen bis zum Gebrauche in einem Casserol aufeinander — man kann sie auch mit zerlassener Butter bestreichen. — Kurz vor Gebrauch bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, gibt sie in heisse Butter, deckt sie zu und lässt sie beiläufig 4—5 Minuten zugedeckt braten, dann hebt man den Deckel, dreht die Beefsteaks mit dem flachen Löffel um — nicht mit einer Gabel, da man sie nicht anstechen darf — lässt sie weitere 4—5 Minuten offen braten, bis sich in der Mitte ein Blutstropfen zeigt. Dann fasst man die Beefsteaks auf eine erwärmte Schüssel, entfernt das überflüssige Fett des Saftes und kocht ihn mit etwas Suppe oder Wasser und Fleischextract oder Beefsteaksauce (von Batty in London) auf und gibt ihn geseiht dazu. Diese englischen Beefsteaks müssen inwendig noch röhlich, aber nicht roh sein. Sie sind sehr leicht verdaulich und saftig, können jedoch nur aus gutem Fleische schmackhaft bereitet werden.

Fachirte Beefsteaks nennt man Lungenbratenschnitze, für welche man weniger mürbes Fleisch, um es zart zu machen, aus den Fasern schabt oder, von Haut und Sehnen befreit, durch eine Fleischhackmaschine treibt. Zu  $\frac{1}{4}$  Kilo Fleisch mischt man ungefähr 7 Dekka kleinwürfelig geschnittenes Fett, um es saftig zu machen, nebst Pfeffer und Salz, formt es zu Beefsteaks und bratet sie wie die vorigen.

Mit Hindernissen werden Beefsteaks genannt, die man mit vielerlei Gemüse umgibt, als: kleinen Erdäpfeln, abgeschmalzenen Erbsen, Bohnenschoten, Sprossen, Schalotten oder in Essig eingelegten Gurken und anderen Gemüsen; Reis und Spiegeleiern.

Mit Kräuterbutter bratet man Beefsteaks, die man mit Oel begossen, zwischen Kerbelkraut und Petersilie mit Pfeffer bestreut, ein paar Stunden abliegen liess. Man salzt sie kurz bevor man sie in die Pfanne gibt, kocht den Saft mit Beefsteaksauce (von Batty in London) auf und servirt sie mit Spiegeleiern.

Rohe Beefsteaks bereitet man aus fein geschabtem Rindfleisch mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und Oel. Man formt sehr kleine runde Schnitzchen, die man mit fein geschnittener

Zwiebel bestreut und mit Senf, Kapern, gehackten Eiern u. dgl. garnirt.

Auf dem Roste gebraten. Man bereitet die Beefsteaks auf englische Weise vor, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie auf einem mit Nierenfett bestrichenen belgischen Roste über Kohlenglut, wobei man sie mit Butter oder Oel betropft und dann mit Senf und Mixed-Pickles servirt.

### **Beiried, gerollte.**

Eine gut abgelegene, ausgelöste Beiried (jener Fleischtheil, der als Rostbraten bekannt ist) wird flach geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und 3 Stunden zusammengelegt zwischen zwei Holztellern mit einem Stein beschwert gelassen; dann breitet man das Fleisch aus, füllt es mit gehackter Pöckelzunge, rohem Reis und etwas geschnittenem Kohl, rollt es, bindet es fest zusammen, legt es auf einem aus Brotschnitten gebildeten Rost in eine Pfanne und dünstet es auf Speck, Abschöpf- oder Bratenfett mit etwas Wasser, von dem man immer zugießt, weich. Man gibt es mit Grieszweckerln, Tarhonia oder dergleichen zu Tische.

### **Boeuf à la mode.**

Gut abgelegenes Tafelstück oder Beiried ohne Knochen wird mit Speck und Schinken durchspickt und in einer mit Wurzeln, feinen Kräutern, Speckscheiben, Gewürz und Bratenfett ausgelegten Pfanne langsam gedünstet, wobei man fortwährend eine Lösung von Fleischextract nachgiesst, damit es keine Rinde bekommt und nicht anbrennt. Wenn es halbweich ist, giesst man  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein auf 2 Kilo Fleisch und nochmals aufgelösten Fleischextract dazu, lässt es fertig dünsten, passirt die Brühe und giesst sie darüber.

### **Brustkern, gerollt.**

Ein schönes Stück sogenanntes dickes Kügerl wird aus den Knochen gelöst, mit einem Tuche abgerieben und 2 Stunden liegen gelassen; dann rollt man es so ein, dass der dickere Theil nach innen, der dünnere nach aussen kommt, bindet es mit Spagat, legt in eine Pfanne ein Stück Schwarzbrot, etwas Fett, Speck und Wurzeln und überbrüht es leicht. Dann giesst man halb Wein, halb Suppe oder Wasser mit etwas Fleischextract

daran, lässt es zwei Stunden zugedeckt dünsten, entfernt den Spagat und servirt es, wenn warm, mit dem Saft, wenn kalt, trocken.

### **Brustkern mit Kren.**

(Meerrettig.)

Ein schweres Stück Brustkernfleisch (2 bis 3 Kilo) wird in ein wenig Wasser mit Suppengemüse weichgekocht und abgeseiht. Dann bestreicht man das Fleisch fingerhoch mit Mandelkren, der etwas dicker sein muss als zur Sauce und in den man 4 Eidotter verrührt hat; darüber giesst man zerlassene Butter und streut Semmelbrösel darauf. Das so zubereitete Fleisch wird hierauf rasch in einem stark erhitzten Rohre überbraten.

### **Chipolata.**

Ein gut abgelegenes Rindsfilet wird auf Rindstalg, Petersilie, einer mit 3 Gewürznelken gespickten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz und einem Glas Rothwein zugedeckt leicht überdünstet, nach einer Viertelstunde mit einer Lösung von Fleischextract und Wasser übergossen, mit einem mit Butter reichlich bestrichenen Papier bedeckt, 2 Stunden unter fleissigem Begiessen mit dem eigenen Saft gedämpft. Es wird mit auf gebräuntem Zucker gedünsteten Zwiebeln, Kastanien, Champignons, Zungenstreifen und in dünnen Scheiben geschnittenen Kalbsröschen garnirt. Der Saft vom Fleisch und alle zur Garnirung verwendeten Zuthaten werden rasch zusammengethan, aufgedünstet und in einer Saucière servirt. Man kann die Garnirung auch durch dünne Buttermigblättchen vervollständigen.

### **Englischer Braten.**

Ein Stück ausgelöste Beiried wird abgehäutelt, mit Pfeffer und Salz eingerieben und an einem kalten Orte während eines Tages in einer Pfanne, mit einem Stein beschwert, liegen gelassen. Dann belegt man es mit Speckschnitten, dreht es fest in glattes, weisses Papier und brät es mit etwas Wasser in einer Pfanne, auf der es den Grund nicht berührt, was man durch Speile leicht verhüten kann, oder man steckt es an den Spiess. Während des Bratens wird es mit dem Saft fleissig begossen. In der letzten halben Stunde nimmt man das Papier weg, damit sich das Fleisch etwas bräunt; eine Kruste darf es

aber nicht bekommen. Man gibt es ganz oder schief zu Scheiben geschnitten auf die Schüssel, schüttet den Saft mit etwas Suppe aufgekocht darüber und garnirt es mit Gemüse oder kleinen Erdäpfeln, welche man nur mit heisser Butter übergiesst und mit Salz bestreut.

### Faschirter Stritzel.

Man nimmt drei Drittel gutes, saftiges Rindfleisch und ein Drittel Schweinefleisch, faschirt beides sehr fein. Lässt etwas fein gehackte Zwiebel in Schweinschmalz oder Bratenfett anlaufen, treibt es überkühlt mit gehackter grüner Petersilie und 2 Eiern ab, gibt gestossenen Pfeffer, Gewürz, Ingwer geriebene Macisnuss, fein gestossenen Majoran, Salz und  $1\frac{1}{2}$  bis 2 abgeriebene, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln und das Fleisch in kleinen Portionen dazu; zuletzt rührt man noch 15 Deka würfelig geschnittenen Speck und etwas Citronenschalen hinein. Man gibt die Fasch auf das bemehlte Brett, formt sie zu einem länglichen Stritzel, den man mit Butter unter fleissigem Begiessen brät. Will man ihn nur mit Kartoffelpurée serviren, so betropft man ihn mit Limonensaft; wenn man ihn zu Gemüse gibt, jedoch nicht.

### Falscher Hase

nennt man halb Schweinefleisch, halb Rindfleisch faschirt, mit einer erweichten Semmel, 2 Eiern, etwas Salz, Fett und Gewürz, wie vorstehend angegeben, zu einer Wurst geformt und auf Wurzeln, Speck und Rahm wie Wildbret gebraten.

### Feldbraten.

Geklopfte und gesalzene Schnitzen von Lungenbraten lässt man ein paar Stunden liegen, bestreicht sie mit vieler fein geschnittener Zwiebel, Petersilie und Sardellen, legt sie in einem Casserol nebeneinander, schüttet bei 1 Kilogramm Fleisch 4 Deciliter sauren Rahm darüber und dünstet sie zugedeckt eine Stunde, ohne sie umzukehren.

### Filet.

Abgelegenes Fleisch von einem jungen Ochsen wird enthäutet, abgeschabt, aber nicht gewaschen, gesalzen, reichlich

gespickt und auf offener Glut oder glühender Herdplatte auf einer flachen Pfanne in siedender Butter so lange hin und her gewendet, bis es sich von allen Seiten bräunt. Es darf nicht angestochen werden.

Englisch. Der abgehäutete, regelmässig zugestuzte Lungenbraten wird mit Salz und sehr wenig Pfeffer eingerieben und 4 Stunden zugedeckt stehen gelassen, dann taucht man ihn in siedende Butter und brätet ihn auf Butter und in etwas Wasser rasch ab, oder unter fleissigem Begiessen auf dem Roste. Wenn die Filets fertig sind, mischt man zwischen die Scheiben auf der Schüssel Gansleberspalten, die man mit Wein und Champignons gedünstet hat.

Sächsische Art. Von einem gut abgelegenen, schönen Rippenstück, das nicht gewaschen, sondern nur mit einem rauhen Leinwandtuche abgewischt wurde, löst man, nachdem man es geklopft hat, die Rückenknochen aus und schneidet es zwischen den Rippen zu etwa zweifingerhohen Schnitten, stutzt die Beinchen ab, streicht sie mit dem Messer gleich und legt sie in siedende Butter, streut rasch etwas Salz und Pfeffer auf jede Schnitte und brät sie bei Siedehitze unter Umwenden und Hin- und Herschieben zwischen 7 bis 10 Minuten gleichmässig braun. Wird die Butter zu dunkel, so nimmt man davon weg und ersetzt sie durch frische. Wünscht man die Schnitten mehr durchgebraten, so gibt man, wenn sie braun sind, noch Butter dazu, legt einen gut schliessenden Deckel für zwei Minuten auf die Pfanne und lässt sie dann offen abdampfen. Auf diese Weise verlieren sie jedoch an Nährwerth und Wohlgeschmack.

à la Talleyrand. Ein durch mehrere Tage abgelegener Lungenbraten wird abgehäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man auf beiden Seiten klopft, mit Pfeffer und Salz einreibt und schnell auf heisser Butter umwendet und brät. Eine rohe Gansleber wird mit erweichter Semmel, etwas Fleischextract und Bratensaft durch die Faschirmaschine getrieben und mit etwas Salz auf dem Herde leicht aufgedünstet, so dass das Purée gar, aber nicht steif wird. Die fertigen Fleischschnitzchen werden mit dieser Masse bestrichen, aufeinander gelegt und mit einer Trüffelsauce übergossen, in welcher der Saft von den Filets verrührt wird. All dies muss sehr schnell geschehen.

Ungarisch. Von abgelegem Lungenbraten oder einem zarten Beiriedstück schneidet man 2 Centimeter starke Scheiben herab, nachdem man es von den Beinen gelöst, von Fett und Häutchen befreit, abgewaschen und in einem Tuche geklopft hat. Die Schnitze klopft man in ovaler Form dünn aus, spickt sie auf einer Seite schön dicht, lässt sie abliegen, macht Butter mit einem Stück Schweinehmalz vermengt heiss, taucht die Filets auf der ungespickten Seite in Mehl, gibt sie in die Pfanne, deckt sie zu und lässt sie 3 Minuten andünsten; dann bestreut man sie mit Salz und Paprika, brät sie offen weiter und wendet sie, wenn sie unten Farbe haben, um; sobald die zweite Seite gut ist, nimmt man das Filet heraus, gibt sauren Rahm zum Bratensaft, lässt ihn aufkochen und seiht ihn über das Fleisch. Man servirt dazu Kartoffeln à la maître d'hôtel oder feine Nockerln mit Ei. Zu den anderen Filetarten gibt man gewöhnlich Gemüse à la jardinière oder eine Senfsauce oder kalte Garnirung.

### Fleischkrapfen.

Man faschirt zwei Drittel Rindfleisch und ein Drittel Schweinefleisch, mischt es mit Ei, Fett und erweichter Semmel wie die Fasch zum Fleischstriezel, nur lässt man Speck und Limonenschalen weg. Aus dieser Masse bereitet man Fleischkrapfen oder Laibchen in der Form von Beefsteaks, dreht sie über feine Semmelbrösel, kerbt sie mit dem Messer gitterartig ein und bratet sie wie Kalbsschnitzel in heissem Schmalz.

Oder: Man dreht sie nicht in Brösel, legt sie in heisse Butter, gibt Petersilie, Schalotten, Bertram, Limonensaft oder Wein und, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu und seiht den Saft beim Anrichten darüber.

Von gekochtem Fleisch. Zu fein gehackten Resten von Braten oder Rindfleisch — zu letzterem mischt man gerne etwas frisches, fettes Schweinefleisch — gibt man angelaufene Zwiebel und Petersilie, mischt erweichte Semmel, Salz, Pfeffer und Ei dazu, formirt auf Bröseln kleine Laibchen und bratet sie mit Schmalz ab. Zu allen Arten dieser Fleischlaibchen kann man beliebige Gemüse, am besten gedünstete gelbe Rüben, Kohlrüben, Broccoli in Buttersauce etc. oder Kartoffelpurée begeben.

Mit Rahm. Man gibt zu fein gehacktem, rohem Fleische, Salz, Pfeffer, Zwiebel etwas erweichte Semmel, bratet die Schnitzchen auf einer Seite jäh ab, streicht Zwiebel, Sardellen, Petersilie vor dem Umdrehen auf die obere Seite, bratet auch diese ab und kocht sauren Rahm damit auf.

### Gulyas.

Man schneidet 7—15 Dekka Paprika- oder geräucherten Speck kleinwürfelig und lässt ihn heiss werden, worauf man zwei grosse Zwiebeln fein gehackt dazu gibt. Nachdem die Zwiebel gelb geworden ist, gibt man 1 Kilo mässig gesalzenes, zu daumdicken Würfeln geschnittenes, saftiges vorderes Fleisch, dann in ein Fleckchen gebundenen Kümmel und etwas zerdrückten Knoblauch und gestossenen Paprika dazu. Man dünstet es zugedeckt, anfangs auf stärkerer, dann mässiger Hitze ohne Aufrühren und gibt, sobald es bräunlich wird, so viel Wasser dazu, dass es damit fast bedeckt ist. Nach 2—3 Stunden Dünsten auf mässiger Hitze richtet man es an, ehe der Saft eingeht, da man nichts mehr nachgiessen soll. Man gibt dazu Nudeln oder Wasserspatzen.

Bosnisch. Hiezu mischt man Rinds- und Schöpfenfleisch zu gleichen Theilen und kocht einige roh geschälte, in vier gleiche Theile geschnittene Erdäpfel beiläufig eine halbe Stunde mit, sonst wird es wie das Vorhergehende bereitet.

Fiumaner. Rindsgulyas wird wie gewöhnlich mit Fett und Zwiebel zugestellt; wenn es halb fertig ist, gibt man gewürfelten Speck, rohe geschnittene Kartoffeln und zertheilten Kohl dazu und lässt es zugedeckt unter Nachgiessen von etwas Wasser fertigdünsten.

Strassburger. Zu diesem Gulyas mischt man Rinds- und Schweinsfleisch zu gleichen Theilen, gibt, nachdem es halb weich ist, auch Kalbfleisch dazu und ausser Zwiebel und Paprika noch Majoran, ein Lorbeer- und ein junges Salbeiblatt, Ingwer, etwas Gundelrebe und 2 Deciliter rothen Weines, den man eine halbe Stunde mitkochen lässt. Man gibt abgetriebene Nockerln beim Anrichten in die Sauce.

Ungarisch. Echt ungarisch wird es ganz wie das erst-angegebene, nur mit bedeutend mehr Zwiebel und Paprika bereitet und kommen eine halbe Stunde vor dem Anrichten

beiläufig ein Drittel so viel, als Fleisch ist, würfelig geschnittene mehligte Kartoffel dazu.

### Harlequinfleisch.

Man klopft und salzt ein Stück Lungenbraten und spickt es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, Schinken, Kalbfleisch, dünnen, geräucherten Würsten, kleinen Essiggurken, Sardellenstreifen und wechselt mit den Farben ab, worauf man das Fleisch netzartig mit dem Bindfaden umwindet. Man legt es auf Kernfett, Wurzeln und Zwiebelscheiben, Kohl, Thymian, Lorbeerblätter, Neugewürz, Pfeffer, Citronenschalen und die Abfälle der Sardellen, gibt einige Löffel Wasser dazu und bratet das Fleisch bei öfterem Umkehren und Begiessen, bis Alles schön braun ist. Man seih den Saft über das geschnittene Fleisch oder sprudelt einen Löffel Mehl mit saurem Rahm ab, kocht dies mit dem Ganzen auf und passirt die Sauce.

### Husarenbraten.

Ein von den Rippen abgelöstes Fleischstück wird geklopft, gesalzen, mit Paprikaspeckschnitten überbunden und am Spiess oder in einer Pfanne bei fleissigem Begiessen gebraten. Ehe es gar ist, macht man über quer hinein Einschnitte, in welche man eine Mischung von Brotbröseln, Paprika und Fett streicht, fertig gebraten gibt man den Bratensaft darüber und Sauerkraut oder Kürbis auf ungarische Art oder Krautstrudel dazu.

### Jägerfleisch.

Ein schönes Stück hinteres Fleisch wird abgehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und für eine Nacht in eine gekochte, schwach gesäuerte Wildbretbeize gelegt, die man siedend heiss darübergiesst. Am nächsten Tage kocht man das Fleisch in der Beize; hat man Lorbeerblätter oder Wachholderbeeren darin gehabt, so entfernt man diese. Ist es weich, so nimmt man es aus dem Saft, lässt diesen mit saurem Rahm und einem Stückchen mit Mehl abgekneteter Butter aufdünsten, lässt dann das Fleisch darin einmal aufwallen, tranchirt es und verziert den Rand der Schüssel mit Buttermastetchen oder Citronenscheiben.

Andere Art. Sehr dünn geklopfte Schnittchen aus saftigem, fetten Rindfleisch werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl eingestaubt und bei starker Hitze schnell gebraten. Dann gibt man in den hellen Saft etwas Zwiebel, welchen man gelb werden lässt, vergießt ihn mit einer Mischung von gleich viel Weinessig und einer Lösung von Fleischextract in Wasser, lässt das Fleisch einmal aufwallen und servirt es so rasch als möglich.

Oder: Man taucht die Schnitze in reines Schweineschmalz, dann in Mehl und bratet sie kurz auf jähem Feuer ab. Dann lässt man klein gehackte Zwiebel in dem Fette gelb werden, gibt etwas Limonensaft und Suppe dazu und lässt es kurz aufkochen.

### Kaldaunen.

Siehe Assietten.

### Lindauer Fleisch.

Man nimmt ein schönes Tafel- oder Roastbeefstück von 2—3 Kilogramm, klopft es tüchtig, reibt es mit Salz, fein gestossenem Pfeffer, Lorbeerblättern, Citronenschalen, Gewürznelken und Macisblüthe tüchtig ein, legt das Fleisch über geschnittene Zwiebel mit Essig in eine tiefe Schüssel und lässt es über Nacht mariniren. Am anderen Tage belegt man den Boden der Bratpfanne mit Speckscheiben, gibt das Fleisch hinein, lässt es andünsten, bedeckt es mit Beize und Wasser, lässt es auf jähem Feuer aufsieden und dann bei drei Stunden langsam dünsten. Inzwischen bereitet man von Butter, etwas Zucker, Mehl und geriebenem Weissbrot lichtbraune Schwitze, vergießt sie mit der Brühe des Fleisches und  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Liter Wein, gibt 10 Dekagramm Rosinen und ein Stück Zimmt mit Limonenschalen — zusammengebunden, damit man es leicht entfernen kann — wie etwas Rum oder Cognac dazu, verdünnt die Sauce nach Bedarf, lässt sie gut aufkochen, schneidet das Fleisch in Stücke, bedeckt es auf der Schüssel mit etwas Sauce und servirt den Rest separat.

### Löffelfleisch.

Man schneidet Braten- oder Fleischreste und Sardellen nudelig, gibt erstere in heisse Butter und kocht sie mit den Sardellen und Rahm auf. Dann legt man ein mit Butter aus-

gestrichenes Casserol mit warmen Erdäpfelscheiben aus, schichtet das Fleisch mit solchen unterlegt hinein und gibt zuletzt zerlassene Butter und sauren Rahm darüber. Gebacken stürzt man es und gibt den Rest der Sauce separat dazu.

### Lungen (Beuschel)

werden vom Rind meist zu Würsten verwendet, will man sie aber als Gericht bereiten, so macht man sie wie Kalbsbeuschel, nur zumeist dicker eingebrannt und dafür ohne Rahm.

### Lungenbraten.

Einfach gebraten. Ein abgelegener Lungenbraten wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit heisser Butter übergossen, zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Beim Braten begiesst man ihn fleissig mit seinem Saft und gibt öfters Suppe nach, damit dieser nie ganz eingeht.

Oder: Man spickt den Lungenbraten schön dicht und begiesst ihn während des Bratens mit Butter, Limonensaft und zuletzt mit saurem Rahm.

Französisch. Man reibt einen schönen, abgehäuteten geklopften Lungenbraten mit Salz und Pfeffer ein und spickt ihn dicht mit Speck und Sardellen. Dann schneidet man gelbe Rüben, Sellerie, Petersiliewurzeln und Zwiebeln zu Scheiben, gibt sie nebst Limonenschalen zu Butter in eine emaillierte Bratpfanne, das Fleisch darauf und lässt es zugedeckt so lange dünsten, bis die Wurzeln gelb geworden sind. Nun gibt man Suppe mit halb so viel Essig dazu, dünstet es mit Oberhitze fertig und seiht den kurzen Saft beim Anrichten über den Braten.

Gefüllt. Einen abgehäuteten Lungenbraten schneidet man auf einer Langseite nach einem Drittel seiner Breite so durch, dass er nur 1 Centimeter breit rückwärts und an beiden Seiten zusammenhängt. In das geöffnete Fleisch gibt man eine Fülle, bereitet aus leichter Eierspeise, mit feingehacktem Selchfleisch und Schnittlauch vermengt, dann näht man es zusammen und schneidet es auf der entgegengesetzten Seite im unteren Drittel gleichfalls so auf, füllt es und näht es zusammen. Man reibt den Braten mit Salz und Pfeffer ein

und brät ihn mit Butter. Wer es liebt, kann ihn auch spicken. Zuletzt giesst man sauren Rahm darüber und servirt ihn mit kurzer Sauce.

Holländisch. Sardellen und Beinmark zerdrückt man streicht es in das gesalzene, mit einem Messer angestochene Fleisch und dünstet dieses bei Oberhitze mit Butter, Wurzeln und Suppe. Dann lässt man Mehl in Butter gelb anlaufen gibt einige Sardellen, Petersilie, Limonenschalen fein geschnitten und den geseihten Bratensaft dazu, kocht dann ein paar Löffel Rahm und etwas Limonensaft damit auf und gibt die Sauce zum Braten.

Marinirt. Den Lungenbraten eines älteren Thieres befreit man von Haut, Knochen und Fett, wischt ihn feucht ab und klopft ihn gut. Dann schneidet und stösst man Champignons, Kapern, etwas Knoblauch, Ingwer, 1 Salbeiblatt und Limonenschalen und reibt das Fleisch damit ein. Nach drei Stunden wird es in ein mit Bertramessig befeuchtetes Tuch gewickelt und etwas beschwert. Nach 2 Tagen salzt, spickt und bratet man es, begiesst es dabei mit heissem Fette und Suppe, später auch saurem Rahm nebst dem Saft und garnirt den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

Ungarisch. Man spickt einen Lungenbraten dicht mit Paprikaspeck, legt ihn auf Zwiebeln in die Bratpfanne und begiesst ihn mit Fett und Suppe, gibt  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten 3 Deciliter sauren Rahm darüber, fasst die Sauce fleissig über den Braten, gibt sie geseiht dazu und garnirt ihn mit Citronenscheiben und Kapern.

Wiener Art. Schönen, zarten, nett vorgerichteten Lungenbraten salzt man, spickt ihn dicht und dünstet ihn mit den Gewürzen, etwas Thymian, Lorbeerlaub, Zwiebeln, gelben Rüben und Sellerie recht mürbe, nimmt ihn heraus, staubt, vergiesst und passirt die Wurzeln, gibt sie wieder zum Fleische und mischt 2 Deciliter sauren Rahm dazu, den man damit noch gut verkochen lässt. Es muss eine kurze, gelbliche, doch nicht zu dicke Sauce sein. Man gibt ihn gewöhnlich mit in Butter gerösteten Nudeln oder einem Riesenknödel.

### Mailänder Fleisch.

Ein schönes Rückenstück vom Rind wird abgehäutet, trocken mit einem Tuche abgerieben, mit Salz eingestreut

und mit Streifchen Speck und geseelter Zunge gespickt. Dann dünstet man es in einer engen Pfanne auf Wurzeln und frischen oder conservirten Paradiesäpfeln; sobald der sich zuerst bildende Saft verdampft ist, gibt man Rothwein, eine Lösung von Fleischextract und  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten für jede Person eine Hand voll geklaubten, ungewaschenen Reis dazu und servirt es, ohne den Saft zu passiren.

### Mostbraten.

Gut abgelegener, gesalzener und reichlich durchspickter Lungenbraten wird auf Fett und Wurzeln leicht überdüstet; dann bedeckt man ihn mit Schreibpapier und lässt ihn langsam unter fortwährendem Begiessen mit Most dünsten. Ein Stück von 2 Kilo braucht 2—3 Stunden, bis es fertig ist. Es muss sich ein kurzer brauner Saft bilden, den man vor dem Anrichten durchsieht. Wer Gewürz liebt, kann ein Stückchen Zimtrinde und etwas Nelken dazu thun.

### Ochsenschlepp.

Einen eingesalzenen, gliederweise geschnittenen Ochenschweif übergiesst man mit warmer Beize, die man aus beiläufig 1 Liter Wasser mit Essig, geschnittener Zwiebel, 1 gelben Rübe, 1 Petersiliewurzel, etwas Sellerie, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, Limonenschale, Pfeffer und Neugewürz gesotten hat, gibt weissen Wein dazu, lässt ihn zugedeckt über Nacht im lauen Rohre stehen und dünstet ihn dann 2 bis 3 Stunden. Man giesst dann die Beize herab, lässt das Fleisch mit Fett und Wurzeln braun werden, mit dem Saft aufkochen, gibt ihn geseiht zum Fleische und garnirt es mit Linsen und kleinen Zwiebeln oder Bohnenpurée und Essiggurken.

### Pickelsteiner Fleisch.

Man nimmt saftiges Gulyasfleisch oder den dünnen Theil des Lungenbratens, schneidet es klein, würzt es nach Geschmack und salzt es. Dann gibt man Fett in ein gut schliessendes Casserol, hierauf fein gewiegte Kräuter, wie man sie zur Kräutersuppe nimmt, und zu Scheiben geschnittene Petersilie-, Selleriewurzel und gelbe Rübe, wie zwei mittelgrosse, gleichfalls zu Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln; darauf gibt man  $\frac{1}{4}$  Kilo des Fleisches, dann wieder eine Schichte Wurzeln.

Kräuter, zwei Kartoffeln, zuletzt Fleisch und fährt in dieser Weise fort, bis das Casserol voll ist. Gibt noch etwas Fett und Suppe daran und verschliesst es gut. Man dünstet das Gericht  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde lang, schüttelt das Casserol bisweilen, da man es nicht öffnen soll, um umzurühren. Erst gegen Ende kann man nachsehen und sobald es weich ist, ist es fertig. Man richtet das Fleisch auf die Schüssel an, lässt die Brühe mit etwas Suppe oder Rahm aufkochen und seht sie über das Fleisch.

### **Pörkelt.**

Dieses wird von Lungenbraten oder Kammfleisch oder auch von saftigem Rindfleisch, mit Schweine- oder Kalbfleisch gemischt, anfangs wie Gulyas 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 einem halben Seidel sauren Rahm oder mit gedünsteten, passirten Paradiesäpfeln und einem halben Seidel rothem Wein aufkochen und gibt es mit Wasserspatzen zu Tisch.

### **Räuberbraten.**

(Aus der bosnischen Küche.)

Aus Lungenbraten werden fingerdicke Stücke geschnitten, ebenso in gleicher Grösse und Dicke aus Schweine- und Schöpsenfleisch und ebenso grosse, nur dünnere, aus einer Speckseite. Eine Stunde vor der Zubereitung wird jedes Stück mit einer Mischung von Salz, Paprika und Pfeffer eingerieben. Dann steckt man eine Schichte von Speck, Lungenbraten, Speck, Schweinefleisch, Speck, Schöpsenfleisch, Speck an einen Spiess und lässt sie am offenen Feuer braten, giesst den aufgefangenen Saft darüber und servirt es mit Rohscheiben.

### **Rindfleisch.**

Ein schönes Stück Schweit oder Schalörthl oder Scherzel klopft man, wäscht es schnell ab und gibt es in siedendes Wasser, in welchem man etwas Leber und Beiner kalt zuge stellt hat. Am besten kocht man das Fleisch im papinischen Topf. Die Dauer des Siedens hängt von der Grösse des Stückes wie von der Beschaffenheit desselben ab. Ein wohl abgelegenes Fleisch braucht kürzere Zeit wie ein frisch geschlachtetes. Auch

darf man es nicht zu stark und nicht ungleichmässig kochen lassen. Die vorgenannten Stücke sind schöne dicke Stücke — die eigentlichen Tafelstücke — von den Hinterfüssen des Thieres. Wer jedoch ein mehrsaftiges oder etwas unterspicktes Fleisch liebt, der thut besser, Brustkern oder vorderen Spitz zu kaufen. Man salzt das Fleisch während des Kochens, gibt Gewürze und Suppenwurzeln hinein, schneidet es gesotten zu gleichgrossen Stücken, richtet es auf der Schüssel hübsch auf, gibt etwas Suppe darauf, damit es saftig aussieht, und garnirt es mit Gemüse oder Kartoffeln und servirt eine oder mehrere Saucen separat dazu. Wenn das Fleisch die schöne Form bewahren soll, wird es auch in einem Netz von Bindfaden gekocht. In Italien legt man dem Suppengemüse einige Paradiesäpfel (Tomaten) bei. In Frankreich richtet man dasselbe unter den Fleischschnitten zierlich an und begiesst es mit etwas starker Brühe oder einem Löffel heisser Butter.

Als Kernfleisch. Man siedet ein schönes Stück saftiges, etwas fettes Vorderfleisch, gibt es auf die Schüssel, übergiesst die Stücke mit etwas Suppe und Essig, gibt fein geschabten Kren herum und Essigkren dazu.

Als Tellerfleisch. Saftige, fette Stücke, auch Vorderfleisch, werden mit siedend heissem Wasser, etwas Salz und Suppengemüse bei gleichmässig starkem Feuer eine Stunde lang gekocht, mit Suppe übergossen und auf Tellern zum Gabelfrühstück aufgetragen und Salzgurken oder rothe Rüben dazu gegeben.

### **Rindfleisch, gedünstet (Rindsbraten).**

Ein schönes Tafelstück wäscht, klopft und salzt man, reibt es mit etwas Pfeffer ein, steckt schräge in das Fleisch kleine Speckschnitten, lässt Bratenfett mit geringelter Zwiebel anlaufen, gibt das Fleisch darauf, deckt es zu und lässt es gut andünsten, dann giesst man so viel siedendes Wasser mit etwas Fleischextract daran, dass es halb bedeckt ist, und lässt es im Rohre schön langsam unter öfteren Umdrehen und Begiessen 2 bis 4 Stunden dünsten. Man gibt dem geseihten Saft über das geschnittene Fleisch auf die Schüssel, sollte er zu stark eingehen, so gibt man etwas Suppe nach.

Oder: Ein gut abgelegenes Rückenstück wird mit dicken Speckschnitten durchspickt, schwach gesalzen, auf Wurzeln,

Gewürz, einer Lösung von Fleischextract mit Wasser und Weisswein zugedeckt langsam gedünstet. Wenn es weich ist, nimmt man es aus der Brühe und hält es warm; letztere sieht und verkocht man schnell mit der aus Bratenabfällen, Knochen und Citronensaft ohne Einbrenn (Mehlschwitze) hergestellten spanischen Sauce.

Auf englische Art. Von einem Stücke Schal- oder Schweiförtel löst man die Beine weg, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, durchzieht es mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, welchen man in eine Mischung von Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch dreht, und umwindet es netzartig mit Bindfaden, damit es in der Form bleibt. Man gibt es in heisses Schmalz auf Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilie, deckt es zu und gibt erst, wenn es Farbe hat, öfters Suppe dazu, bis es mürbe ist. Man servirt es mit kalter Garnirung oder englischen Erbsen oder kurzen Maccaroni.

Auf italienische Art. Ein gut abgelegenes, aus Knochen und Fett ausgelöstes Rippenstück wird, nachdem man es geklopft, gespickt und mit Pfeffer und Salz bestreut hat, in ein mit heisser Butter ausgegossenes enges Casserol auf eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, einige Paradiesäpfel oder Marmelade, ein Lorbeerblatt, etwas Sellerie und so viel Rothwein gelegt, dass das Fleisch daumenhoch darin liegt. Auf das Casserol kommt ein passender irdener Deckel, welcher mit Wasserteig gut verklebt wird. Nach diesen Vorkehrungen lässt man das Gericht einige Stunden bei gleichmässiger Wärme im Rohr dünsten. Vor dem Anrichten wird der Saft mit Fleischextract und Wasser aufgeköcht und dann passirt.

Karlsbader. Gut abgelegenes Fleisch vom Rücken wird trocken abgerieben, mit Salz bestreut und so breit geklopft, dass es zum Einrollen dienen kann. Dann füllt man es mit einer Mischung von Speck, gekochter Pökelszunge, Zwiebel, Petersilie und Champignons, rollt es und bindet es mit Spagat. Hierauf werden die Rollen auf Speck, Schinkenschwarten, Wurzelwerk mit Wasser und Fleischextract, gut zugedeckt, gedünstet, öfters gewendet und fleissig begossen, damit sie keine Rinde bekommen und saftig bleiben. Vor dem Anrichten wird die Sauce durchgeseiht; das Fleisch wird in gleiche Scheiben geschnitten.

Als Rosmarinfleisch spickt man ein schönes Stück Schalörtel, salzt es ein, bestaubt es mit Mehl und betropft es mit Oel. Dann gibt man einige Stückchen Butter, etwas Knoblauch, Rosmarin und Salbei, einige Gewürznelken und das Fleisch in ein Casserol, dünstet es zugedeckt 2 Stunden, gibt 4 Deciliter guten rothen Wein dazu und dünstet es noch 1 Stunde auf mässiger Hitze.

Ueberdünstetes Rindfleisch. Wenn das Rindfleisch halbweich gesotten ist, nimmt man es aus der Suppe, schneidet es in gleichmässige Schnitten und legt diese auf eine Schichte geriebenes Brot, blätterweise geschnittene Zwiebel, gewürfelten Speck, etwas Gewürz und ein paar Champignons, giesst so viel Suppe daran, dass das Fleisch bedeckt ist, und lässt es in einem gut verschlossenen Casserol langsam verdünsten, bis nur ein wenig Saft bleibt. Ist die Suppe zu schwach, so gibt man vor dem Einkochen der Zuthat etwas Liebig'schen Extract oder Maggi's Bouillon dazu.

### Rindshirn

legt man in lauwarmes Wasser, bis sich das Häutchen von den Adern abziehen lässt, entfernt auch die Beinsplitter und verwendet es dann weiter zu Suppenspeisen und dergleichen. Wenn man es abgedünstet benützt, so lässt man Petersilie in Bratenfett oder Butter anlaufen und gibt es gehackt auf einige Minuten hinein. Um es zu kochen, gibt man das abgehäutete Hirn in heisse Suppe und lässt es beiläufig 10 Minuten bei ganz leichtem Kochen darinnen, damit es steif wird. Erst dann hackt man es.

### Rindsleber.

Wird in kleinen Stücken als Suppenwürze gekocht oder zu Suppenspeisen — siehe diese — verwendet.

### Rindsnieren (Lendenbraten)

schneidet man wie Schweinsnieren, nachdem man sie abgehäutet, dünnblättrig, gibt sie auf Fett zu viel angelaufener geringelter Zwiebel, röstet sie ab, stäubt sie und vergiesst sie mit geseihter, siedender gesäuerter Wurzelbrühe (wie zu einer Beize gekocht), gibt Salz, Pfeffer und Majoran daran und lässt

sie aufkochen. Sie brauchen länger als Schweinsnieren, beinahe eine halbe Stunde, ehe sie gut sind.

### **Rindsschnitzel.**

Wie Kalbsschnitzel geschnittene, oval geklopfte Schnitze von Lungenbraten dreht man in lauer Sardellenbutter um und lässt sie einige Stunden liegen. Jäh abgebraten nimmt man sie aus dem Fette, gibt in dieses einige fein geschnittene Schalotten und Petersilie, nachdem sie angelaufen, etwas Suppe und lässt damit die Schnitzchen nur ein wenig aufkochen. Angerichtet kann man sie mit Erdäpfelpurée und Streifchen von Pökelsprague oder mit Maccaroni garniren.

Marinirt. Wie oben vorgerichtete Schnitze bestreut man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und schneidet Speck, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Petersilie und Limonenschalen fein zusammen, bestreicht sie damit auf beiden Seiten und lässt sie einige Stunden liegen. Jäh abgebraten garnirt man sie mit Erdäpfeln, Schalotten und kleinen Schwämmen.

Panirt. Gut vorgerichtete Schnitzchen dreht man in Ei und Panirmehl, bratet sie auf jähler Hitze mit Butter ab und tropft Limonensaft darauf oder kocht sie mit saurem Rahm auf.

### **Roastbeef.**

Man nimmt ein schönes, zartes, wohl abgelegenes Beiriedestück von mindestens 3 Kilo im Gewicht, reibt es mit Pfeffer und Salz ein, lässt es einige Stunden liegen und bratet es dann am Spiesse oder im Rohre bei starker Hitze ungefähr zwei Stunden. Man begiesst den Braten sogleich und wiederholt mit heisser Butter, dann mit dem in etwas Wasser in die Pfanne getropften Saft. Der Braten muss aussen eine braune Rinde bekommen und innen saftig bleiben und der beim Anstechen ausfliessende Saft röthlich sein. Während des Schneidens lässt man das in der Pfanne Angelegte mit etwas Suppe und Rothwein aufkochen und gibt diesen Braten-saft dann über das Fleisch, welches man aus den Beinen herauslöst, in Scheiben schneidet und mit in der Pfanne gebratenen Kipfelkartoffeln oder Rohscheiben garnirt.

### **Rostbraten.**

à la Chateaubriand. Ein dicker, abgelegener Rostbraten wird zwischen zwei anderen auf frischer Butter abge-

braten. Man muss ihn nicht mit Salz und Pfeffer einreiben, sondern kann dies bei den beiden anderen stärker thun, die wohl dadurch für den Gebrauch verdorben werden, man kann sich daher hiezu einfach vorderer Fleischschnitze bedienen.

à la Esterhazy. Geklopfte Rostbraten-Schnitzchen bestreicht man mit feingeschnittenem Specke, Sardellen, Limonenschalen und Kapern, rollt sie zusammen und umwindet sie mit Bindfaden. Zu 4 Rostbraten schneidet man  $\frac{1}{2}$  gelbe Rübe,  $\frac{1}{2}$  Petersilienwurzel und ein Stückchen Sellerie und 1 Sardelle fein nudelig, gibt diese Wurzeln zu in Schmalz gelb angelaufener, fein geschnittener Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und die Rostbraten darauf und dünstet sie schön braun, wobei man öfters etwas Suppe dazugibt. Dann nimmt man Fleisch und Lorbeerblatt heraus, staubt nur wenig Mehl auf die Wurzeln, lässt es anlaufen, vergiesst sie mit Suppe, seht sie und kocht sie mit saurem Rahm, einigen Kapern und den Rostbraten auf.

Gebacken. 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 in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie langsam in Schweinschmalz.

Gebrauten. Vor dem Klopfen des Fleisches schneidet man Knochen, Haut und das zu reichliche Fett ab, womit unter Zuthat von etwas Fleischextract und Suppengemüse eine kräftige Fleischbrühe bereitet werden kann. Soll jedoch das Fleischstück grösser aussehen, so lässt man das eingewachsene Fett daran, macht aber Einschnitte in dasselbe, weil es sich in der Hitze mehr zusammenzieht als die übrigen Theile, wodurch dieselben einschrumpfen. Aus einem Stück lassen sich zwei Schnitze machen, besonders wenn statt des üblichen Gewichtes von 25 Dekka 30 Dekka verlangt werden. Im Winter empfiehlt es sich, die Rostbraten, auf diese Weise vorgerichtet, geklopft, aber nicht gesalzen, 24 Stunden zwischen Porzellanplatten liegen zu lassen; in der warmen Jahreszeit genügen hiefür einige Stunden. Das zugerichtete Fleisch wird in folgender Weise gebrauten: In einer Pfanne lässt man Schmalz heiss werden, wendet das Fleisch darin schnell um und bratet es auf starker Hitze ab, wirft etwas in Ringe geschnittene Zwiebel in das Fett, vergiesst dasselbe mit Suppe oder etwas

in Wasser aufgelöstem Fleischextract, gibt es über die Rostbraten und servirt sie auf gewärmter Schüssel. Die Zubereitung darf nur einige Minuten in Anspruch nehmen.

Gedünstet. Weniger mürbes Fleisch lässt man gut geklopft nebst den Beinen in heissem Fette mit angelaufener Zwiebel auf beiden Seiten braun werden, gibt heisse Suppe dazu, dass sie beinahe bedeckt sind, und dünstet sie zugedeckt mürbe. Der Saft wird geseiht, entfettet und mit 2 Deciliter saurem Rahm aufgekocht. Oder man legt die gebratenen Schnitzel heraus, staubt 1 Löffel Mehl in das Fett, lässt es braun werden und kocht es mit etwas Suppe und saurem Rahm auf. Man gibt kleine Gurken und Rahmockerl zu den Rostbraten.

Französische Art. Gut abgelegene Rostbraten von schwerem Gewichte werden geklopft und in einem Sud von Wasser, Essig, etwas Fleischextract, geschnittenen Wurzeln und einigen Pfefferkörnern weich gedünstet; dann bestreicht man sie mit etwas Butter, zerdrücktem Knoblauch, vermischt mit ein wenig gehackter Petersilie, übergiesst sie mit heisser Butter und servirt sie rasch.

Oder: Die Schnitze werden mit Essig, Wasser, Fleischextract, gemischten Suppenwurzeln, die man nudelförmig schneidet, und einigen Pfefferkörnern weich gedünstet. Dann streut man halb und halb Semmelbrösel und geriebenen Parmesankäse darüber und begiesst sie mit heisser, leicht gebräunter Butter.

Mailänder Art. Die geklopften und eingesalzenen Rostbraten bleiben eine Stunde zugedeckt, dann dünstet man sie auf Speck, Zwiebel und einem Stück Brot halbweich, gibt im richtigen Verhältniss Reis und Paradiesäpfel (rohe oder Conserve) dazu. Nun lässt man die Rostbraten fertig dünsten, nimmt den Brotrest weg und richtet sie an, ohne den Saft zu passiren.

Maschinenrostbraten. Man lässt würfelig geschnittenen Speck und fein geschnittene Zwiebel in einer Pfanne gelb werden, bratet einen Rostbraten damit ab und gibt indessen 2 Löffel Wasser und ein paar Erdäpfel, roh geschält, zu Scheiben geschnitten, in das fest schliessende Blehcasserol (Maschine), legt den Rostbraten darauf, kocht das Fett mit ein paar Löffel Rahm und Suppe auf, gibt es darüber, bestreut es mit Peter-

silie und Limonenschalen und gibt den fest schliessenden Deckel darauf. Beim Gebrauche stellt man das Casserol eine halbe Stunde auf den Herd, bis die Erdäpfel weich sind, und servirt es zugedeckt auf einen Teller gestellt.

Nürnberger Art. Ein gut abgelegener Rostbraten wird wie obiger abgebraten; das Fett wird weggegossen und ein Stückchen frische Butter daraufgegeben. Ist diese zergangen so gibt man gehackte Sardellen und etwas sauren Rahm auf das Fleisch, lässt es ein wenig aufkochen und servirt es rasch.

Oberbayerische Art. Die Rostbraten werden von den Beinen gelöst, geklopft, nett hergerichtet und mit Salz und Pfeffer bestreut; dann treibt man einige Dotter mit saurem Rahm, Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Schinken ab, gibt blätterig geschnittene, gekochte Erdäpfel dazu, füllt die Rostbraten und legt sie flach aufeinander oder eingerollt und reihenweise in eine Pfanne auf Reste von Schinken, zerlassenen Speck, etwas Zwiebel und Kapern und bratet sie unter fleissigem Begiessen; wenn sie weich sind, wird das Fleisch herausgenommen, der Saft leicht gestaubt, etwas Essig und Suppe dazugegeben und über die Rostbraten angerichtet.

Mit Rahm. Geklopfte, gesalzene, in Mehl gedrehte Rostbraten bratet man mit Schmalz, vieler Zwiebel und gestossener Paprika jäh ab, gibt Suppe dazu und dünstet sie mürbe, worauf man noch sauren Rahm damit verkocht.

Mit Reis. Geklopfte, zarte Rostbraten bestreicht man mit angelaufener Zwiebel, gibt 1 Löffel voll rohen Reis mit Schinken oder Sardellen auf jedes, rollt sie locker zusammen, bindet sie und bratet sie zugedeckt ab. Dann gibt man Wasser und Suppe darauf, damit der Reis anschwellen kann, und lässt den Saft kurz eindünsten.

Restaurationsrostbraten. Die Rostbraten werden aus den Knochen gelöst, bis auf die Rippe, an der das Fleisch hängt, geklopft, gesalzen, mit Mehl bestreut, mit ziemlich viel geschnittenen Zwiebeln, Paradiesäpfeln (die man im Winter durch Paradeisconserven ersetzt) und etwas grüner Paprika in siedendes Fett gegeben und schnell auf beiden Seiten gebraten. Darauf entfernt man die Haut der Paradiesäpfel und die Paprika und richtet sie auf gewärmter Schüssel zierlich an. Vorzuziehen ist, wenn man die Rostbraten auf derselben

Schüssel von Blechemail aufträgt, in der sie gebraten wurden.

Schwedische Art. Man erhitzt Beinmark und gibt Zwiebel, Petersilie, Sardellen, Thymian, Lorbeer und Citronenschale, fein gehackte Kapern dazu, rührt es um, ohne es dünsten zu lassen und bratet darauf die in Mehl getauchten Rostbraten unter Deckelverschluss. Wenn sie fertig sind, nimmt man sie heraus, erhält sie heiss und verkocht die Sauce rasch mit Rahm und Suppe, statt der auch eine Lösung von Fleischextract in Wasser genügt.

Ungarische Art. Die Rostbraten werden zugestutzt geklopft, gesalzen und zugedeckt 3 Stunden liegen gelassen. Dann schichtet man in eine Pfanne, die tief und so gross sein muss wie ein Rostbraten, das gleiche Gewicht an blattweise geschnittenen Zwiebeln abwechselnd mit dem Fleisch ein, so dass die unterste und die oberste Schichte von den Zwiebeln gebildet wird und lässt das Gericht zugedeckt dünsten, bis es gar ist. Sollte sich nicht genügend Saft absondern, so muss mit einer Lösung von Fleischextract in Wasser nachgeholfen werden. Nach Belieben kann man etwas Paprika dazugeben.

Mit Wurzeln. Die Rostbraten werden mit in Scheiben zerschnittenen gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, etwas Thymian, ein paar Lorbeerblättern und Gewürznelken in ein Casserol gegeben, nach Verhältniss Wasser und Essig dazugegossen, gesalzen, zugedeckt und mürbe gedünstet. Dann wird das Fett abgeschöpft, die Rostbraten herausgelegt, die Brühe herabgeseiht und die Wurzeln mit dem wieder dazugegebenen Fette braun gedünstet. Nun gibt man ein paar Kochlöffel voll Mehl darein, lässt es auch mit braun werden, giesst es dann mit der Brühe auf, treibt sie, nachdem sie recht gut verkocht, durch einen Durchschlag über die Rostbraten und lässt diese noch ein wenig damit und mit einigen kleinen gekochten und geschälten Erdäpfeln aufkochen.

### Rumpsteaks.

Deutsche Art. Ein gut abgelegenes Beiriedstück wird geklopft und nach dem Ablösen des Fettes in dreifingerdicke Scheiben geschnitten, die man salzt und stark mit Pfeffer und

Ingwer bestreut. Man legt sie zwischen Speckschnitten und bratet sie in einem Casserol. Man gibt sie mit dem Speck in die Schüssel und garnirt sie kalt.

Englische Art. Ein gut abgelegenes Beiriedstück befreit man von Fett und theilt es in Schnitze von Rostbratenstärke, klopft sie und lässt sie aufeinandergeschichtet abliegen. Dann bratet man sie am besten auf dem belgischen Rost mit heisser Butter und salzt und pfeffert sie erst während des Bratens. Man kann sie beim Anrichten mit Limonensaft betropfen und Sardellenbutter dazugeben. Man garnirt sie mit kleinen Kartoffeln, Rohscheiben und Mixed-Pickles.

Mit Sherry. Gut abgelegene Rumpsteaks werden, wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, auf einer Seite in Mehl getaucht. Nachdem ein wenig Fett in einer Pfanne recht heiss geworden, gibt man das Fleisch (mit der Mehlseite zuerst) hinein und lässt es auf jeder Seite zwei Minuten abbraten. Das Fett giesst man ab, gibt ein Stückchen frische Butter auf das Fleisch und wenn diese zerflossen, giesst man ein Gläschen guten Sherry darauf. Sollte die Sauce nicht rasch genug einkochen, muss man das Fleisch herausnehmen, damit es nicht hart wird. Man garnirt es mit Citronenscheiben und geschabtem Kren.

### Saftbraten.

Lungenbraten oder von den Knochen gelöste Beiried wird gleichmässig zugestutzt in ein Tuch eingeschlagen, geklopft und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Dann lässt man es auf einer Presse von Wurzeln, Speck, einem Lorbeerblatt etwas Farbe annehmen und dämpft es, je nach der Grösse, 2—3 Stunden mit heissem Wasser, von dem man stets so viel nachgiesst, dass es ganz bedeckt ist, in einem geschlossenen engen Gefäss, bis es weich ist. Darauf seiht man den Saft ab, schneidet das Fleisch und übergiesst es damit.

### Schmorbraten.

Ein Stück hinteres Rindfleisch wird vorerst trocken gewischt, dann mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, hierauf in eine Pfanne mit siedender Butter gelegt und darin nochmals schnell umgedreht, so dass sich von allen Seiten eine Fettschichte darum legt und es etwas Farbe bekommt. Dann bedeckt

man den Boden einer Pfanne mit Wurzeln, Speck, Schinkenschwarten, Abschöpf fett oder Bratensaft, legt das Fleisch darauf, giesst so viel siedendes Wasser darüber, dass es bedeckt ist, und lässt es fest zugedeckt eine halbe Stunde lang schmoren. Dann wird die Brühe durchgeseiht und mit dem Fleisch, einem mit Mehl durchkneteten Stückchen Butter und einem Glase Weisswein fertiggedünstet.

### **Schwäbisches Fleisch.**

Man schneidet Zwiebel, Petersilie, Citronenschalen fein zusammen, mischt Thymian und Lorbeerlaub fein gestossen dazu und gibt es zu heiss gemachtem Beinmark, darauf legt man Schnitze von Lungenbraten oder saftigem Rindfleisch, die man gut geklopft, gespickt und gesalzen hat, und dünstet sie nebst etwas Suppe weich. Den Saft seiht man, kocht etwas sauren Rahm damit auf und garnirt das Fleisch mit Wasserspatzen.

### **Speckbraten.**

Ein Stück mürbe abgelegenes Schweif- oder Schalörtel wird in ein Tuch gedreht, geklopft, dann gesalzen und gespickt oder schief hinein mit Speck durchzogen. Man gibt Speckschnittchen und viele fein geschnittene Zwiebeln in ein Casserol und wenn dieselben gelb sind, das Fleischstück und bratet es anfangs zugedeckt, dann bei fleissigem Begiessen mit Fett und Suppe. Man garnirt es mit einem Purée oder Gemüse oder einer Mehlspeise und gibt den geseihten Saft über das Fleisch.

### **Stoffato.**

Diese gute Fleischspeise wird folgendermassen bereitet: Ein kurzes, dickes, gut abgelegenes Stück Rindfleisch wird abgehäutelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und 2 Stunden liegen gelassen. Dann steckt man in regelmässigen Zwischenräumen, indem man sich mit dem Messer Raum verschafft, Stücke Speck, Selchfleisch oder Zunge und Essiggurken hinein. Diese Stücke sollen etwa 1 Centimeter im Durchmesser und 2 Centimeter Länge haben. Darauf wird das Fleisch auf einer Unterlage von Schwarzbrot, Wurzelwerk und etwas Wasser halb fertig gedünstet, zuletzt mit Weisswein (1 Liter auf 2 Kilo) vergossen und sehr langsam unter häufigem Um-

drehen fertig gemacht. Das Stoffato muss in einer Pfanne mit sehr gut schliessendem Deckel auf dem Herde zubereitet werden.

### Strassburger Steaks.

Von saftigem, gut abgelegnem Rindfleisch werden dicke Schnitten, wie zum Rumpsteak, mit Salz und Pfeffer eingerieben und 3 Stunden aufeinandergelegt und mit einem Teller beschwert weggestellt. Dann bratet man sie bei starker Hitze auf einer Pfanne mit Butter halb fertig, legt auf jeden Steak, ohne die Pfanne vom Feuer zu nehmen, eine dünne Schnitte roher Gansleber und ein Ringelchen Zwiebel und bratet sie fertig.

### Zrazy (polnisch).

Man faschirt zu gleichen Theilen Rind- und Schweine- oder Kalbfleisch sehr fein, rührt es mit Schweinfett, gehackter Zwiebel, 2 Eiern gut ab, gibt Pfeffer, Gewürz, Majoran, Macisnuss nach Geschmack dazu. Dann bereitet man eine Fülle aus mit Butter und Eidottern abgetriebener, in Milch erweichter Semmel, deren Rinde man weggeschnitten hat, gibt fein gehackte Petersilie und nudelig geschnittenen Kohl dazu, allenfalls auf ein bischen feinen Schinken oder etwas Sardellen. Hierauf legt man das Fleisch auf das bemehlte Brett, streicht es centimeterhoch aus und gibt die Fülle in die Mitte — mehr hoch, nicht aufgestrichen — darauf. Man wirft hierauf das Fleisch von rechts und links darüber, rollt die Wurst um und trennt mit einem bemehlten Kochlöffelstiel kleine Portionen ab, die man vorsichtig zuspitzt, damit keine Fülle herauskann, und dünstet die Zrazy auf Speck, gelben Rüben, Gewürzen und etwas Suppe weich. Seiht den Saft, kocht ihn mit saurem Rahm auf, doch muss er schön lichtbraun sein, richtet die Zrazy auf ovaler Schüssel an, gibt etwas Saft darüber, servirt den Rest separat und garnirt sie mit geschälten, gebratenen Kartoffeln.

### Zunge.

Gebraten. Eine am Vortage gekochte, geselchte oder frische Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Ei eingetaucht, in Mehl oder Semmelbrösel eingehüllt und auf

Sardellenbutter rasch abgebraten. Da sie nicht roh ist, braucht sie nur so viele Zeit, dass die Hülle auf beiden Seiten, bei einmaligem Umwenden, durchgebraten wird.

Gespickt. Eine gesottene Zunge spickt man nach Abziehen der Haut, lässt viele fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt die Zunge, dann einige Stückchen Butter, eine zerdrückte Sardelle, Kapern und Limonenschalen dazu, bratet sie auf beiden Seiten und begiesst sie dabei mit saurem Rahm.

Gepökelt. Rindszungen siedet man weich, zieht die rauhe Haut ab und gibt sie heiss in schöne, starke Scheiben geschnitten zu Kartoffel- oder Erbsenpurée oder man legt sie kranzförmig um in Scheiben geschnittenen und mit Bröseln abgeschmalzenen Karfiol. Will man sie kalt zu Tische geben, so lässt man sie nach dem Sieden abkühlen und schneidet sie erst bei Gebrauch in sehr dünne Spalten, die man, allein oder mit kaltem Aufschnitt gemischt, mit Aspic oder Kren garnirt, meist zu Thee gibt.

Mit Hagebuttensauce. Eine weich gekochte Rindszunge wird abgezogen, in Scheiben geschnitten und mit einer in folgender Weise bereiteten Sauce übergossen: Hagebutten werden mit halb Wasser, halb Weisswein gekocht. Inzwischen verkocht man den Sud, in welchem die Zunge gesotten wurde, mit Zimmt, Nelken, Neugewürz, Citronenschalé, gebranntem Zucker und einer dunklen Mehlschwitze (Einbrenn), passirt die Früchte hinein und rührt es durch, ohne es nochmals an das Feuer zu bringen.

### Zwiebelfleisch.

Ein saftiges Tafelstück dünstet man mit Bratenfett auf sehr viel Zwiebel, sobald es weich ist, nimmt man es heraus und bereitet von frischem Fett, einem Löffel Zucker, frischer, geringelter Zwiebel und Mehl eine schön dunkelbraune Einbrenn, giesst den Saft des Fleisches dazu, säuert die Sauce nach Geschmack und verdünnt sie nach Bedarf, darauf wird sie passirt, das Fleisch zu Stücken geschnitten, damit aufgeköcht, sammt der Sauce angerichtet und rheinische Kartoffeln dazu gegeben.