

Fleisch-Speisen.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

Gesottenes Rindfleisch. Über Einkauf des Fleisches zu den verschiedenen Bereitungsarten sief Vorkenntnisse (S. 19).

Das zum Kochen bestimmte Fleischstück wäscht man mit kaltem Wasser ab, klopft es, um es mürbe zu machen, mit einem hölzernen Hammer, ohne es dabei zu zerfasern, und kocht es auf die bei Bereitung der Rindsuppe (S. 88) angegebene Weise. Die Dauer des Kochens wird von der Beschaffenheit und vom längeren oder kürzeren Abliegen des Fleisches und der Größe des Stückes sowie von der Art des Kochens bedingt. Das gekochte, zu gleichen Stücken geschnittene Fleisch wird auf die Schüssel gegeben, gesalzen und mit etwas Suppe übergossen, damit es saftig aussteht. Für den Familientisch garniert man es meist einfach und gibt eine warme oder eine kalte Sauce dazu. Wird ein Gemüse und ein Salat zum Fleische gegeben, so kann man es auch ungarniert anrichten.

Für feinen Tisch gibt man dem Fleischstücke vor dem Kochen durch nebartiges Überschnüren mit Bindfaden eine gleichmäßige Form, schiebt es, wenn es gekocht und zu schönen Stücken geschnitten ist, auf der Schüssel zusammen und bestreicht es mit aufgelöster Glace. Man garniert es mit in den Farben verschiedenen kleinen Häufchen von gedünsteten Wurzeln und Gemüsen, gedünstetem Reis, Erdäpfelspeisen u. dgl. und serviert eine warme und eine kalte Sauce dazu.

Für Tellerfleisch als Gabelfrühstück gibt man je ein schönes, großes Stück von saftigem fetten Rindfleisch, das man nur ungefähr eine Stunde kochen ließ, auf einen Suppenteller und gießt einen Schöpflöffelvoll Suppe darüber.

Auf französische Art. Man siedet ein Kilo geklopftes Rindfleisch nebst Knochen und Leber mit 2 Liter Wasser auf mäßiger Hitze bei fleißigem Abschäumen, bis kein Schaum mehr aufsteigt, gibt hierauf Salz und einen kleinen, in sechs Teile gespaltenen Kohlkopf, dann Kohlrüben, Sellerie, Pastinak, gelbe und Runkelrüben, alles gespalten und zu

großen Stücken geschnitten, dazu und läßt alles kochen, bis es weich genug ist. Beim Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, seigt die kurz eingedochte, kräftige Suppe herab, stürzt das Grünzeug auf die Schüssel, legt das geschnittene Fleisch darauf und gießt die Suppe darüber.

Auf italienische Art. Man kocht das Fleisch wie das auf französische Art bereitete und gibt dabei nebst den Wurzeln und Gemüsen ein paar ganze Paradiesäpfel dazu.

Von überkochtem Fleische. Ein schönes, großes Stück Rindfleisch kann man etwa zwei Stunden kochen lassen, um eine leichte Suppe zu erhalten, und dann mit Schweinfett und Wurzeln abbraten, bis es braun geworden ist. Man vergießt es hierauf mit etwas Suppe und läßt es noch langsam dünsten.

Gedämpftes Fleisch. Als Saftbraten. Ein schönes Stück Schweisfortel oder (bei größerer Personenzahl) ein von den Rippen gelöstes Hufstück oder die Kugel (das Stück, welches man beim Kalbschlegel *Nach* nennt) wird in ein Tuch gedreht und geklopft und dann eingesalzen. Indessen läßt man Zwiebelscheiben auf Speckschnitten gelb werden, gibt ein paar Scheiben von gelben Rüben, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu, legt dann das Fleisch darauf, gießt, wenn es Farbe bekommt, so viel heißes Wasser darüber, daß es fast bedeckt ist, deckt es zu und läßt es im Rohre je nach Größe und Beschaffenheit des Fleischstückes zwei bis vier Stunden auf mäßiger Hitze dünsten, wobei der Saft nicht ganz eingehn darf. Wenn das Fleisch mürbe ist, schüttet man den Saft herab, entfettet und seigt ihn, gibt ein wenig davon mit dem abgeschöpften Fette wieder auf das Fleisch, deckt dasselbe zu und hält es bis zum Anrichten heiß. Mit dem übrigen Saft bereitet man ziemlich dünne braune Sauce (S. 36). Das Fleisch schneidet man, garniert es auf Gärtnerinart (S. 155) mit gedünsteten Gemüsen (S. 146) und übergießt es mit seinem kurzen, wieder entfetteten Saft. Die braune Sauce serviert man in der Sauce-schale dazu.

Brustkern, von dem man Rippen und Knorpel wegschneidet, dünstet man ebenso, nur stellt man das Fleisch, wenn es weich ist, offen in das Rohr und begießt es mit einem Teile des geseihten Saftes, während man mit dem übrigen Saft eine Sauce bereitet, die man dann in einer Schale zum Fleische gibt.

Mit spanischer Sauce. Ein schönes Schweisstück wird schief hinein mit federkiel dick geschnittenem Speck durchzogen, gesalzen und mit etwas Sellerie, Pastinak, Petersilie und Neugewürz, Suppe und etwas gutem Weißwein gedünstet. Mit dem entfetteten Saft vergießt man spanische

Sauce, die man in einer Saucechale dem mit gedünsteten Rüben, Schallotten, gefüllten Gurken, kleinen Erdäpfeln u. dgl. garnierten Fleisch beisetzt.

Mit Makkaroni. Man reibt ein Stück Schal- oder Schweiförtel, dessen Beine man weggelöst hat, mit Salz und Pfeffer ein, durchzieht es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, welchen man in eine Mischung von Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch gedreht hat, umwindet es nehartig mit Bindfaden, damit es in der Form bleibt, gibt es in heißes Schmalz auf Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie, deckt es zu, gibt erst, wenn es Farbe hat, öfters Suppe dazu und dünstet es, bis es mürbe ist. Dann schneidet man das Fleisch, garniert es mit Makkaroni mit Parmesankäse (S. 172) und gibt den Saft in einer Schale dazu.

Mit Sardellen. Man mischt zu etwas Sardellenbutter feingeschnittene Limonenschalen, Petersilie und Schnittlauch, streicht von dieser Mischung in das Fleisch (S. 13), legt dasselbe auf Fett, Zwiebeln, gelbe Rüben und Pfefferkörner, dünstet es mit Suppe und rotem Wein und macht mit den Wurzeln, dem Fett und dem Saft eine gestaubte dunkle Sauce, die man dann in einer Saucechale dem angerichteten Fleisch beigibt.

Gedünstetes Rindfleisch auf italienische Art. Stufato mit Paradiesäpfeln. Ein von Fett und Knochen befreites Rippenstück oder ein Stück vom Schalörtel oder Lendenbraten wird geklopft, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann streicht man eine passende Kasserolle oder ein irdenes Geschirr mit frischer Butter oder Olivenöl aus, legt das Fleisch hinein und gibt einige Paradiesäpfel, nachdem man sie auseinandergebrochen und Saft und Kerne entfernt hat, dann zwei Lorbeerblätter, eine mit ein paar Gewürznelken besteckte Zwiebel, ein Stück Sellerie und ein Glas voll Rotwein dazu. Man deckt das Geschirr mit einem gut passenden Deckel zu, verklebt denselben mit Teig oder Papier und läßt das Fleisch in einem kühlen Ofen oder in heißer Asche mehrere Stunden unberührt dünsten. Dann nimmt man den Deckel ab, hebt das Fleisch heraus, kocht den Saft, der stark eingegangen sein muß, mit etwas Rotwein und Suppe auf, passiert ihn über das angerichtete Fleisch, garniert dasselbe mit Reis oder Makkaroni oder Polenta und serviert Käse dazu.

Mit Sardellen. Das Fleisch wird mit Sardellenstreifen und etwas Knoblauch gespickt und auf die oben angegebene Weise mit Wein gedünstet.

Oder: Man schneidet Kostbraten zu daumendicken Würfeln und dünstet dieselben mit Fett, Zwiebeln und Sardellenbutter ab. Wenn das Fleisch mürbe ist, gibt man gekochte, abgeseigte Makkaroni (15 Dekka für 60 Dekka Fleisch) und 5 Dekka geriebenen Parmesankäse dazu und richtet die Speise gleich an.

Rosmarinfleisch. Ein Stück Schweiförtel (ungefähr ein Kilo) spickt man, salzt es ein, bestaubt es mit Mehl und betropft es mit Öl. Dann gibt man einige Stückchen Butter, etwas Knoblauch, Rosmarin und Salbei, einige Gewürznelken und das Fleisch in eine Kasserolle, deckt dieselbe zu, dünstet das Fleisch zwei Stunden, gibt dann 4 Deziliter guten roten Wein dazu und dünstet es noch eine Stunde auf mäßiger Hitze.

Mostbraten. Ungefähr ein Kilo Lungenbraten wird gesalzen und schief hinein mit Speck durchzogen. Dann legt man ihn auf Beinmark, einige Zwiebelscheiben und ein paar Scheiben von gelben Rüben, dünstet ihn anfangs im eigenen Saft und dann mit Suppe, bis er Farbe hat, gibt hierauf Brösel von Kornbrot, Limonenschalen und ein Vorbeerblatt dazu und gießt, wenn die Brösel angelauten sind, ein wenig von eingedicktem Weinmoste (s. Vorräte) darauf, was man wiederholt, so oft der Saft eingeht. Beim Anrichten passiert man den Saft über das Fleisch und mischt ihm ein paar Löffelvoll geriebenen Kren bei.

Bœuf à la Mode. Abgelegenes Rindfleisch von der inneren Seite der Keule (ohne Knochen) salzt man und durchzieht es mit einer großen Spicknadel schief hinein mit dick geschnittenem Speck und Streifen von Zunge. Dann umschnürt man das Fleisch mit Bindfaden, damit es in der Form bleibt, legt es in eine tiefe Kasserolle auf Speck, Zwiebelscheiben, Wurzelwerk, ganzen Pfeffer und etwas Neugewürz, bedeckt es auch oben mit Wurzelscheiben und Speck, gießt Wasser und Wein, von jedem gleichviel, darüber, deckt es gut zu und dünstet es vier Stunden lang mit Oberhitze. Beim Anrichten wird der Saft mit den Beigaben über das Fleisch passiert, oder er wird zur Bereitung einer braunen Sauce (S. 125) verwendet und dem Braten in einer Saucechale beigegeben.

Mit Trüffeln. Man spickt das Fleisch mit Speck und Trüffelstückchen, dünstet es mit Butter, Speckscheiben und Trüffelabfällen, bis es mürbe ist, hebt dann Fleisch und Speck heraus, kocht den entfetteten Saft mit Suppe und Trüffelscheiben auf, gießt zuletzt ein halbes Glas Madeira dazu und läßt die Sauce eine Weile stehn, ohne sie kochen zu lassen. Dann gibt man einen Teil der Sauce über das angerichtete Fleisch und die übrige in einer Saucechale dazu.

Rindfleisch auf Wildbretart. Man reibt ein Stück Lungenbraten oder anderes dunkles Rindfleisch ohne Haut, Fett und Knochen mit gestoßenen Wacholderbeeren und Tannen- oder Fichtennadeln ein, dreht es in ein mit Essig befeuchtetes Tuch und beschwert es ein wenig, läßt es drei bis vier Tage an einem kühlen Orte liegen und dreht es täglich um. Dann entfernt man das Gewürz, salzt und spickt das Fleisch,

übergießt es mit siedender Beize Nr. II. (S. 29), gibt es, sobald es ausgekühlt ist, mit etwas von der Beize in eine Kasserolle, bratet es unter Begießen mit heißem Schweineschmalz, Beize und saurem Rahm, macht von dem Reste der Beize Wildbret-Sauce (S. 125) und passirt diese über das angerichtete Fleisch.

Englisches Rindfleisch. Ein Stück Fleisch vom Hinterfuße (den sogenannten Weißbraten) durchzieht man mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, reibt es mit gestoßenem Neugewürz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Ingwer, Thymian, Majoran, Limonenschalen und Sardellen ein und läßt es 24 Stunden liegen. Dann salzt man es, gibt es mit Speck, Zwiebeln und einem halben Liter roten Wein in eine Kasserolle und dünstet es mürbe. Beim Anrichten wird der Saft über das Fleisch geseiht und dieses mit kleinen Erdäpfeln garniert.

Englischer Rindsbraten. Englischer Braten. Ein Stück vom Lungenbraten aus der Mitte oder von abgelöstem Kostbratenfilet wird abgehäutelt und gesalzen. Dann belegt man es rund herum mit Schnitten von Rindsfett oder Speck, dreht es fest in Schreibpapier, umwindet es mit Bindfaden, steckt es an einen Spieß und bratet es beiläufig 2 Stunden im Rohr oder am offenen Feuer. Der abtropfende Saft wird in der Pfanne, in die man etwas Wasser gegeben hat, aufgefangen und der Braten damit fleißig begossen. Ein halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man Papier und Fett weg, damit das Fleisch Farbe bekommt. Man legt es dann im ganzen auf die Schüssel oder schneidet es vorher schief zu Scheiben, schüttet den mit etwas Suppe aufgelochten Saft darüber und garniert es mit Gemüse oder kleinen Erdäpfeln, welche man nur mit heißer Butter übergießt und mit Salz bestreut. Man kann auch das kürzer gebratene, noch blutige Fleisch zu Scheiben schneiden, diese in der Pfanne mit dem abgetropften Saft abbraten und sie wie den ganzen Braten garnieren.

Oder: Man durchzieht den Lendenbraten mit Speck, welchen man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und Limonenschalen bestreut hat, marinirt ihn mit weißem Weine, Zwiebel, Vertram und Limonenschalen (S. 29) und läßt ihn ein paar Tage liegen, bratet ihn dann wie oben und servirt eine Muschel- oder Trüffel-Sauce dazu.

Roastbeef. Zu dieser Bereitungsart ist das Hufstück oder Beizied am geeignetsten. Es soll für Roastbeef mindestens 3 Kilo schwer sein. Bei größerem Bedarfe wird dieses Rückenstück mit dem Lendenbraten daran in der ganzen Länge des Lendenbratens genommen. Man reibt das etwa 3 Tage abgelegene Fleisch mit Pfeffer und Salz ein, läßt es

einige Stunden liegen und bratet es dann am Spieße, womöglich an offenen Feuer, sonst im Rohr bei starker Hitze ungefähr 2 Stunden. Man begießt den Braten sogleich mit heißem Fett und gießt auch während des Bratens anfangs heißes Fett, dann den in etwas Wasser in die Pfanne getropften Saft mehrmals darüber. Der fertige Braten muß außen eine braune Rinde haben und innen saftig sein, und der beim Anstechen ausfließende Saft soll rötlich sein. Man löst den Braten dann aus den Rippen, schneidet ihn in Scheiben, schiebt dieselben wieder zusammen und legt sie über die Rippen oder ohne dieselben auf die Schüssel. Das in der Pfanne Angelegte läßt man indessen mit etwas Suppe und Rotwein aufkochen. Dann gibt man diesen Saft über das Fleisch, garnirt dasselbe mit gebackenen Erdäpfelscheiben oder gebratenen kleinen Erdäpfeln und Kren und gibt Senf oder Mixed pickles dazu.

Gespicktes gebratenes Fleisch. Speckbraten. Ein Stück mürbe abgelegenes Schweif- oder Schalörtel wird in ein Tuch gedreht, geklopft, gesalzen und gespickt oder schief hinein mit Speck durchgezogen. Dann läßt man Speckschnittchen und viele feingeschnittene Zwiebel in einer Kasserolle gelb werden, legt das Fleisch darauf und bratet es anfangs zugedeckt, dann bei fleißigem Begießen mit Fett und Suppe. Beim Anrichten garnirt man den Braten mit einem Püree oder Gemüse oder einer Mehlspeise und übergießt ihn mit dem geseihten Saft.

Harlekinfleisch. Man klopft und salzt ein Stück sehr mürbes Schalörtel, spickt es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, Schinken und Kalbfleisch, dünnen geräucherten Würstchen, kleinen Essiggurken und Sardellenstreifen und wechselt dabei mit den Farben ab. Sodann umwindet man das Fleisch netzartig mit Bindfaden. Hierauf gibt man Kernfett, Wurzeln und Zwiebelscheiben, einige Stücke Kohl, etwas Thymian, Lorbeerblätter, Neugewürz, Pfeffer und Limonenschalen in eine Kasserolle, legt das Fleisch darauf und bratet es, wobei man öfters etwas Wasser dazu gibt und den Braten mehrmals umwendet und begießt. Wenn alles schon braun ist, richtet man das Fleisch an und seiht den Saft darüber.

Lenden- oder Zungenbraten. Einfach gebraten. Ein abgelegener Lungenbraten (Filet) wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit heißer Butter übergossen. Dann deckt man ihn zu und läßt ihn über Nacht an einem kühlen Ort stehn. Beim Braten (s. 25) begießt man ihn fleißig mit seinem Saft und gibt öfters Suppe nach, damit dieser nie ganz eingeht.

Gespickter Lungenbraten. Der geklopfte, abgehäutelte Lungenbraten wird mit gesalzenem Speck gespickt (S. 12), auf Speckschnittchen

oder in heißem Fett gebraten und dabei entweder nur mit Fett, Suppe und Limonensaft oder auch zwischendurch mit saurem Rahm begossen.

Mit Beize. Man begießt den gespickten Lungenbraten beim Braten mit heißem Schweineschmalz und heißer Beize Nr. I (S. 29) und zum Schluß auch mit saurem Rahm. Dann macht man von Fett, Wurzeln und Beize eine gestaubte Sauce mit Rahm (wie für Wildbret) und mischt sie zum Bratensaft. Nicht sehr mürbes Fleisch dünstet man nach dem Überbraten längere Zeit mit Fett und Beize.

Mariniert. Ein Stück Lungenbraten aus der Mitte befreit man von Haut und Fett, salzt es und läßt es ein paar Stunden liegen. Dann schneidet und stößt man Champignons, Kapern, etwas Knoblauch, Ingwer, ein Salbeiblatt und Limonenschalen, mischt den ausgelaufenen Saft des eingesalzenen Fleisches dazu und reibt das Fleisch mit dieser Mischung ein. Nach 3 Stunden wird es in ein mit Vertram-Essig befeuchtetes Tuch gewickelt und etwas beschwert. So läßt man es 4 Tage liegen. Dann bratet man es und begießt es dabei anfangs mit heißem Fett und Suppe, später auch mit seinem Saft und mit saurem Rahm. Man garniert den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

Als ungarischer Hase. Man spickt den Lungenbraten wie einen Hasenrücken mit Paprikaspeck, bratet ihn auf Zwiebelscheiben und begießt ihn dabei mit Fett und Suppe, gibt eine halbe Stunde vor dem Anrichten 3 Deziliter sauren Rahm darüber und schöpft die Sauce fleißig über das Fleisch. Man garniert den Braten mit Zitronenscheiben und Häufchen von Kapern.

Als Wienerbraten. Man durchzieht mürben, geklopften, gesalzenen Lungenbraten schief hinein mit federkiel dick geschnittenem Speck und dünstet ihn mit Zwiebel, gelben Rüben und etwas Sellerie recht mürbe. Dann passiert man die Wurzeln, gibt sie hierauf wieder zum Fleisch, mischt 2 Deziliter sauren Rahm dazu und läßt denselben gut verkochen. Die kurze Sauce muß gelblich und nicht zu dick sein.

Als Rauberbraten. Man schneidet einen gut geklopften, gesalzenen Lungenbraten in fingerdicke Scheiben, schneidet ebenso große, aber möglichst dünne Scheiben von geselchtem Speck und entrindetem mürben Weißbrot, drückt diese Scheiben so aneinander, daß auf eine Fleischscheibe eine Speckscheibe, auf diese eine Weißbrotscheibe, dann wieder eine Fleischscheibe, eine Speckscheibe u. s. w. folgt, steckt durch das Ganze der Länge nach zwei dünne, am Ende zugespitzte Holzstäbchen, windet Bindfaden herum, damit es fest beisammen bleibt, und dünstet es wie den Wienerbraten (s. h. oben) mit Wurzelwerk und saurem Rahm. Vor dem Anrichten nimmt man den Faden ab und zieht die Stäbchen aus.

Mit Sardellen gespickt (französischer Lendenbraten). Ein Stück Lungenbraten aus der Mitte wird abgehäutelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speck und Sardellen gespickt. Dann schneidet man gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Zwiebeln zu Scheiben, gibt sie nebst Limonenschalen zu Butter in eine emaillierte Bratpfanne, legt das Fleisch darauf, deckt es zu und läßt es so lange dünsten, bis die Wurzeln gelb geworden sind, gibt hierauf Suppe mit halbsoviel Essig dazu und dünstet das Fleisch mit Oberhitze fertig. Beim Anrichten feiht man den kurzen Saft über den Braten.

Als Holländer-Braten. Man zerdrückt Sardellen und Weimark, streicht das Zerdrückte in das gesalzene, mit einem Messer angestoßene Fleisch und dünstet dieses bei Oberhitze mit Butter, Wurzeln und Suppe. Dann läßt man Mehl in Butter gelb anlaufen, gibt einige Sardellen, Petersilie und Limonenschalen, alles fein geschnitten, und den geseigten Bratensaft dazu, kocht ein paar Löffel Rahm und etwas Limonensaft damit auf und gibt diese Sauce zum Braten.

Rindfleisch auf ungarische Art. Guljas (Gulyás hies. Hirtenfleisch). Man schneidet 7 bis 15 Dekka Paprikaspeck kleinwürfelig, läßt ihn heiß werden und gibt dann eine große, feingehackte Zwiebel hinein. (Anstatt Paprikaspeck kann man geräucherten Speck und eine Messerspitze voll oder mehr gestoßenen Paprika nehmen.) Wenn die Zwiebel gelb geworden ist, gibt man ein Kilo mäßig gesalzenes, zu daumendicken Würfeln geschnittenes Fleisch (am besten saftiges Fleisch von Hals, Ausstoß, Rippen u. dgl.), in ein Fleckchen gebundenen Kümmel und etwas zerdrückten Knoblauch dazu, deckt das Geschirr zu, dünstet das Fleisch anfangs auf stärkerer, dann auf mäßiger Hitze ohne Aufrühren, bis es bräunlich wird, übergießt es hierauf mit so viel Wasser, daß es damit fast bedeckt ist, dünstet es noch 2 bis 3 Stunden auf mäßiger Hitze und richtet es an, ehe der Saft eingieht, da man keine Flüssigkeit nachgießen soll. Man kann einige roh geschälte, in 4 Teile geschnittene Erdäpfel eine halbe Stunde mitkochen oder Tarhonya oder Wasserspazzen in die Brühe geben.

Nebst der genannten Würze kann man zur Verfeinerung Ingwer, Majoran, ein Lorbeer- und ein junges Salbeiblatt, etwas Gundelrebe und 2 Deziliter roten Wein (jedoch nicht süßen) eine halbe Stunde mitkochen.

Deutsches Guljas. Das wie oben abgedünstete Guljas wird mit etwas Mehl gestaubt und mit Wasser, etwas Essig, Thymian und Lorbeerlaub aufgekocht.

Guljas mit Kraut. Man gibt ein halbes Kilo würfelig geschnittenes Rindfleisch vom Deckel und ein halbes Kilo ebenso geschnittenes

Schweinefleisch zu angelaufener Zwiebel, mischt, wenn es Farbe hat, Paprika und einen Desserttellervoll rohes Sauerkraut dazu und dünstet es weich. Dann sprudelt man ein Viertelliter sauren Rahm mit etwas Mehl ab, mischt ihn dazu und läßt ihn verkochen.

Börkölt wird von Lendenbraten oder Hammfleisch bereitet, zu welchem man auch Schweine- und Kalbfleisch mischen kann. Man schneidet das Fleisch wie für Gulyas, dünstet es ab und gibt, ehe sein Saft ganz eingeht, löffelweise Wasser dazu. Man kann das Fleisch anrichten, sobald es mürbe ist, oder es noch eine halbe Stunde mit 2 Deziliter saurem Rahm oder mit gedünsteten passierten Paradiesäpfeln und einem Deziliter Rotwein dünsten.

Kostbraten. Schnell gebraten mit Zwiebel. Mürbe abgelegene Kostbraten, von denen man die Haut und das überflüssige Fett weggeschnitten hat, klopft und salzt man, gibt sie in heißes Schweineschmalz in eine Pfanne und bratet sie auf sehr starker Hitze jäh ab, damit sie inwendig saftig bleiben. Dann läßt man ziemlich viel geringelte Zwiebel in Fett gelb werden, streut sie beim Anrichten auf die Kostbraten und gibt das mit etwas Suppe aufgekochte Fett darüber.

Oder: Man schneidet Speck, Zwiebel und Petersilie zusammen fein, streicht die Mischung auf die geklopften, gesalzenen, mürben Kostbraten, legt dieselben aufeinander und bratet sie vor dem Anrichten rasch ab.

Mit Knoblauch. Man gibt auf gebratene Kostbraten beim Anrichten fein gehackten Knoblauch oder Knoblauchbutter.

Gedünstet.¹⁾ Man läßt die gut geklopften, gesalzenen Kostbraten samt den Rippen in heißem Fett mit angelaufener Zwiebel auf beiden Seiten braun werden, gibt so viel heißes Wasser dazu, daß sie beinahe bedeckt sind, deckt sie zu und dünstet sie mürbe. Der Saft wird geseiht und entfettet und beim Anrichten auf die Kostbraten gegeben. Man garniert sie mit Erdäpfelpüree und kleinen Gurken oder mit Rocken von saurem Rahm.

Mit Rahm. Gebratene oder gedünstete Kostbratenschnitze kocht man mit 2 Deziliter saurem Rahm auf, oder man bratet die Schnitze, legt sie dann heraus, staubt einen Löffel Mehl in das Fett, läßt es braun werden, kocht es mit etwas Suppe und saurem Rahm auf und gibt diese Sauce über die Schnitze.

Mit Milch gedünstet. Geklopfte und ein wenig gesalzene Kostbraten dünstet man mit so viel Milch, daß sie davon bedeckt sind, in einer zugedeckten Kasserolle. Wenn die Milch eingegangen ist, hebt man die Kost-

¹⁾ Diese Bereitungsart eignet sich auch für nicht sehr mürbes Fleisch.

braten heraus, gibt feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Sardellen in das ausgeflossene Fett, legt das Fleisch wieder darauf und gibt 2 Deziliter sauren Rahm, welchen man mit einem Löffel Mehl abgesprudelt hat, dazu. Nachdem der Rahm bräunlich geworden ist, kocht man die Sauce mit etwas Suppe auf, gibt sie über die Kostbraten und richtet dieselben sogleich an.

Mit Sardellen. Man dünstet Kostbraten, gibt ein wenig zerdrückten Knoblauch und feingeschnittene Petersilie und Sardellen in das Fett und kocht es mit etwas Suppe oder auch mit Suppe und saurem Rahm auf. Man garniert diese Kostbraten mit Makkaroni, Polenta o. dgl.

Paprika-Kostbraten. Man läßt feingeschnittene Zwiebel in Schweineschmalz anlaufen, legt gut geklopfte, gesalzene Kostbraten darauf, bestreut sie mit viel Paprika, vergießt sie mit ein wenig Suppe, deckt sie zu und dünstet sie mürbe. Dann legt man sie heraus, gibt einen Löffel Mehl und, wenn dasselbe braun geworden ist, für jeden Kostbraten einen Löffel sauren Rahm in das Fett, läßt diese Sauce verkochen und gießt sie dann über die Kostbraten.

Maschin-Kostbraten. Man läßt würfelig geschnittenen Speck und feingeschnittene Zwiebel in einer Pfanne gelb werden und braten einen Kostbraten damit ab. Dann gibt man 2 Löffel Wasser und ein paar roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel in die Blechkasserolle (Maschine) legt den Kostbraten darauf, kocht das zurückgebliebene Fett mit ein paar Löffel Rahm und Suppe auf, gibt es über den Kostbraten und bestreut ihn mit Petersilie und Limonenschalen. Hierauf gibt man den festschließenden Deckel auf die Kasserolle und läßt sie stehn. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche stellt man sie auf den Herd und läßt die Erdäpfel weich werden. Man serviert den Braten in der auf einem Teller gestellten, zugedeckten Kasserolle.

Schwedische Kostbraten. Man schneidet Zwiebel, Petersilie, ein wenig Limonenschalen und für jeden Kostbraten eine Sardelle fein, mischt Thymian und Lorbeerlaub, beides fein gestoßen, dazu, läßt die Mischung in heiß gemachtem Beinmark anlaufen, legt die in Mehl gedrehten Kostbraten darauf, deckt sie zu und bratet sie mürbe. Dann legt man sie heraus, kocht den Saft mit Rahm und Suppe auf und gießt ihn über die angerichteten Kostbraten.

Kostbraten in brauner Sauce. Man dünstet die Kostbraten auf die S. 203 angegebene Weise, gibt aber auch Wurzeln, Thymian, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner in das Fett. Wenn sie weich und braun sind, legt man sie heraus, staubt die Wurzeln mit ein paar Löffel Mehl, vergießt sie, sobald das Mehl braun geworden ist, mit Suppe und

Essig, läßt die Sauce verkochen, passiert sie über die Rostbraten und gibt gefottene kleine Erdäpfel hinein oder abgeschmalzene Nudeln dazu.

Heiß abgefottene Rostbraten. Man dünstet gut geklopfte Rostbraten mit Suppe, Essig, nudelig geschnittenen Wurzeln und etwas ganzem Pfeffer, bestreut sie dann mit Bröseln, die man mit feingeschnittener Petersilie und etwas Knoblauch gemischt hat, und übergießt sie mit heißer Butter.

Rindschnitze. Auf englische Art (Rumpsteaks). Gut abgelegenes Rindfleisch vom Rückenstück (Beiried) klopft man gut, schneidet es, nachdem man das Fett abgelöst hat, in dreifingerdicke Scheiben, salzt diese und bestreut sie stark mit Pfeffer und Ingwer. Dann legt man sie zwischen Speckschnitten, bratet sie in einer Kasserolle, gibt sie mit dem Speck in die Schüssel und garniert sie mit Mixed pickles.

Mit Öl gebraten. Man bestreut die fingerdick herabgeschnittenen, rund geformten Schnitze mit Salz und viel Pfeffer und läßt sie ein paar Stunden liegen, gibt sie dann in sehr heißes, feines Tafelöl in eine Pfanne und bratet sie rasch auf beiden Seiten braun, richtet sie auf einer gut gewärmten Schüssel an und gibt das heiße Öl darüber. Man serviert in Essig eingelegte kleine Schwämme oder Senf dazu.

Mit Sardellenbutter. Man bratet die zweifingerdick geschnittenen Stücke mit Butter und gibt beim Anrichten Limonensaft und Sardellenbutter darauf.

Mit Schalotten. Mit Butter gebratene Rumpsteaks werden mit feingeschnittenen Schalotten bestreut und mit kleinen Kartoffeln und geschabtem Kren garniert.

Gedämpfte Rumpsteaks. Man gibt zu den wie die vorigen mit Butter gebratenen dicken Schnitzen so viel Suppe, daß sie fast bedeckt sind, einen Kaffeelöffel englischen Senf, Cayennepfeffer, weißen Pfeffer und Salz und dünstet sie auf mäßiger Hitze. Dann läßt man einen Löffel Mehl mit Butter braun werden, rührt den Saft der Rumpsteaks dazu, kocht diese kurze Sauce mit gedünsteten Schalotten, würfelig geschnittenem Wurzelwerk, kleinen Champignons, Sardellenbutter, Saft einer Limone und etwas starkem Rotwein auf und gibt sie über die Schnitze.

Zwischenrippenfleisch (Entre-côte) auf französische Art. Man marinirt die fingerdicken Fleischscheiben auf die S. 29 angegebene Weise, schwert sie ein wenig ein und läßt sie 24 Stunden liegen. Dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie in einer zugedeckten Kasserolle ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden, wobei man den Saft der Marinade nach und nach auf das Fleisch gibt. Beim Anrichten bestreicht man sie mit Glace oder Fleisch-Extrakt und bestreut sie mit in Fett gebackenen

Zwiebelringen (S. 150) oder garniert sie mit Zwiebel=Viree und gedünsteten Rüben.

Mit Sauce. Man gibt zu den mit Butter gebratenen Entre-côtes eine Paradiesäpfel-, Kräuter- oder Champignon-Sauce oder spanische Sauce mit Sardellenbutter und dünstet sie mit der Sauce auf.

Beefsteaks. Abgelegener Lendenbraten wird zuerst in Leinwand gedreht und gut geklopft. Dann löst man Fett und Häutchen ab, schneidet das Fleisch schräg in daumendicke Scheiben, gibt denselben eine hübsche Form, klopft sie ein wenig mit dem Messerrücken und läßt sie bis zum Gebrauch aufeinander liegen. Hierauf bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, legt sie in heiße Butter in eine emaillierte flache Pfanne und bratet sie über lebhaftem Holzfeuer nur wenige Minuten, wobei man sie ein wenig bewegt, damit sich das Fleisch nicht anlegt und überall Fett hat, dreht sie dann mit einem Messer oder Schäuferl um, gibt noch Butter dazu und bratet sie wieder ein paar Minuten. Beim Anrichten gibt man auf jedes Beefsteak einen Eßlöffelvoll Suppe, mit welcher man etwas Fleisch-Extrakt aufgelöst hat. Sie müssen inwendig noch rötlich und sehr saftig sein.

Will man die Beefsteaks durchbraten, so daß sie innen nicht mehr rot sind, so bestreut man sie nach dem Salzen und Pfeffern mit Mehl, damit sich eine Kruste bildet und ihr Saft nicht ausfließt, und bratet sie mit Schweineschmalz und etwas länger als die vorigen. Dann legt man sie heraus, gießt das Fett aus der Pfanne, gibt für jedes Beefsteak 2 Eßlöffelvoll Suppe und ein Stückchen Butter in dieselbe und rührt damit das Angelegte los. Sobald die Butter geschmolzen ist, gießt man den Saft über die Beefsteaks und richtet sie an. Man garniert sie vorzüglich mit abgeschmalzenen oder gerösteten Kartoffeln und serviert Senf dazu.

Beefsteaks mit Hindernissen. Man umgibt die angerichteten Beefsteaks mit vielerlei Garnierungen, z. B. mit Häufchen von geschabtem Kren, kleinen Erdäpfeln, abgeschmalzenen Erbsen, Bohnenschoten, Sprossen, Schalotten oder in Essig eingelegten Gurken und anderen Gemüsen.

Mit Spiegel-Ei. Man gibt beim Anrichten auf jedes Beefsteak ein Ei (sieh Spiegel-Eier, S. 54), streut auf dasselbe Salz und Petersilie und serviert die Beefsteaks, sobald das Eiweiß durch die Hitze des Fleisches gestockt ist.

Mit Kräuterbutter. Man bestreut die Beefsteaks mit Salz und Pfeffer, begießt sie mit feinem Tafelöl und läßt sie ein paar Stunden liegen, bratet sie dann und gibt zuletzt ein Stück Kräuterbutter und aufgelöste Glace dazu.

Auf englische Art. Die mit Salz und Pfeffer bestreuten Beefsteaks werden auf einem mit Nierenfett bestrichenen Rost über heller Glacé

gebraten, dabei mit Butter oder Öl betropft und noch blutig mit Senf, Mixed pickles oder Champignons-Retchup serviert.

Deutsche oder faschierte Beefsteaks. Das Fleisch, welches zu dieser Bereitungsart etwas weniger mürbe sein kann, wird aus den Fasern geschabt oder von Haut und Sehnen befreit und durch eine Fleischmühle (Fig. 14) getrieben. Man mischt zu einem halben Kilo davon ungefähr 7 Dekka kleinwürfelig geschnittenen Speck, Salz und Pfeffer und wenn man die Beefsteaks saftiger machen will, etwas altgebackenes, in Wasser erweichtes und passirtes Weißbrot, formt die Masse zu daumendicken, schön runden Schnitzchen und bratet dieselben wie die gewöhnlichen Beefsteaks. Man kann auch noch ein Eidotter und ein wenig von feingeschnittenen gedünsteten Champignons zur Fäsch mischen und beim Anrichten auf jedes Beefsteak etwas Sardellenbutter und gedünstete Champignons geben.

Für rohe Beefsteaks wird mürbes Rindfleisch aus den Fasern geschabt, mit Salz, Pfeffer und etwas Essig und Öl gemischt, zu sehr kleinen runden Schnitzchen geformt, mit feingeschnittener Zwiebel bestreut und mit Senf, Kapern, gehackten Eiern u. dgl. garniert.

Schnitzchen von Zungenbraten. Schnitzchen mit Rahm. Man bratet wie Beefsteaks geklopfte, gesalzene Schnitzchen mit Fett und feingeschnittener Zwiebel ab, gibt Petersilie, Limonenschalen und etwas Suppe dazu und dünstet sie mit saurem Rahm auf.

Als russische Kostbraten. Man taucht daumendicke, geklopfte, gesalzene Zungenbratenschnitzchen in geschmolzene Butter, bratet sie auf dem Rost über starker Blut auf beiden Seiten rasch ab, richtet sie sogleich an und bestreut sie mit geriebenem Kren.

Mit Sardellenbutter. Man taucht geklopfte Schnitzchen in laue Sardellenbutter und läßt sie einige Stunden liegen. Dann bratet man sie jäh ab, nimmt sie aus dem Fette, läßt in diesem feingeschnittene Schalotten und Petersilie anlaufen, gibt dann etwas Suppe dazu, legt die Schnitzchen wieder hinein und läßt sie nur ein wenig aufstochen. Man kann sie mit Erdäpfel-Püree und Streifchen von Bökeltzunge oder mit Makkaroni und Bratwürstchen garnieren oder nur mit Limonensaft betropfen.

Mariniert. Man bestreut die geklopfen Schnitze mit Salz, Pfeffer und Neugewürz. Dann schneidet man Speck, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Petersilie und Limonenschalen fein, mischt alles zusammen, bestreicht die Schnitze auf beiden Seiten mit dieser Mischung und läßt sie 24 Stunden liegen, bratet sie hierauf jäh ab und garniert sie mit Erdäpfeln, Schalotten und kleinen Schwämmen.

Mit Paprika und Rahm. Man bratet geklopfte, gesalzene, in Mehl gedrehte Schnitzchen mit Schmalz, vieler Zwiebel und gestoßener Paprika jäh ab, vergießt sie mit Suppe und dünstet sie mürbe, gibt dann sauren Rahm dazu und läßt sie kurz aufkochen.

Feldbraten. Man läßt geklopfte und gesalzene Schnitze von Zungenbraten ein paar Stunden liegen, bestreicht sie mit viel feingeschnittenen Zwiebel und Petersilie und feingeschnittenen Sardellen, legt sie in einer Kasserolle nebeneinander, schüttet bei einem Kilogramm Fleisch 4 Deziliter sauren Rahm darüber, deckt die Kasserolle zu und dünstet die Schnitzchen eine Stunde, ohne sie umzudrehen.

Jägerfleisch. Man bestreut sehr dünn geklopfte Schnitze von saftigem Rindfleisch oder Rostbraten mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Mehl und bratet sie kurz vor dem Anrichten mit Schweineschmalz jäh ab, gibt dann geringelte Zwiebel in das Fett, gießt, nachdem diese gelb geworden, ein paar Eßlöffelvoll Essig und ebensoviel Suppe dazu und läßt das Ganze kurz aufkochen.

Oder: Man legt ein mit Salz und Pfeffer eingeriebenes Fleischstück in eine Kasserolle, gibt Zwiebelstücke und so viel Wasser dazu, daß es halb bedeckt ist, und deckt es mit Papier, welches stark mit Butter bestrichen ist, und einem Deckel zu, läßt es bei mäßiger Hitze zwei Stunden im Ofen oder über Glut stehn und hebt den Deckel nur einmal auf, um das Fleisch umzudrehen. Man garniert den Braten mit Erdäpfeln und serviert Senf dazu.

Schwäbisches Fleisch. Fingerdicke Schnitze von Zungenbraten oder saftigem Rindfleisch werden geklopft, gespickt und gesalzen und mit Speck, Zwiebel, etwas Limonenschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerlaub und ein wenig Suppe gedünstet. Dann feigt man den Saft, kocht ihn mit etwas saurem Rahm auf, gibt ihn über das angerichtete Fleisch und garniert dieses mit Wasserspazan.

Zraze (Schnitze auf polnische Art). Fingerdicke Schnitze von Zungenbraten oder Schalörtel jalzt man, klopft sie, so daß sie um die Hälfte dünner werden, und überbratet sie mit Butter, Zwiebel, Schalotten, Knoblauch und Pfefferkörnern. Wenn ihr Saft eingegangen ist, gießt man etwas Suppe zu. Beim Anrichten feigt man den Saft über die Schnitze und garniert diese mit kleinen gebratenen Erdäpfeln.

Ochsenfleisch. Mit Saft und garniert. Man übergießt den gliedweise geschnittenen, eingesalzenen Ochsenfleisch mit heißer Beize Nr. 1 (S. 29) und weißem Wein, deckt ihn zu, läßt ihn über Nacht im lauen Ofen stehn und dünstet ihn dann zwei bis drei Stunden. Hierauf gießt

man die Beize herab, läßt das Fleisch mit Fett und Wurzeln braun werden, kocht es dann wieder mit der Beize auf, seihet diese beim Anrichten über das Fleisch und garniert dasselbe mit Linsen und kleinen Zwiebeln oder Bohnen-Püree und Essiggurken.

Braun gedünstet. Man bräunt mit dem abgeschöpften Fette des wie oben weich gedünsteten Ochsenfleischs einen Löffel Zucker, läßt Mehl und Brösel von schwarzem Brote darin anlaufen und vergießt das Angelaufene mit der Brühe zu einer braunen Sauce, die man gut verkochen läßt, dann passiert und über das Fleisch gibt.

In Blut-Sauce. Der Ochsenfleisch wird braun gedünstet und die Sauce vor dem Anrichten mit in Essig aufgefangenem Hühnerblute legiert.

Lungenbraten mit Bröseln. Ein längliches Stück Lungenbraten aus der Mitte klopft man mürbe, salzt es ein und schneidet es der Länge nach durch die Mitte fast, aber nicht ganz durch. Dann legt man es wie ein Buch auseinander, spickt die Schnittfläche, bestreicht das Fleisch auf beiden Seiten mit Ei, bestreut es mit Bröseln, legt es auf Zwiebelscheiben in eine Bratpfanne, bratet es und begießt es dabei mit Schweineschmalz oder Sardellenbutter.

Eingebröselte Rindschnitzchen. Mit Limonensaft. Geklopfte und eingesalzene Schnitzchen dreht man in Brösel, bratet sie auf jäher Hitze mit Butter ab und betropft sie beim Anrichten mit Limonensaft.

Mit Sardellen. Man bestreicht die eingesalzene Schnitzchen mit einer Mischung von feingeschnittener Petersilie und feingeschnittenen Schalotten und läßt sie eine Weile liegen, taucht sie dann in warme Sardellenbutter, dreht sie in Brösel und bratet sie jäh ab. Man serviert halbierte Limonen dazu.

Mit Rahm. Man kocht die wie oben mit Sardellenbutter gebratenen Schnitzchen mit saurem Rahm auf und garniert sie mit Hirnschnitten (S. 177).

Mit Knoblauch. Knoblauch, Zwiebel und Petersilie werden fein geschnitten und in zerlassene Butter gegeben. Man taucht die Schnitzchen in diese Butter, bestreut sie mit Bröseln und bratet sie ab, dünstet sie hierauf mit etwas Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird, und garniert sie mit Kockerln.

Gebadene Rostbraten. Man befreit das Fleisch von recht mürben, abgelegenen Rostbraten von Beinen, Haut und Fett, klopft es zu dünnen Schnitzchen auseinander, salzt diese ein, läßt sie ein paar Stunden liegen, dreht sie dann in Mehl, Wasser und Brösel und bäckt sie langsam in Schweineschmalz.

Gefüllte Schnitze. Man bestreicht gesalzene Schnitze fingerdick mit einer Fajsch von den Abfällen des Fleisches (wie Nr. I, S. 38), legt auf jedes bestrichene Schnitzchen ein unbestrichenes und bratet sie auf Speck und Zwiebel ab. Dann gibt man etwas Suppe dazu und läßt den Saft kurz einkochen. Man kann auch Kalbsfajsch oder Eingerührtes mit Sardellen zwischen die Schnitzchen streichen und sie oben spicken.

Fleisch-Moulade. Gefüllte Rostbraten. Fleisch von 2 Rostbraten wird mit ein wenig Speck oder Beinmark, einem ganzen Ei und einer entrindeten, erweichten Semmel gestoßen und mit feingeschnittener angelauener Zwiebel und Petersilie und mit Salz und Pfeffer gemischt. Dann werden 4 ganze, gut geklopfte, eingezogene Rostbraten mit dieser Fajsch bestrichen, zusammengerollt, mit Bindfaden umwunden und in einer Kasserolle mit in Butter oder Schweineschmalz angelauener Zwiebel, Scheiben von gelben Rüben, Fleischabfällen, Pfefferkörnern (Neugewürz) und ein wenig Suppe gedünstet. Wenn sie mürbe sind, schneidet man sie querüber zu Scheiben und übergießt sie mit dem geseihten Saft.

Mit Reis. Man bestreicht geklopfte, gesalzene Schnitzchen von Rostbraten oder Rindfleisch mit angelauener Zwiebel, gibt auf jedes einen Löffelvoll rohen Reis, rollt sie locker zusammen, bindet sie und bratet sie ab, wobei man sie gut zudeckt, gibt dann Wasser und Suppe darauf, damit der Reis anschwellen kann, und läßt den Saft kurz einkochen.

Mit Käse und Rahm. Man schneidet von geklopfen Rostbraten schöne Schnitzchen und salzt sie ein. Die Abfälle hackt man fein, gibt einige Sardellen oder etwas Schinken, in Milch geweichte Semmel und etwas Speck, alles feingehackt, dazu, und mischt noch angelauene Zwiebel und Petersilie, sauren Rahm, Salz, Pfeffer, geriebenen Parmesankäse und etwas Ei darunter. Dann bestreicht man die Schnitzchen mit dieser Fülle, rollt sie zusammen, bindet sie und dünstet sie mit Speck geschnitten, viel Zwiebel, Gewürz und etwas Essig oder Wein und Suppe. Wenn das Fleisch mürbe ist, legt man es heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett und vergießt es mit Suppe. Hierauf passiert man die Sauce, mischt sauren Rahm und Parmesankäse dazu und gibt sie über das Fleisch.

Esterházy-Rostbraten. Speck, Sardellen, Limonenschalen und Kapern werden fein geschnitten, zusammengemischt und auf geklopfte Rostbraten-Schnitzchen gestrichen, die man dann zusammenrollt und mit Bindfaden umwindet. Hierauf schneidet man für 4 Rostbraten eine halbe gelbe Rübe, eine halbe Petersilienwurzel, ein Stückchen Sellerie und eine Sardelle feinnudelig, gibt dies nebst einem Lorbeerblatte zu in Schmalz gelb an-

gelaufener, fein geschnittener Zwiebel, legt die Rostbraten darauf und dünstet sie schön braun, wobei man öfters etwas Suppe zugießt. Man nimmt dann Fleisch und Lorbeerblatt heraus, staubt nur wenig Mehl auf die Wurzeln, läßt es anlaufen und kocht es mit Suppe, saurem Rahm, einigen Kapern und den Rostbraten auf.

Rindschnitze mit Faschfülle. Man bestreicht geklopfte, gefalgene Schnitze von Rindsfleisch mit Schweins- oder Kalbs-Fasch (S. 39), rollt sie zusammen, umwindet sie mit Faden, dreht sie in Mehl und bratet sie ab, schneidet sie dann nach der Länge auseinander und gibt sie auf Gemüse. Man kann sie auch mit etwas Suppe und Wein oder saurem Rahm aufkochen. Die Fülle kann man auch aus den Abfällen von rohem Rindsfleisch auf die bei den gefüllten Rostbraten angegebene Weise bereiten.

Mit Speck. Man bestreicht die Schnitzchen mit einer Mischung von feingeschnittenen Schalotten, Petersilienblättern und Sardellen, bestreut sie mit Pfeffer, legt auf jedes ein fingerdickes Stückchen Speck, rollt sie zusammen und bindet sie, legt sie auf Speck, Zwiebel und gelbe Rüben und bratet sie ab. Dann staubt man die Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und gibt Limonensaft dazu, passirt die Sauce und läßt die Schnitzchen mit derselben noch mürber dünsten. Beim Anrichten schneidet man jedes Schnitzchen der Länge nach auseinander. Man kann auch gehackten Speck mit Petersilie und Knoblauch mischen, die Schnitzchen mit dieser Mischung bestreichen, sie dann mit Speck und Zwiebel braten, ein wenig stauben und mit Suppe und Rahm aufkochen.

Mit Bröseln und Paprika. Man läßt in gehacktem Specke fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt Paprika und Brösel von Brot dazu, streicht dies dünn auf geklopfte, gefalgene Schnitzchen, rollt und bindet sie, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, gibt feingeschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer und Neugewürz und etwas Suppe dazu, deckt die Kasserolle zu und dünstet die Schnitzchen mürbe.

Gerollter Lungenbraten. Ein Stück Lungenbraten wird abgehäutelt, recht dünn auseinandergeklopft und gefalgelt. Dann bestreicht man das Fleisch mit einer Mischung von gehacktem Speck, Bröseln, 3 zerdrückten Sardellen, Majoran und Ingwer, rollt es zu einer Wurst zusammen, umwindet diese mit Bindfaden, dünstet sie mit Beize, löst dann den Spagat ab und bratet die Wurst fertig, wobei man sie mit Fett und Rahm begießt.

Hufarenbraten. Ein Stück Lungenbraten aus der Mitte, dessen Knochen man eingehackt hat, klopft man dünn auseinander und salzt es. Dann legt man Schnittchen von Schinken und Paprikaspeck abwechselnd

darauf, rollt das Fleisch gegen die Knochen zusammen, umwindet es mit Faden, bratet es mit feingeschnittenem Speck und Zwiebel und begießt es dabei mit Suppe. Hierauf läßt man Brösel von Roggenbrot und Paprika im Fett anlaufen, kocht das Angelaufene mit saurem Rahm und etwas Suppe auf und gibt diese Sauce über den mit den Knochen zerlegten Braten.

Der: Ein von den Rippen abgelöstes Fleischstück wird geklopft, gesalzen, mit Speckschnitten überbunden und am Spieß oder in einer Pfanne bei fleißigem Begießen gebraten. Ehe es noch ganz mürbe ist, macht man querüber mäßig tiefe, schiefe Einschnitte in das Fleisch, streicht in dieselben eine Mischung von feingeschnittenem Speck, angelaufener Zwiebel, Bröseln von Roggenbrot, Salz und Paprika und bratet es dann fertig. Beim Anrichten gibt man den Bratensaft über das Fleisch. Man serviert Sauerkraut oder Kürbis auf ungarische Art (S. 147 und 152) oder Krautstrudel dazu.

Faschwurst. Aus einem Kilo mürbem Rindfleisch, welches man fein schneidet und stößt oder durch eine Fleischmaschine treibt, macht man Fasch (Nr. II, S. 38). Man formt aus derselben eine Wurst, die man entweder in mit Butter bestrichenem Papier dreht, unter fleißigem Betropfen mit heißer Butter bratet und beim Anrichten mit gedünstetem Gemüse garniert oder in Mehl dreht, beim Braten mit Fett und saurem Rahm begießt und, wenn sie angerichtet ist, mit Erdäpfel-Püree garniert, welches man mit Schinken bestreut.

Falscher Reh- oder Hasen-Rücken. Aus Fasch von einem Kilo Rindfleisch, ein wenig Schweinefleisch, 7 Deka Speck, 3 Deka in Suppe erweichter Semmel, Schalotten, Salz, Pfeffer (einer in Wein gesottenen, feingeschnittenen und gestoßenen Trüffel), saurem Rahm und einem Ei oder 3 Dottern formt man eine Wurst, die man spießt, in mit Butter bestrichenem Papier dreht oder in eine Reh- und Hasenrückenform drückt und bratet. Man richtet das Fleisch wie Reh- oder Hasenrücken an, übergießt es auf der Schüssel mit Wildbret-Sauce (S. 125) und kann es auch mit feingeschnittenen Limonenschalen bestreuen.

Schnitz von gehacktem Fleische. Rohes Fleisch, von dem man alles Zähne entfernt hat, wird fein gehackt, gesalzen, beliebig gewürzt, mit Speck und erweichter, passierter Semmel gemischt und zu Schnitzchen geformt, die man in Mehl und Brösel dreht, jäh abbratet und mit etwas Suppe aufkocht.

Fasch-Schnitzchen. Man macht von Rindsfasch (S. 38) dicke runde Schnitzchen, kerbt dieselben mit einem Messerrücken gitterartig ein, legt sie in heiße Butter und gibt Petersilie, Schalotten, Bertram (Estr-

gon), Limonensaft oder Wein und, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu. Beim Anrichten sieht man den Saft über die Schnitzchen.

Eingebrösel. Rindsfisch Nr. IV (S. 39) formt man zu Schnitzchen, die man in Brösel dreht und mit Schmalz oder Butter abbrätet.

Mit Sardellenbutter. Man bereitet ebensolche Schnitzchen, bröseln sie ein, brätet sie ab und gibt Sardellenbutter und Limonensaft darauf.

Mit Rahm. Man schabt 60 Dekka mürbes Rindfleisch sorgfältig aus den Fasern, mischt es mit Salz, Pfeffer, 2 ganzen Eiern und ein paar Löffelvoll Wasser, formt es zu kleinen Schnitzchen und brätet diese in heißer Butter auf beiden Seiten schön bräunlich. Dann legt man sie heraus, gibt in die Butter einen Löffelvoll Fleisch-Extrakt, 4 Löffelvoll Wasser und eine feingeschnittene und dann zerdrückte Zwiebel, läßt diese Sauce aufkochen, sprudelt sie hierauf mit 2 Deziliter saurem Rahm ab, läßt sie sehr heiß werden, aber nicht mehr kochen und gießt sie über die angerichteten Schnitzchen.

Gespickt mit Rahm. Rindsfisch Nr. III formt man zu kleinen Schnitzchen, die man spickt, brätet und mit saurem Rahm aufkocht.

Mit Sardellen und Rahm. Man bereitet Fisch von feingehacktem Fleische, Salz, Pfeffer, Zwiebel und etwas erweichter Semmel, formt sie zu Schnitzchen, brätet dieselben auf einer Seite jäh ab, streicht feingeschnittene Zwiebel, Sardellen und Petersilie auf die andere Seite, dreht die Schnitzchen um, brätet sie auch auf der bestrichenen Seite ab und kocht sie mit saurem Rahm auf.

Bilaw mit Fleisch. Gutes Rindfleisch wird großwürfelig geschnitten, gefalzen, mit Zwiebel und Schmalz abgebraten und öfters mit etwas Wasser vergossen. Dann gibt man Reis und Wasser dazu, läßt das Ganze dünsten, bis der Reis weich ist, und richtet es bergartig an.

Reis-Schnitzchen. Man hackt ein Kilo Rindfleisch mit 7 Dekka Speck recht fein, gibt Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Neugewürz und Limonenschalen und 10 Dekka ungewaschenen Reis dazu, formt aus dieser Masse kleine Schnitzchen, legt diese in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle, schüttet ein Deziliter Wein und, wenn dieser eingegangen ist, wieder ein Deziliter Wein und dann öfters etwas Suppe darauf, schöpft den Saft fleißig über das Fleisch, gibt zuletzt sauren Rahm dazu und kocht die Schnitzchen damit auf.

Verwendung von Fleischresten. Reste von gesottenem Rindfleisch. Man bereitet sie wie das Jägerfleisch mit Essig (S. 208) und gibt Salzkartoffeln dazu. Oder man läßt Mehl und dann eine Handvoll feingehackte Zwiebel in Mehl bräunlich anlaufen, vergießt das Ange-

laufene mit einem Glase Wein und ein wenig Rindsuppe, läßt die Sauce aufkochen, gibt zu Scheiben geschnittenen gekochtes Rindfleisch hinein, läßt es sehr heiß werden und richtet es mit der Sauce an.

• Mit Rahm und Sardellen. Man dünstet Stücke von gekochtem oder gebratenem Fleische mit Fett, Petersilie, Schnittlauch, Sardellen und saurem Rahm auf, gibt sie in eine Schüssel, gibt blätterig geschnittene Erdäpfel, Rahm und Sardellenbutter darüber und bäckt das Ganze eine halbe Stunde.

Löffelfleisch. Man schneidet Fleischreste nudelig, gibt sie in heiße Butter und kocht sie mit nudelig geschnittenen Sardellen und Rahm auf. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle mit warmen Erdäpfelscheiben aus, gibt Schichten von Fleisch und von Erdäpfelscheiben abwechselnd darüber, begießt die letzte Erdäpfelschicht mit Rahm und Butter, läßt das Ganze backen, stürzt es und gibt den Rest der Sauce in einer Schale dazu.

In Reiskruste. Man streicht gedünsteten Reis auf eine Schüssel, gibt Parmesankäse und Kostbratenreste mit Saft, dann wieder Reis, Käse und Butterstückchen darauf und bäckt das Ganze eine Viertelstunde. Man serviert mit dem Bratensaft bereitete Paradies-Sauce (S. 133) oder braune Sauce in einer Schale dazu.

Fleisch mit Wurzelreis. Man staubt ein wenig Mehl in heiße Butter und gibt gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie und Erdäpfel, alles gekocht und würfelig geschnitten, und wie Risotto zubereiteten Reis dazu. Dann läßt man Stücke von gebratenem Fleische samt ihrem Saft darin heiß werden, richtet das Fleisch an und garniert es mit dem Wurzelreis.

Als Ragout. In mit etwas Rahm bereiteter brauner Sauce von gedünstetem Fleisch, in die man kleine eingelegte Schwämme, Perlwiebeln und Pfeffergurken gegeben hat, läßt man würfelig geschnittene Fleischreste aufkochen.

Als Fleischkrapferl. Man gibt feingeschnittene Fleischreste zu angelaufener Zwiebel und Petersilie, mischt erweichte Semmel, Salz, Pfeffer und Ei dazu, formt diese Mischung auf Bröseln zu kleinen Laibchen und bratet diese mit Schmalz ab.

Fleisch im Schlafrode. Man gibt Stücke von gedünstetem Fleische mit kurzer Sauce in eine Schüssel und bestreut die Fleischstücke mit Parmesankäse, sprudelt dann auf dem Feuer eine Art Creme von 2 Deziliter saurem Rahm, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, einem halben Deziliter Mehl und etwas Salz, häuft sie über das Fleisch, läßt das Ganze im Rohre backen, bestreut es hierauf mit Käse und Bröseln und schmalzt es mit Butter ab.

Ober: 15 Deka Beinmark werden zu Stücken geschnitten und in 24 Stunden mehrmals abgewässert, dann zerdrückt und mit 3 Deziliter Mehl, Salz, Pfeffer und dem nötigen Wasser zu Teig gemacht. Man treibt diesen Teig in zwei Flecken aus, die so groß sein müssen, als der Boden der zu verwendenden Schüssel, gibt in die Schüssel etwas Wasser und dann eine Platte Teig, legt ein halbes Kilo Rostbratenfleisch, das man gut geklopft und eingesalzen hat, darauf und deckt es mit der andern Teigplatte zu, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und bäckt das Ganze bei nicht zu starker Hitze ungefähr eine Stunde.

Pferdefleisch.

Das Fleisch von gesunden, nicht sehr alten Pferden ist wie das Rindfleisch zu verwenden, nur muß es gut abgelegen sein und stärker gesalzen und länger gekocht werden, als das Rindfleisch.

Für Suppe wird abgelegenes Fleisch geklopft, für eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt, dann eingesalzen, ein paar Stunden liegen gelassen und hierauf mit Wurzelwerk gesotten. Man kann Reis, Gerste, Grieß oder eine Mehlspeise einkochen oder die Brühe zu Rumforder, Bohnen-, Erdäpfel- oder einer Gemüsesuppe verwenden.

Das gesottene Fleisch kann zu Saucen, Gemüsen oder Salat gegeben werden. Man kann es auch mit Fett überbraten.

Zum Dünsten eignen sich die Stücke vom Rücken und der Keule, besonders die von der Schale. Man dünstet das Fleisch wie Wildbret, Schöpfschlegel oder Rindfleisch, muß aber zu jeder Bereitungsart mehr Fett nehmen, als bei einer andern Fleischgattung.

Für Gulyas, gebratene und gebackene Schnitzchen und gespickten Braten ist der besonders mürbe Zungenbraten das vorzüglichste Stück.

Gepökelte und geräucherte Fleischstücke oder Zungen werden wie die vom Rinde gesotten und zu Sauerkraut, Bohnen- oder Kartoffel-Püree oder Knödeln gegeben.

Leber läßt man eine halbe Stunde in gesalzener Milch liegen, dreht sie dann in Mehl, Wasser und Bröseln und bäckt sie in heißem Schmalz. Leber für Knödel reibt man auf dem Reibeisen.

Hirn muß man kochen und, wenn es erkaltet ist, austreifen und dann mit Pfeffer und Salz in vieler mit Fett angelauener Petersilie oder auch in angelauener Petersilie und gerösteten Bröseln abdünsten. Man kann es auch in Oblaten wickeln, einpanieren und backen.