

dünstet man die Beeren mit 4 dkg Butter und etwas Rindsuppe weich, worauf man Mehl daran staubt, dieses etwas rösten läßt, mit Suppe vergießt und salzt. Wenn die Sauce gut verkocht hat, zuckert man etwas und rührt vor dem Auftragen einige Löffel voll dicken, sauren Rahmes dazu. Die Sauce kann passirt oder mit den ganzen Beeren aufgetragen werden.

Ribisel-Sauce. Die Sauce wird wie „Stachelbeer-Sauce“ bereitet. Man zupft die Beeren von den Stengeln ab und zuckert die Sauce etwas mehr.

Ribisel-Sauce anderer Art. 3 Eßlöffel voll feiner Semmelbröseln röstet man mit 4 dkg Butter leicht ab und vergießt mit leichtem rotem Weine und etwas Wasser. Wenn alles siedet, mischt man noch 4 Löffel voll mit etwas Zucker überdünsteter, frischer Ribiseln dazu, läßt alles einige Male aufkochen, salzt und richtet an. Man bereitet die Sauce auch von im ganzen eingesottene Ribiseln oder Ribisel-Marmelade.

Weinbeeren-Sauce. Diese wird wie die vorige bereitet, nur fügt man noch etwas Citronensaft dazu, wenn die Sauce aus Salse bereitet wird. Werden Beeren verwendet, vergießt man mit neuem Weine und läßt die Sauce länger kochen.

Apfel-Sauce. 3—4 säuerliche mittelgroße Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine Blättchen geschnitten; diese betropft man mit Citronensaft, um sie weiß zu erhalten, und dünst sie in 4 dkg Butter weich. Wenn sie dies nahezu sind, staubt man Mehl daran, läßt sie 1—2 Minuten rösten und vergießt mit $\frac{1}{2}$ l Milch oder leichter Rindsuppe, salzt und zuckert ein wenig und fügt nach Geschmack sauren Rahm hinzu.

Quitten-Sauce. Diese wird wie „Apfel-Sauce“ bereitet, doch kocht man die Quitten vorher in viel Wasser sehr weich und reibt sie dann auf einem Reibeisen.

Fleischspeisen.

Ueber das Fleisch im allgemeinen.

Die gute Qualität des Fleisches kennzeichnet sich durch folgende Merkmale: Gutes Ochsenfleisch unterscheidet sich vom minderwertigen Kuhfleische durch seine dunklere Färbung und durch besondere Feinheit der Fleischfasern. Diese Eigenschaften gelten übrigens für alles Fleisch gereifter ausgewachsener und gemästeter Säugetiere. Bei der Beurteilung der Güte des Geflügels kommt folgendes in Betracht: Das Fleisch der jungen Hühner und Tauben soll hell, die Haut zart und die Klauen gelb sein, letztere sich auch leicht brechen lassen. Das Fleisch alter Tauben und Hühner ist dunkler und die Knochen sind plumper. Junge Enten und Gänse haben leicht zerreißbare; zarte Schwimmhäute und kleine Schnäbel. Junges Wildgeflügel (z. B. Kepphühner, Haselhühner, Becassinen, Spielhahn 2c.) hat gelbe Füße, weichen biegsamen, kurzen Schnabel, altes Wildgeflügel dagegen graue Füße und langen festen Schnabel. Bei jungen Hasen lassen sich die Löffel mit der Hand leicht zerreißen, während sich die Löffel bei alten Hasen nicht mehr zerreißen lassen. Der junge Truthahn (Indian) hat kleinere, helle Fleischlappen auf dem Kopfe als der alte und hat graublauere Füße. Zahmes Geflügel soll fett sein. Die Zartheit des Fleisches prüft man mittelst Fingerdruckes. Zartes Fleisch wird dem ausgeübten Drucke nachgeben, während zähes Fleisch widersteht und sich lederartig anfühlt. Das Fleisch soll nie unmittelbar nach dem Schlachten genossen werden, da es selbst von jungen Tieren in diesem Falle zähe erscheint. Wie lange das Fleisch ab-

liegen soll, richtet sich nach der Fleischgattung und nach der Jahreszeit. In den heißen Sommermonaten z. B. wird ein Roastbeef oder eine Kalbskeule (Schlegel) 4—6 Tage auf dem Eise liegen müssen, um die gehörige Weichheit zu erreichen, im Winter etwa die doppelte Zeit, namentlich Roastbeef. Ein Truthahn muß im Winter 14 Tage, ein Kapau, ein Poularde 6—8 Tage hängen. Junge Hühner, die bekanntlich nur in der warmen Jahreszeit genossen werden, müssen 24 Stunden abliegen u. sw. Rind-, Kalb-, Schwein- und Schöpfenfleisch muß vor dem Braten oder Kochen noch sehr stark mit dem Holzschlägel geklopft werden, um es mürbe zu machen. Auch ist das leider so sehr verbreitete Einsalzen des Fleisches und das lange Liegenlassen mit dem Salze gänzlich zu vermeiden, weil dadurch dem Fleische nur der beste Saft entzogen wird. Es genügt vollständig, kurz vor dem Braten das Fleisch wenig zu salzen. Bei Fischen hingegen ist das Einsalzen etwa 1—2 Stunden vor der Zubereitung zweckmäßig, weil dadurch dem Fleische eine größere Menge Wasser entzogen wird, wodurch dasselbe an Derbheit, eine beim Fischfleisch erwünschte Eigenschaft, gewinnt. Um abgelegenen Wildprete den etwas allzustarken Geruch zu benehmen, habe ich die Anwendung einer leicht rosa gefärbten Lösung von hypermangansaurem Kali bewährt gefunden. Mit dieser Lösung wird das Fleisch im Weidling abgewaschen. Das Fleisch erhält sich auch gut, wenn man es in ein in Essig getauchtes Tuch einhüllt. Vor dem Gebrauche muß das Fleisch rein abgewaschen werden, damit sich der Essiggeschmack verliere.

Über das Braten.

Vor allem muß jedes zu bratende Fleisch tüchtig geklopft und erst unmittelbar vor dem Braten sehr wenig gesalzen werden. Geflügel salze man anfangs nur ein wenig von innen und erst, wenn es halb gebraten ist, noch ein wenig von außen. Zu frühes Salzen entzieht dem Fleische den besten Saft. Um es recht saftig zu erhalten, übergieße man es anfangs mit heißem Fette oder lege es in solches, dadurch zieht sich die Oberfläche zusammen und der Saft kann nicht ausfließen. Im allgemeinen ist zu beobachten, daß die Hitze im Anfange stärker, später mäßiger sein soll, größere Stücke soll man zuerst mit eingefettetem Papier belegt braten. Man muß den Braten fleißig mit heißer Butter oder heißem Schweinfett begießen und niemals, wie vielfach üblich, mit Suppe; dadurch dämpft man mehr den Braten und er wird nie so resch, wie er sein soll.

Wenn das Fleischstück an einen Spieß gesteckt oder über einen Rost gelegt, im Rohre gebraten wird, also hohl liegt, gibt man nur so viel Suppe oder Wasser in das Geschirr, daß der abgetropfte Bratensaft nicht anbrenne, ganz eingehe und dadurch an Güte verliere. Zum Nachgießen verwende man immer nur kaltes Wasser, damit sich das Angelegte besser auflösen kann. Je kleiner und zarter ein Braten ist, desto kürzere Zeit und bei desto jährender Hitze muß er gebraten werden.

Wenn man keinen Spieß hat, so legt man den Braten gleich in heißes Fett oder Butter und man darf keinen Tropfen Wasser oder Suppe dazu gießen, da sonst der Braten dünstet. Man schmirt immer mit frischer Butter und hebt öfters den Braten vom Boden auf, damit er nicht anbrenne, doch nie mit einer Gabel, immer nur mit einem Spatel oder Schmarrnschäufelchen, weil sonst der beste Saft ausgefloßen ist, bis der Braten auf den Tisch kommt. Bei einem Jungschweinsbraten jedoch, muß man $\frac{1}{2}$ cm hoch heißes Wasser in die Pfanne gießen und den Braten ohne jedes Fett in die Pfanne legen, auch mit der Schwartenseite nach unten. Diese köcht dadurch etwas weich und läßt sich dann beim Wenden mit einem scharfen Messer in Würfel einschneiden, welche beim Braten sehr resch und knusperig werden.

Man legt jeden Braten zuerst mit der schöneren Seite, also Geflügel mit der Brust, Roastbeef mit der Fettseite, Lungenbraten mit der gespickten Seite u. nach abwärts in die Pfanne oder auf den Spieß und erst wenn die Rehrseite Farbe hat, wendet man den Braten um, jedoch mit einem Spatel und feiner Gabel und läßt auch die schöne Seite Farbe bekommen. Hat man einen Spießbraten-Apparat samt Uhrwerk, dann genügt das fleißige Begießen mit Fett, der Saft tropft in eine untergestellte Pfanne, in welcher er, da dieselbe nicht auf dem Feuer steht, nicht anbrennen kann. Wie lange Zeit ein Braten gebraucht, um fertig zu sein, ist sehr verschieden und sehr schwer genau anzugeben. Es gebraucht ein großer Indian $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden, eine Gans, ein Spanferkel, ein großer Kalbschlegel oder ein Roastbeef von 3 kg beiläufig 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden; ein Schweins- oder Nierenbraten oder Kehschlegel $1\frac{1}{2}$ Stunde, ein Hase $\frac{3}{4}$ Stunden; junge Hühner $\frac{1}{2}$ Stunde, Fasan und Poularde 1 Stunde, Schnepfen und ähnliches kleines Geflügel 25—30 Minuten. Hierin muß jede Köchin ihre eigene Erfahrung machen, denn es kommt auch sehr viel auf das Bratrohr an.

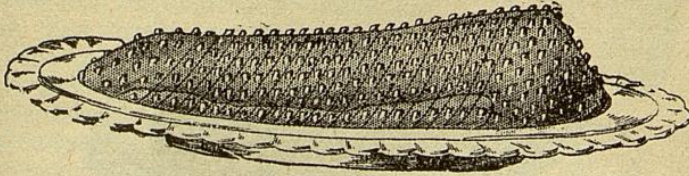
Rostbraten, Beefsteaks, Kalbs- oder Wildschnitzchen müssen vor allem gut ablegen sein und tüchtig geklopft werden, ehe man sie auf starker Hitze auf dem Herde schnell brät. Sie müssen in wenigen Minuten fertig sein und saftig bleiben. Bei schwacher Hitze zieht sich der Saft heraus und das Fleisch wird trocken und zähe. Man läßt die Schnitzchen auf einer Seite so lange braten, bis sie eine goldgelbe Farbe haben, dreht sie um, ohne sie anzustechen, damit der Saft nicht herausfließe und läßt sie auf der zweiten Seite so lange braten, bis sie nicht mehr blutig sind. Das in der Pfanne Angelegte kocht man mit Suppe, Wasser oder je nach Angabe mit Wein oder saurem Rahme auf, damit eine kurze Sauce wird. Wenn etwas auf einem Roste über Holzkohlen gebraten wird, so muß man den Rost zuerst erhitzen und mit Fett oder Öl bestreichen, ehe man das Fleisch darauf legt und letzteres auch fleißig mit Fett oder Öl betropfen. Zähes oder frisch geschlachtetes Fleisch muß man dünsten, um es genießbar zu machen. Es eignet sich nicht zum Abbraten.

Über das Tranchieren und Anrichten.

Sehr notwendig ist es, daß jede Person, welche die Speisen zuzubereiten versteht, auch in der Kunst bewandert sei, dieselben zu zerlegen. Da das Tranchieren bei Tafel jetzt ziemlich aus der Mode gekommen ist, es nur noch hie und da im engsten Familienkreise geschieht, so müssen die Köche und Köchinnen sich beileißigen, schnell und sauber vorzuschneiden zu können. Die nachstehende kurz gefaßte Anleitung nebst den beigegebenen Zeichnungen dürften vielleicht dazu beitragen, das Erlernen des Tranchierens zu erleichtern. Noch muß vorausgeschickt werden, daß man zum Tranchieren einer großen zweizackigen Gabel und eines spitzen, starken, biegsamen, recht scharfen Messers bedarf und daß man die Fleischsafarn, aus welchen die Muskeln bestehen, in der Regel der Quere nach durchschneiden soll.

Gespicktes Rindsfilet oder Lungenbraten. Dieser Braten läßt sich leicht tranchieren. Man schneidet zuerst die Spitze ab, welche meist ein wenig trocken ist, wenn auch das Filet noch so saftig gebraten ist, legt sie bei Seite und schneidet nun das Fleisch quer durch in etwas schräge, halbfingerdicke Scheiben. Den Kopf des Filets, welcher zähes Fleisch hat und gewöhnlich mit Fett durchwachsen ist, schneidet man nicht gerne für die Tafel. Man legt das Fleisch entweder wie ganz auf die Schüssel oder so auseinander geschoben, daß immer etwas von der Schnitt-

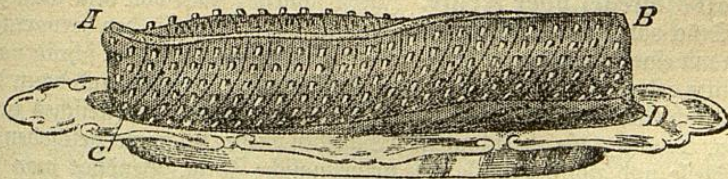
fläche vorsteht oder als schiefe Reihen. Dann legt man außen herum eine oder mehrere von den angegebenen Garnierungen, doch so, daß weder das Fleisch noch der Rand der Schüssel davon bedeckt ist. Man gibt die Garnierungen, meist Gemüse,



häufchenweise, mit den Farben wechselnd, oder eine Einfassung von einer Gattung und am oberen und unteren Ende der Schüssel ein Sträußchen grüner Petersilie. Will man besonders elegant servieren, so verwende man einen oder zwei silberne Spießchen, an welchen Karfiolröschen, Sprossen, Champignons oder eine Trüffel gespießt wird und stecke den Spieß durch einige Scheiben des Fleisches.

Rindfleisch. Es wird in Scheiben geschnitten. Da bei Rindfleisch öfters die Richtung des Fadens sich ändert, so muß man an solchen Stellen das Fleisch auseinander schneiden, um alles über dem Faden abschneiden zu können. Wenn man dies nicht beobachtet, erscheint auch das mürbste Fleischstücke zähe, da es mühsamer zu kauen ist. Vom Brustkerne schneidet man den Fettdeckel weg und das Fleisch mit Knorpeln und Fett zu Schnitten.

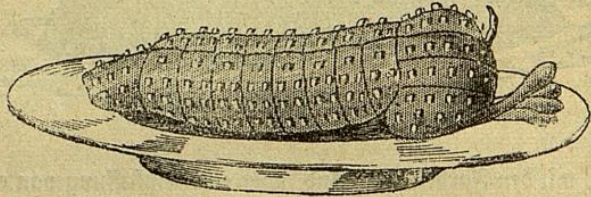
Reh-, Hirsch-, Kalbs- oder Schöpfen-Rücken. Man macht bei ganzen Rücken zuerst knapp längs des Rückgrates einen tiefen Schnitt (siehe Zeichnung von A—B) und löst nun mit dem Messer das gebratene Filet gänzlich von den Rippen los, indem man das Messer beim Einschnitte A—B einsetzt und es fest gegen die darunter liegenden Rippen drückt, bis zur Linie C—D. Nun schneidet man etwas schräge 2 Finger breite Scheiben, legt diese nach ihrer Reihenfolge auf das Gerippe, so daß der Braten seine vorige Gestalt wieder erhält. Bei Wildpret ist es sehr ele-



gant, wenn man zwischen jede Fleischscheibe $\frac{1}{2}$ seine Limonienscheibe legt. Man ziert das aufstehende Halsstück mit einer Papierkrause und einem Sträußchen grüner Petersilie. Man garniert Hirsch- oder Rehrücken mit ausgestochenen Erdäpfeln oder Buttermilch-Pastetchen. Will man das Wildpret kalt servieren, so werden die Schnitten viel feiner geschnitten und meist ohne das Gerippe aufgelegt und geziert. Bei eleganten Büffets jedoch serviere man das Wildpret jedenfalls mit dem Gerippe, stecke oben und unten einen Silberspieß ins Fleisch und verbinde beide Spieße mit einer zarten Guirlande von grüner Petersilie und kleinen, frischen Blüten.

Gaserücken. Derselbe soll vor dem Braten bei dem Wirbelknochen in

2 Finger breiter Entfernung mit einem Stemmeisen durchstoßen werden, um nach dem Braten an diesen Stellen leichter abgeschnitten werden zu können. Hiezu bedarf man eines starken breitrückigen Küchenmessers und eines Hackmessers. Man nimmt das Küchenmesser in die linke Hand, hält die Schneide desselben senkrecht auf die zu durchzuhauende Stelle und schlägt dann mit dem Rücken des



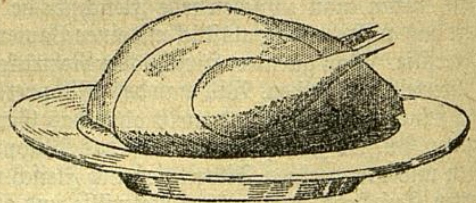
in die rechte Hand genommenen Hackmessers stark auf den Rücken des Küchenmessers, wodurch die Stücke glatt getrennt werden. Nachdem man den zu tranchierenden Hasen auf ein starkes Küchenbrett gelegt hat, beginnt man, auf eben beschriebene Weise, mit dem Abhacken der Keulen, schneidet von jeder Keule die großen Muskeln ab und diese in 3 bis 4 Stücke. Hierauf hackt man den Rücken, je nach seiner Größe in 6—8 Stücke, welche schon vorher markiert wurden. Man legt nun alle Stücke auf eine Schüssel wieder passend zusammen.

Geplatzte Rücken vom Kalb, Schwein u. s. w. oder Nierenbraten schneidet man gewöhnlich in so viel Stücke als Rippen sind und legt die Knochen nach unten auf die Schüssel. Wenn man die Rückenknochen nicht ganz ablöste, hackt man sie vor dem Braten zwischen den Rippen ein, damit man sie bei jedem Stücke trennen kann. Die Nieren schneidet man in Scheiben und legt sie seitlich auf die Schüssel.

Kalbsbrust. Man legt sie umgekehrt auf das Küchenbrett und schneidet der Länge nach die Rippen und Knorpeln auseinander. Das Knorpelstück schneidet man zu schiefen Scheiben und das andere nach den Rippen in Stücke, doch ohne dabei die Fülle auszudrücken.

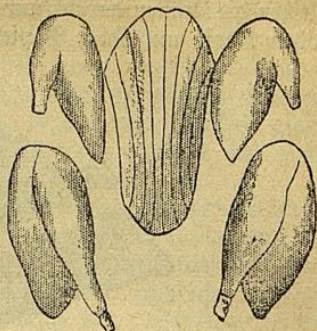
Kalbschlegel oder Keule. Zuerst schneidet man von dem Schlegel das sehnige Stück von der Stelze weg und unwickelt zum Schlusse den hervorragenden Knochen mit einer Papiermanschette. Nun schneidet man mit dem schräg nach dem Ausschnitte gehaltenen Messer die obere große Nuß in Scheiben und dann die seitlichen Fleischteile, doch muß man darauf sehen, den Faden des Fleisches zu durchschneiden. Man legt die abgeschnittenen Scheiben wieder zusammengeschoben an ihre vorige Stelle und gibt der Keule ihre ursprüngliche Form. Benötigt man für die Tafel nicht des ganzen Fleisches, so schneidet man nur die größte Nuß auf, weil sie der zarteste Teil der Keule ist und legt das Fleisch wie Rindfleisch auf die Schüssel. Bei kleineren Schlegeln mit zartem Fleische schneidet man dieses zu beiden Seiten vom Knochen, dann quer über zu Scheiben.

Geflügel. Kapaune, Poulet, Fasane, Enten, Gänse schneidet man meist auf folgende Art: Man löst zuerst die Schenkel mit einem

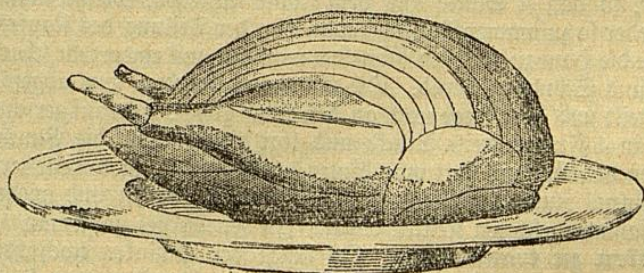


Kapaun (Fig. 1).

Schnitte von oben und einem von unten ab, dreht sie mit der Hand aus ihren Gelenken und schneidet sie vollends durch. Sind die Schenkel groß, so schneidet man sie noch beim Gliede entzwei. Bei Japanen geschieht es nicht. Man gibt die Schenkel samt den eingebogenen Krallen auf den Tisch. Nun schneidet man die Flügel herab, doch so, daß vom weißen Brustfleische ein schönes, längliches Stück daran bleibt, wodurch es die Form einer Cotelette bekommt. (Siehe Fig. 2.) Die zwei vorderen dünnen Flügelglieder werden ganz entfernt und nicht zur Tafel gegeben. Ist dies geschehen, so legt man das Geflügel auf seine Seite und trennt mit einem stärkeren Messer den Rücken vom Bruststücke, wobei man alles scharf abschneiden muß und die Knochen nicht ungleich abbrechen darf. Bei größerem Geflügel nimmt man hierzu ein Hackmesser. Dann schneidet man den Rücken in 3 Teile, bei großem Geflügel in 4 Teile und jeden Teil einmal in der Mitte auseinander. Nun schneidet man das Brustfleisch nach der Länge in mehrere dünne Schnitten herab (Pfaffenschnitzeln genannt) und trachtet, daß an jeder derselben etwas von der Haut bleibe. Der Brustknochen muß ganz bleiben und völlig von dem weißen Fleische befreit sein. Er darf nicht, wie es leider so viele Köchinnen tun, durchhacht werden. Am elegantesten richtet man das Geflügel an, indem man es zusammengelegt wie ganz auf die Schüssel gibt und



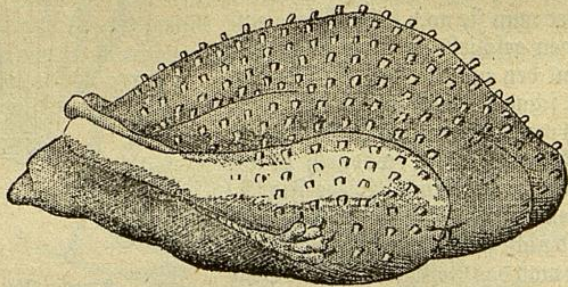
Kapaun (Fig. 2.)



Indian, Puter.

das leere Brustgerippe wieder mit seinem zusammengeschobenen Fleische obenauf belegt. Bei Wildgeflügel legt man die gefiederten, rohen Köpfe mit einer Papierhalbkrause geziert, dazu, und zwar obenauf bei den Flügeln. Bei einem Indian (Truthahn, Puter, Janisch) oder einer Gans läßt man das leere Brustgerippe ganz weg und bedeckt nur mit den schön geschnittenen Brustfleischstücken die übrigen Rückenstücke des Bratens. Will man einen Indian kalt servieren, so schneidet man vom weißen Brustfleische und den dunklen Schenkeln sehr feine Schnitten und legt sie, mit den Farben wechselnd, auf. Man garniert mit Aspik oder ausgestochener, kalter Fricassée-Sauce, harten Eiern, Limonienschalen, Kapern zc. Hasel-, Repp-, Schneehühner, Wachteln, Krametsvögel, mit einem Worte alles kleine Wildgeflügel, sowie Tauben und kleine, junge, gefüllte Hühner werden meist nur halbiert oder in 4 Teile geteilt, je nach ihrer Größe. Bei jedem Wildgeflügel

bleiben die Krallen daran (nur beim Auerhahn nicht) und man gibt die gefiederten rohen Köpfe mit einer Papierhalskrause geziert auf die Schüssel.



Fasan, dressirt, gespickt.

Wildschweins-, Kalbs- oder Schweinskopf. Wird meist bei Tische tranchirt. Man schneidet zuerst am Scheitel die Haut kreuzweise auf, spaltet die Schädelknochen, nimmt das Hirn mittelst eines Löffels heraus und serviert es auf einem Teller mit Salz und Pfeffer bestreut. Hierauf schneidet man die Ohren weg und die übrigen Haut- und Fleichteile zu schönen Stücken herab. Man legt sie auf eine Schüssel, in die Mitte die Ohren. Die Zunge wird, von der Haut abgezogen, in einige Stücke geschnitten.

Das Tranchieren des Spanferkels. Man schneidet zuerst den Kopf ab, teilt ihn der Länge nach in der Mitte und jede Hälfte schneidet man noch einmal auseinander, so daß 4 Stücke aus dem Kopfe entstehen, welche man auf einer Schüssel wieder so zusammensfügt, daß man von der Teilung des Kopfes nichts bemerkt. Ohne die Haut zu verletzen, schneidet man nun mit einem sehr scharfen Messer die Keulen und Schultern herab. Die Bauchteile werden nun abgeschnitten, in 4 Stücke geteilt und der Länge nach an den Kopf gelegt. Hierauf zerschneidet man den Rücken in 4 Finger breite Stücke und legt dieselben auf die Bauchstücke. Zu beiden Seiten des Rückens fügt man hinter dem Kopfe die in 3 Teile zerschnittenen Schultern hinzu. Zum Schlusse legt man die zerschnittenen und wieder, wie ein Ganzes, zusammengefügte Keulen daran. In den Rüssel steckt man $\frac{1}{2}$ Citrone.

Schinken zu tranchieren. So lange der Schinken noch heiß ist, löst man die Schwarte ab. Wird er heiß serviert, so schneidet man sie nicht ganz weg, sondern läßt bei der Stelze 3—4 Finger breit daran und zackt sie zierlich aus. Nun schneidet man dünne, gleichmäßige Scheiben, wie bei der Kalbskeule angegeben, nur ist es beim Schinken nicht so wichtig, den Faden zu durchschneiden. Man legt die Scheiben wieder an ihre vorige Stelle, daß der Schinken wie ganz aussieht und umbindet das Stelzbein mit einer Papiermanchette oder steckt einen Silbergriff daran. Man garniert ihn mit geriebenem Kren.

Gesottenes Rindfleisch. Die geeignetsten Stücke zum Kochen sind von den Hinterfüßen und dem Schlußstücke unter den verschiedensten Namen, wie Scherzel, Schweif-, Schal- oder ausgestochenes Ortel, Kruspel- oder Federspitze, Brustkern, der Deckel u. s. w. Das Fleisch muß, um mürbe zu werden, mit dem hölzernen Hammer tüchtig geklopft, aber nicht zerschlagen werden. Dann lege man es in die siedende Wurzelbrühe ein und koche es, wie es bei „Rindsuppe“ beschrieben ist. Wie lange es kochen soll, hängt sowohl von der Größe des

Stückes, als von der Beschaffenheit und von der Zeit des Abliiegens des Fleisches ab. Jedenfalls soll das Fleisch nicht zu lange kochen, 1 kg höchstens $\frac{7}{4}$ Stunden. Wenn das Fleischstück keine schöne Form hat, so helfe man durch Überschnüren mit Spagat nach. Man schneide das gekochte Fleisch zu möglichst gleichen Stücken und schneide den Faden des Fleisches dabei ab, lege es auf eine Schüssel, gieße ein Bißchen Suppe darüber, doch nur so viel, daß es saftig ausfieht und ziere es mit grüner Petersilie oder garniere es beliebig mit Gemüsen zc.

Tellerfleisch. Dies wird meist als Gabelfrühstück verzehrt. Man wählt hiezu saftige, fette Stücke und kocht sie beiläufig eine Stunde lang. Dann richtet man die Stücke auf einen Teller an und gießt einen Schöpflöffel voll lichter Suppe darüber.

Warmer Spiz. Diese echte Wiener Speise ist delikate und nur möglich zu bereiten, wenn man das Schlachthaus in der Nähe hat. Der sogenannte Kruspel- oder Federspiz des Ochsen muß noch lebenswarm in die siedende Wurzelbrühe gelegt werden und darin $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, wie gewöhnliches Rindfleisch, kochen. Man ist ihn nur mit Salz bestreut. Er zeichnet sich durch besondere Saftigkeit und Weichheit aus.

Gedämpftes Rindfleisch. Ein schönes Stück vom Scherzel oder Weiried, beiläufig 1 kg, klopft man tüchtig, sticht mit einem spitzigen Messer Löcher in dasselbe, steckt nun in dieselben Speckstücke hinein und salzt etwas das Fleisch. In eine Kasserolle gibt man Speckabfälle, eine nudelig geschnittene Zwiebel, etwas gelbe Rüben, einige Pfefferkörner, läßt dies mit dem Speck etwas rösten und legt das Fleischstück darauf, deckt die Kasserolle zu, läßt anfangs im eigenen Saft und später mit Wasser vergossen das Fleisch 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden dünsten. Zum Schluffe gibt man etwas Paradiesäpfel-Marmelade und ein Stäubchen Mehl dazu, läßt es verkochen und richtet das Fleisch in Scheiben geschnitten an und gibt den Saft passirt in einer Saucière dazu. Oder: Man gibt gleich anfangs etwas Schwarzbrotbrösel dazu, in diesem Falle stäubt man kein Mehl daran und läßt die Paradiesäpfel-Marmelade weg und giebt etwas Thymian und Kümmel hinzu. Oder: Man dünstet einige roh zerschnittene Erdäpfel statt Brotbrösel und Mehl mit.

Saftbraten. Ein Stück Lungenbraten oder ein aus den Knochen gelöstes Stück Weiried wird gleichmäßig zugeschnitten, geklopft und mit Pfeffer eingrieben. In eine Kasserolle legt man Speckscheiben, die Knochen, Wurzelwerk und ein Lorbeerblatt, läßt darin das Fleisch etwas anbraten, worauf man es mit heißem Wasser angießt und 2—3 Stunden dünsten läßt, bis es weich ist. Man gießt öfter Wasser nach und salzt ein wenig. Der Saft wird geseiht über das zerschnittene Fleisch angerichtet.

Rindfleisch à la Bordelaise. 1 kg Rindfleisch vom Schlegel klopft man gut und dünstet es mit fein gehackter Zwiebel und Butter $2\frac{1}{2}$ Stunden. Ein Stück würfelig geschnittenen Specks, beiläufig 10 dkg, läßt man in einer Kasserolle mit fein gehackter Zwiebel goldgelb rösten. Mehrere Carotten pußt man, gibt sie nebst einer Suppenschale voll roten Weines und 3 Gewürznelken dazu. Wenn die Carotten halb weich geworden sind, fügt man noch eine, in mondscneinförmige Stückchen zerschnittene Sellerie hinzu. Nun vergießt man das Wurzelwerk mit dem Saft des Fleisches, rührt einen mit Wasser vermischten Löffel Mehles hinein, salzt etwas, gibt ein Stück Würfelzucker in die Sauce, läßt alles verkochen und richtet die Sauce samt Wurzeln über das in Scheiben geschnittene Fleisch an.

Kaltes Rindfleisch. Ein schönes Stück Rindfleisch wird geklopft und mit einer Mischung von Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer eingrieben, einige Zeit so liegen gelassen. Länglich geschnittenen Speck dreht man in dieselbe Gewürzmischung und spickt damit das Fleisch reichlich. In einer Kasserolle läßt man in

Fett eine fein gehackte Zwiebel anlaufen, legt das Fleisch darauf, nebst viel Wurzelwerk, gießt Wasser und Essig daran, deckt die Kasserolle zu und läßt das Fleisch 2 Stunden dämpfen, indem man es öfters umwendet. Man läßt es im eigenen Saft erkalten und liegen. Beim Aufbewahren lege man es in einen schmalen Topf, damit der Saft (die Sur) immer darüber steht. Das Fleisch wird, sehr fein geschnittenen, kalt zu Tische gegeben.

Hotjch-Potjch (Hot-Pot, auch Allerlei, Mischmasch, Potpourri genannt). Rindfleisch wird klein geschnitten, ebenso Bratwurstfleisch (von Schweine). Man gibt 1 nudlig geschnittene Zwiebel, 1 würfelig geschnittene Gurke, 3 Paradiesäpfel, mehrere Spargelköpfe, 1 gelbe Rübe, 1 Kohlkopf, $\frac{1}{2}$ Schale Reis, 2 Schalen voll grüner Erbsen, Pfeffer und Salz in einen mit kaltem Wasser gefüllten Fleischtopf, wenn dieses siedet, gibt man das klein geschnittene Fleisch hinzu und läßt alles $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden dünsten. Man kann es auch aus Lamm- oder Schöpfensfleisch oder Geflügel machen. Man richtet das Fleisch in die Mitte einer Schüssel und das Gemüse ringsherum an. Oder: Man nimmt Erdäpfel, Kohl, Fijolen, gelbe Rüben und grüne Erbsen.

Kammfleisch. So nennt man das fette, saftige Fleisch vom Ochsenhalse. Man bereitet es auf folgende Art: Nachdem es gut geklopft wurde, wird es mit Salz und etwas fein gestoßenem Salpeter, sowie mit einer Mischung von grob gestoßenem Neugewürz, Gewürznelken, Wachholderbeeren, etwas zerdrücktem Knoblauch, etwas feingehackten Limonienschalen, Basilikum-, Bertram- und Lorbeerblättern eingegeben. Man legt das Fleisch in ein passendes, irdenes Gefäß, beschwert es mit einem Steine und läßt es 4 Wochen in der Beize liegen, doch muß es während dieser Zeit einige Male umgekehrt werden. Nach 4 Wochen bindet man das Stück in eine Ochsenblase, läßt es in den Rauch hängen, und wenn es halb geselcht ist, schwert man es nochmals durch 2 Tage ein, hängt es dann wieder in den Rauch und läßt es durchräuchern. Man schneidet das Fleisch, ungekocht, fein wie Salami auf.

Boeuf à la mode 1. Ein gut abgelegenes Scherzestück klopft man tüchtig und pfeffert und salzt es ein wenig. In einer Kasserolle röstet man mit etwas Fett alle Wurzeln, Zwiebeln, Thymian und ein Lobeerblatt, legt das Fleisch darauf und dünstet es mit Wasser und Essig weich. In einer anderen Kasserolle läßt man in Schmalz kleine, geschälte Schalotten, Carotten, Champignons, Karfiolröschen und ausgestochene Erdäpfel weiß dünsten und gießt öfters Bratensaft und Wasser nach. Den Braten staubt man mit Mehl, vergießt noch mit Rotwein und läßt alles verkochen. Die Sauce wird passiert und die gedünsteten Gemüse hineingegeben. Das Fleisch wird in Schnitten angerichtet und mit der Sauce übergossen.

2. Ein gut abgelegenes, geklopftes, großes Tafelstück oder ein von den Knochen ausgelöstes Stück Beiried, spickt man mit großen Speckstücken, Schinken oder Zunge und umbindet das Fleisch mit Spagat, um dessen Form besser zu erhalten. In eine große Kasserolle legt man Speckscheiben, die ausgelösten Knochen, Zwiebelringe, Wurzelwerk, Champignons, Pfeffer und läßt dies alles etwas rösten. Dann legt man das hergerichtete Stück Fleisch darauf, gießt etwas Wasser daran, bedeckt es mit Speck und läßt es zugedeckt langsam 3—4 Stunden dünsten, gießt es öfters mit Wasser an und wendet es um. Gegen Ende gießt man etwas Weißwein daran, stellt die Kasserolle ins Rohr und läßt das Fleisch Farbe bekommen. Wein und Champignons können auch wegbleiben. Das Wurzelwerk wird samt der Brühe passiert und dem tranchierten Fleische in einer Saucière beigegeben. Man kann auch einige Paradiesäpfel mitdünsten.

Gebratenes Roastbeef. Hierzu ist das beste, mindestens 5—6 Tage abgelegene Ochsenfleisch nötig. Man nehme das Rippenstück (Beiried) mit oder ohne

Filet. Weniger als 2—3 kg darf man bei Roastbeef nicht nehmen, weil das Stück, wenn es zu klein und dünn ist, den Saft verliert. Das Roastbeef wird sehr stark geklopft, nur sehr wenig gesalzen in die Pfanne gelegt, in welcher siedende Butter sich befindet und mit derselben vollständig übergossen oder auf Spießchen gelegt, mit Butter begossen und in die Pfanne etwas Wasser gegeben. Während des Bratens wird es fleißig mit frischer Butter bestrichen. Zuerst legt man das Fleischstück mit der Fettseite nach unten in die Pfanne, wenn es oben Farbe hat, wendet man es und läßt es reif und braun weiter braten. Die Zeitdauer die Bratens berechnet man folgendermaßen: So viele Kilogramm das Fleischstück wiegt, so viele halbe Stunden und eine halbe Stunde darüber. Wiegt z. B. das Stück 3 kg, so rechnet man 3 halbe Stunden = $1\frac{1}{2}$ Stunden und eine halbe Stunde dazu, macht 2 Stunden. Auf diese Weise ist das Fleisch durchgebraten, aber innen, sowie der Saft, noch ein wenig rötlich. Wenn es stärker gebraten wird, ist es nicht mehr so mürbe. Es weniger zu braten, so daß es innen ganz rot und stellenweise roh ist, ist unbedingt abzuraten, weil man durch den Genuß eines solchen Fleisches sehr leicht den Bandwurm bekommt. Der Bratensaft wird, wenn der Braten herausgenommen ist, mit etwas Wasser von der Pfanne losgekocht und durch ein Sieb in eine Saucière gegossen, Der Saft muß eine schöne gelblichbraune Farbe haben und darf nicht bitter, vom Anbrennen, schmecken. Das Fleisch wird beim Tranchieren von den Knochen gelöst, in Scheiben geschnitten und wieder zusammengeschoben auf die Rippen gelegt. Man garniert es mit gebackenen Erdäpfelrohscheiben, oder gebackenem Stroh, oder gebratenen kleinen Erdäpfeln und mit Kren, welcher in lange dünne Streifen, gleich Hobelspänen geschabt ist und serviert noch englischen Senf oder Mixed-Pickles dazu.

Gespicktes Roastbeef. Will man ein gespicktes Roastbeef bereiten, so muß man es aus den Knochen lösen, alles Fett und die Haut ablösen und das Fleisch reichlich in Reihen spicken. Man brät es kürzere Zeit als obiges, u. zw. wird auf 1 kg $\frac{1}{4}$ Stunde gerechnet. Man lege es in heiße Butter und begießt es fleißig mit solcher.

Gedünstetes Roastbeef. Ein mürbes Stück Rostbraten, circa 3 kg, klopft man tüchtig, löst die Knochen weg und reibt es mit etwas gestoßenem Pfeffer, Neugewürz, Thymian, Majoran und einigen fein gewiegten Sardellen gut ein, doch nehme man ja kein Salz dazu, und durchzieht es mit Speck, worauf man es 24 Stunden liegen läßt. Dann dünstet man es in einer Kasserolle mit Speck, Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie und $\frac{1}{4}$ l Rotwein 2—3 Stunden, zum Schlusse staubt man etwas Mehl daran, läßt es verkochen und gibt die Sauce passiert zum Fleische. Man gibt Salzkartoffel, Maccaroni, Wasserspazzen, Rahmpudding, Polenta oder dergleichen dazu.

Italienisches Rosmarinfleisch. 2 kg Roastbeef klopft man gut und löst die Knochen davon vorsichtig ab. 12—15 Rosmarinblätter, etwas Citronenschale, ein Stück Speck, 1 Zehe Knoblauch wiegt man zusammen sehr fein, pfeffert und salzt und stopft diese Mischung in mit einem spitzen Messer in's Fleisch gemachte Löcher, reibt auch außen das Fleisch damit ein, legt dieses in einen irdenen Topf und begießt es mit Öl. Einen oder mehrere Tage läßt man darin das Fleisch abliegen. In dem abgeschnittenen Fett des Fleisches, welches man fein wiegt, läßt man eine große feingehackte Zwiebel anlaufen, legt das Fleisch aber ohne Öl darauf, läßt es Farbe bekommen und mit Wasser vergossen zugedeckt dünsten. In etwas Eßig, etwa 4 Eßlöffel voll, sprudelt man ebensoviel Mehl, gibt dies zum Fleische und läßt Alles gut verkochen, passiert schließlich die Sauce und richtet sie über das Fleisch und in einer Saucière an.

Verwendung von Roastbeefschnitten. Man schneidet $\frac{1}{2}$ cm dicke

Schnitten von gebratenem Roastbeef, doch immer je zwei auf einer Seite zusammenhängend, wie ein Buch-Einband. Dann schneidet man gekochte Erdäpfel klein würfelig, hakt Schinken fein, mengt noch etwas feingehackte Zwiebel und Pfeffer bei, verrührt alles gut mit einem ganzen Ei und füllt mit dieser Fülle die Roastbeeffschnitten. In eine Kasserolle gibt man einige Speckscheiben und einige Stückchen Butter, legt darauf etwas Zwiebel und einige rohe Erdäpfelscheiben, dann die gefüllten Schnitten, übergießt das Ganze mit gutem, saurem Rahme und läßt es zugedeckt dünsten. Man richtet dann die Schnitten auf einer Schüssel an, doch schneidet man sie vorher vorsichtig in kleine Stücke, garniert sie mit den Kartoffelscheiben, gießt den eingedünsteten Rahm darüber und streut noch Parmesankäse darauf.

Gebratener Zungenbraten. (Filet). Das gut abgelegene Filet brät man gespickt oder ungespickt. Man häutet es sehr sauber ab. Will man es spicken, so entfernt man auch alles Fett; beim Ungespickten lasse man daselbe daran. Auch werden alle Sehnen davon entfernt. Man spickt das Filet sauber in 2—3 Reihen, salze es, unmittelbar vor dem Braten erst ein wenig, bestreue es mit Pfeffer und lege es in heiße, gebräunte Butter in die Pfanne und brate es im Rohre unter fleißigem Begießen bei starker Hitze eine gute halbe Stunde. Zu einem Filet von 3 kg benötigt man etwa $\frac{1}{4}$ kg Butter. 10 Minuten vor dem Anrichten gebe man $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes daran. Das Filet soll innen etwas rötlich bleiben. Die sich bildende Sauce wird geseiht angerichtet.

Gedünsteter Rindsbraten (Filet). Zwiebel, gelbe Rübe und Pastinak läßt man in Butter und Speckabfällen anlaufen, gibt ein geklopftes, gepfeffertes und gesalzenes Stück Zungenbraten oder ein anderes schönes Stück Rindfleisch dazu, gießt einige Schöpflöffel voll Suppe darauf, überlegt es mit Speckplatten und läßt es zugedeckt 2 Stunden im Rohre dünsten. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, passiert den Saft, läßt ihn noch etwas einkochen und gibt ihn über das Fleisch. Nach Belieben kann man beim Anrichten auch noch gedünstete feine Kräuter darüber anrichten.

Eingebeizter, gedünsteter Zungenbraten. Ein Zungenbraten wird von allen Knochen, Fett und Häuten befreit und dann in einem Weidlinge mit heißer Beize Nr. 1 übergossen. Man läßt ihn darin 1—3 Tage liegen, je nach Bedarf. Dann wird er aus der Beize genommen, dieselbe in einer Kasserolle auf den Herd gestellt und kochen gelassen. Indessen spickt man den Zungenbraten und gibt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Anrichten in die heiße Beize und läßt ihn darin $\frac{5}{4}$ Stunden dünsten. Man nimmt ihn heraus, legt ihn in eine andere Pfanne mit etwas Butter und läßt im Rohre den Speck Farbe bekommen. Indessen schöpft man den Saft aus der ersten Kasserolle ab, läßt das Wurzelwerk mit einem Stückchen Zucker rasch auf hellem Feuer rösten, bis es bräunlich wird, staubt einen Löffel Mehl daran, vergießt nach und nach mit dem abgeschöpften Saft und $\frac{1}{4}$ l saurem Rahme, läßt die Sauce verkochen, passiert sie und gibt sie in einer Saucière zum tranchierten Braten. Man garniert ihn mit allerlei Gemüse oder gibt Nockerln, Nudeln, Reis, Rahmpudding u. dgl. dazu.

Faschierter Zungenbraten. 80 dkg Rindfleisch von einem guten Stücke werden durch die Fleischhackmaschine zweimal getrieben. Das 2. Mal treibt man 7 dkg Speck und eine ganze in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmel mit. Dann vermischt man die Masse mit 1 Ei, etwas mit Salz zerdrücktem Knoblauch, einer Prise Majoran und etwas fein gewiegter Zitronenschale. Man gibt dem Ganzen die Form eines Zungenbratens und dünstet das Fleisch mit Schweinschmalz und etwas Essig. Gegen Ende stellt man die Pfanne ins Rohr, begießt den Braten

mit einigen Löffeln sauren Rahmes, läßt ihn braten und vergießt die Sauce mit etwas Suppe. Nach Belieben kann man auch zur Sauce einige Sardellen geben.

Gerollter Lungenbraten. Ein schönes Stück eines Lungenbratens wird abgehäutet und recht dünn auseinandergeklopft. Die fein gehackten Fleischabfälle, sowie ein fein gehacktes Stück Speck, eine in Milch erweichte und gut ausgedrückte Semmel, 1 Ei, etwas grüne Petersilie, Pfeffer und Majoran werden gut vermischt und auf den Lungenbraten gestrichen, in die Mitte legt man ein fingerdickes Stück Speck, rollt den Braten ein, bindet ihn mit Spagat fest zu und dünstet diese Wurst in einer Rein mit Wurzelwerk und 1 Löffel Essig weich, vergießt öfters mit Suppe, und schließlich brät man dieselbe noch kurze Zeit im Rohre, wobei man sie mit Rahm begießt. Die Sauce wird passirt. Man gibt kleine Erdäpfel dazu. Bevor man das Fleisch zu Stücken schneidet, entfernt man den Spagat.

Marinierter Lungenbraten. Einen abgelegenen Lungenbraten legt man über Nacht in eine trockene Marinade von fein geschnittener Zwiebel, gelben Rüben, gestoßenem Pfeffer und tropft einige Löffel Öl und 4 Löffel Essig oder Weißwein darauf. Dann wird er gespiet und beim Braten mit dem Saft der Marinade begossen, vorher jedoch mit heißer Butter überschüttet. Man gibt kleine Erdäpfel und Essig-Gurken oder Mixed-Pickles dazu.

Lungenbraten mit Paprika. Einen gut abgehäuteten Lungenbraten spickt man sehr reichlich, salzt etwas und bestreut ihn auf einer Seite mit Pfeffer, auf der anderen mit viel Paprika. In einer Kasserolle läßt man nun den so vorgerichteten Lungenbraten mit viel Butter dünsten, indem man durch $\frac{3}{4}$ Stunden Suppe oder Wasser und durch weitere $\frac{3}{4}$ Stunden $\frac{1}{2}$ l sauren Rahmes zugießt. Wenn dieses gut verdünstet ist, sieht man die Sauce und richtet das Fleisch an.

Lungenbraten auf italienische Art. Im feingewiegten Fett des Lungenbratens läßt man eine feingewiegte Zwiebel anlaufen, gibt gehackte, grüne Petersilie und mehrere Rosmarinblätter dazu, legt den Lungenbraten darauf und dünstet ihn mit Wasser vergossen. In ein Tüllflecken bindet man einige Gewürznelken und läßt sie nur kurze Zeit mitdünsten. Dann entfernt man sie, gibt feine Semmelbröseln dazu, spritzt das Fleisch öfters mit Essig und gibt auch nach Belieben einige Paradiesäpfel oder deren konserviertes Mark und Butter hinzu. Wenn das Fleisch mürbe ist, passirt man die Sauce und gibt sie über gefochte Maccaroni, mit welchen man den Lungenbraten garniert.

Filet à la Napoleon. Ein gedünstetes oder gebratenes Stück Lungenbraten schneidet man in Scheiben. Dann schmiert man eine Kasserolle mit Butter, legt immer 1 Stück Filet und 1 rohe Kartoffelscheibe abwechselnd franzförmig (en miroton) in dieselbe, salzt etwas, gießt 1 Schöpflöffel voll Paradiesäpfel-Sauce und 1 Löffel brauner Sauce darüber, gibt ein Sträußchen Petersilie und Thymian dazu und läßt alles zugedeckt im Rohre 1 Stunde dünsten. Wenn die Kartoffeln weich sind, richtet man sie samt dem Fleische an.

Filet de boeuf à la Tavernier aîné. Man schneidet von einem Lungenbraten dünne Schnitzchen herab und bestreicht sie mit heißer Butter. Kräftige Rindsuppe läßt man mit etwas Kohl, Kraut, Kohlrüben und roten Rüben so lange kochen, bis sich die Flüssigkeit auf die Hälfte eingekocht hat. In einer Kasserolle läßt man Butter zerschleichen, gibt etwas Zwiebel und blättrig geschnittenes Wurzelwerk, sowie die bestrichenen und ein wenig gesalzenen Schnitzchen hinein, läßt sie in Fett anlaufen und gießt dann von obiger Kraftbrühe so viel daran, daß die Schnitzchen davon bedeckt sind. Man deckt die Kasserolle gut zu und läßt die Schnitzchen weich dünsten, was höchstens $1\frac{1}{2}$ Stunde dauern dürfte, dann legt man sie heraus, schöpft den Saft ab, staubt Mehl an das Wurzelwerk, läßt

dieses schön braun werden und vergießt es mit dem abgeschöpften Saft. Wenn er gut verfocht hat, wird er durchpassiert, und noch mit einigen Löffeln voll Madeira oder Sherry vermengt. Gleichzeitig dünstet man blätterig geschnittene Champignons mit Butter. Die Filets werden auf einer runden, tiefen Schüssel französisch angerichtet, in die Mitte legt man die Champignons, gibt einige Löffel voll der Sauce darauf, streut Semmlbrösel und Schnittlauch darüber und stellt das Ganze auf kurze Zeit ins Rohr. Die übrige Sauce gibt man in einer Saucière dazu.

Filet tournedos. Ein abgehäutetes Rindsfilet wird in Butter $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. In einer anderen Kasserolle läßt man Butter heiß werden, gibt gekochte, grüne Erbsen, etwas Madeira und fein geschnittenen Schinken hinein, und gießt dies über das Filet.

Filet à la Wellington. Einen schönen abgelegenen Lungenbraten enthäutet man und brät ihn in heißer Butter nur einige Minuten, so daß er innen noch ganz blutig bleibe. Feine Kräuter (Champignons, Zwiebel, und viel grüne Peterilie) schneidet man sehr fein und streicht dieselben nebst Salz und Pfeffer auf eine Seite des überbratenen Lungenbratens. 4 kleine Ganslebern enthäutet man, schneidet alles Grünliche gut weg, salzt sie und schneidet sie in Schnitten, welche man in Butter brät. Man legt sie nun auf die zweite, unbestrichene Seite des Lungenbratens und schlägt denselben in bleistiftdicke ausgerollten Buttermantel (siehe dessen Bereitung) ein und zwar so, daß die übereinandergeschlagenen Teile des Teiges nach unten und die Ganslebern nach oben kommen. Man legt nun diese Rolle auf ein Blech, bestreicht sie mit einem zersprudelten ganzen Ei und brät sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. Es wird Madeira-Sauce dazu serviert.

Filet in Buttermantel. Es wird wie „Filet à la Wellington“ bereitet, nur bleiben die Ganslebern weg und der Lungenbraten wird vor dem Einschlagen in Buttermantel nicht überbraten. Die feinen Kräuter werden auf beiden Seiten des Filets gestrichen. Man serviert Champignons- oder auch Paradiesäpfel-Sauce dazu.

Griechisches Paradiesäpfelfleisch. 2 Häuptel Zwiebeln werden nudelig geschnitten und in Schmalz geröstet. 3 kg Roastbeeffleisch werden zu großen Würfeln wie zu Gulyas geschnitten und in einen papinianischen Topf samt der Zwiebel gegeben. 12—14 Paradiesäpfel werden in heißes Wasser getaucht, abgeschält, und zum Fleische gegeben, etwas Salz, Pfeffer und soviel Wasser darüber gegossen, daß das Fleisch $\frac{3}{4}$ Teil davon bedeckt ist. Man schraubt nun den Topf zu und läßt das Fleisch $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten. Hierauf fettet man das Fleisch ab, gibt noch 3 roh geriebene Erdäpfel dazu, von 1 Citrone den Saft, etwas Zucker, läßt alles aufkochen und richtet an.

Stufato mit Maccaroni. 80 dkg Rindfleisch vom Schweiförtel werden gut geklopft und mit großen Speckwürfeln gespickt. Zu diesem Zwecke sticht man vorher mit einem spitzen Messer Löcher in das Fleisch. Man reibt es noch mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und Pfeffer ein. In einer Kasserolle läßt man 1 fein gewiegte Zwiebel in viel Butter anlaufen, legt das Fleisch darauf, gibt 8—10 gebrochene Paradiesäpfel dazu und läßt das Fleisch, gut zugedeckt, mit Suppe und Rotwein vergossen, 3 Stunden dünsten. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, indessen warm gehalten und die Sauce passiert. Man mischt nun noch viel Butter zur Sauce und gibt $\frac{1}{4}$ kg in Salzwasser gekochte und gut abgeseigte Maccaroni in dieselbe, verrührt sehr viel geriebenen Parmesankäse hinein und richtet gleich an. Zum Fleisch gibt man Salzgurken oder grünen Salat. Wenn die Zeit der frischen Paradiesäpfel vorbei ist, so verwendet man einige Löffel voll Paradiesäpfel-Marmelade.

Reinbraten. (Für 6 Personen.) In einer Kasserolle läßt man in viel Schmalz

6—8 würfelig geschnittene, kleine Häuptel Zwiebeln rösten. Wenn die Zwiebeln braun sind, schöpft man das Fett ab und gibt Wasser oder Suppe dazu. 6 Kostbraten werden hergerichtet, geklopft, gesalzen, papriciert, in Mehl getaucht, in Butter schnell abgebraten und zu den Zwiebeln gegeben. Der Saft, resp. das Wasser, muß halbfingerhoch über die Kostbraten gehen. Man läßt sie $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden dünsten, schöpft hierauf das Fett ab, richtet sie an und gibt den eingekochten Saft darüber. Nach Belieben kann man, wenn die Kostbraten 1 Stunde gedünstet haben, geschälte Erdäpfel beilegen und die letzte halbe Stunde mitdünsten lassen.

Merlhofer-Most-Braten. Einen gut abgelegenen Lungenbraten häutet man ab, legt ihn auf Speckschnitten in eine Kasserolle, gibt fein gewiegte gelbe Rüben, Pastinakwurzeln und Zwiebeln dazu, sowie einige Pfefferkörner, gießt so viel guten Wein- oder Obstmost darüber, daß das Fleisch halb bedeckt ist, läßt auch noch 1 Hand voll geschälter, gebratener Kastanien mitkochen, deckt die Kasserolle gut zu und läßt das Fleisch mürbe dünsten. Der Saft muß dicklich einkochen und wird passiert über das Fleisch angerichtet. Will man außer der Zeit des neuen Weines diese Speise bereiten, so kocht man schon trinkbaren Wein- oder Obstmost auf die Hälfte ein, füllt ihn in Flaschen und verkorkt sie gut. Beim Gebrauche vermischt man den gekochten Most mit etwas Wasser.

Sujaren-Braten. Der gut abgelegene, abgehäutete Lungenbraten wird in eine Kasserolle, worin sich Speckschnitten, Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie befinden, gelegt und unter öfterem Angießen mit wenig Wasser gedünstet. Wenn das Fleisch mürbe wird, nimmt man es heraus, macht quer über die Breite nicht zu tiefe Einschnitte in dasselbe und streicht in diese eine Mischung von zerlassenem Specke, angelauener Zwiebel, Paprika, Salz und Roggenbrotkröseln. Man legt das so gewürzte Fleisch wieder zurück in die Kasserolle und begießt es mit dem indessen passierten Saft vom Dünsten, läßt es darin nur wenig aufkochen und richtet es an. Man gibt Erdäpfel, Nockerln, Nudeln und dgl., auch ungarisches Sauerkraut oder Kürbisse auf ungarische Art dazu.

Rümmel-Braten. Ein Stück Beiried wird von den Knochen befreit und nachdem man es tüchtig geklopft und mit fein gehackter Zwiebel, viel Rümmel und Salz bestreut hat, zu einer Wurst gerollt und mit Spagat zusammengebunden. In einer Kasserolle läßt man fein gehackten Speck und etwas Zwiebel heiß werden, legt das Fleischstück darauf, bestreut es nochmals mit Rümmel, bespritzt es mit 4 bis 5 Eßlöffeln voll Essig und läßt es 2—3 Stunden unter fleißigem Begießen mit Suppe oder Wasser dünsten, staubt schließlich etwas Mehl an die Sauce, läßt es braun werden und serviert die Sauce geseiht zum Fleische.

Ochsenfleisch. Man röstet ungefähr 1 Hand voll fein geschnittener Wurzeln in Fett goldgelb, gießt 2 Schöpflöffel Weißwein, 1 Schöpflöffel Essig, 1 Schöpflöffel voll Suppe daran und fügt noch 2 Eßlöffel voll Paradiesäpfel-Marmelade hinzu. 2— $2\frac{1}{2}$ kg eines Ochsenfleischs hackt man in dünne Stücke, gibt diese zum Wurzelwerk in eine gut schließbare Kasserolle, würzt sie mit Pastetengewürz und läßt sie unter öfterem Vergießen mit Suppe 3— $3\frac{1}{2}$ Stunden, gut zugedeckt, dünsten, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Fertigwerden schöpft man das Fett ab, gibt 4 Schöpflöffel voll guter, lichtbrauner Einbrenn (diese muß gut verkocht haben und darf keinen Mehlgeschmack mehr besitzen), dazu, sowie eine kleine Prise fein gewiegter Zitronenschale, 30—35 Stück Rapern und etwas weißen Pfeffer. Wenn alles gut verkocht ist, salzt man noch nach Geschmack und richtet an.

Gedünsteter, eingebeizter Ochsenfleisch. 2—3 kg Ochsenfleisch werden in 3 Finger breite Stücke gehackt, mit heißer Beize Nr. 1 übergossen und darin entweder 2—3 Tage liegen gelassen oder gleich damit 3 Stunden ge-

tocht. Wenn das Fleisch weich geworden ist, legt man die Stücke aus der Beize heraus, schöpft das viele Fett und den Saft ab, läßt das Wurzelwerk mit etwas Zucker Farbe bekommen, staubt 1 Löffel Mehl daran, läßt es rösten, vergießt mit dem abgeschöpften Saft (ohne Fett), gießt noch $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes dazu, läßt die Sauce verkochen, passirt sie und richtet sie über den Ochsenfleisch an. Man gibt Knödeln, Nockerln oder Polenta dazu.

Beefsteaks. Englisch. Ein schöner, dicker Lungenbraten wird enthäutet und entfettet und, in ein Tuch gedreht, geklopft. Mit einem sehr scharfen Messer schneidet man etwas schräge 2—3 cm dicke Scheiben, klopft sie nur wenig mit dem Messerrücken und formt sie möglichst rund. Man bestreicht sie mit zerlassener Butter und legt alle aufeinander, bis zum Gebrauche. Erst beim Gebrauche salzt und pfeffert man sie, gibt sie in heiße Butter, brät sie, unter Rütteln der Pfanne, zugedeckt 5 Minuten, dann dreht man sie mit einem Schaufelchen um — niemals mit einer Gabel, da sie nicht angestochen werden dürfen — läßt sie noch einige Minuten braten und gibt hiezu noch Butter nach. Dann gibt man die Beefsteaks auf eine erwärmte Schüssel, kocht den Saft mit etwas Suppe auf und gibt ihn gefeilt über die Beefsteaks. Diese Beefsteaks müssen inwendig noch rötlich sein, doch durchaus nicht roh. Will man sie stärker braten, daß sie inwendig nicht mehr blutig sind, so drehe man sie nach dem Salzen und Pfeffern in Mehl ein und brate sie in Rind- oder Schweinschmalz. Beim Anrichten legt man entweder ein Stückchen Kräuter- oder Sardellenbutter oder auch 1 Spiegel-Ei darauf.

Beefsteaks mit Hindernissen werden sie genannt, wenn sie mit verschiedenen Garnierungen umgeben werden, z. B. kleinen Erdäpfeln, roten Rüben, geschabtem Kren, Erbsen, Sprossen, Karfiol, Reis, Maccaroni, Essig- oder Salzgurken, Senf zc.

Beefsteaks auf dem Roste gebraten. Man bestreicht den Rost mit Nierenfett, legt die mit Salz und Pfeffer bestreuten und mit Butter oder Öl bestrichenen Beefsteaks darauf, betropft sie auch während des Bratens damit und gibt beim Anrichten Senf, Mixed-Pickles oder Champignons-Ketchup dazu.

Schackte Beefsteaks. 40 dkg vom Lungenbraten werden sehr fein gehackt, dann etwas zerlassene Butter, 1 Dotter, eine abgerindete, in Milch oder Wasser erweichte Semmel und etwas gedünstete Champignons nebst Pfeffer und Salz dazu gemischt. Man formt auf einem bemehlten Brette daraus eine Wurst, schneidet schöne Schnitten herab und brät diese 10 Minuten auf Butter oder Schweinschmalz. Beim Anrichten gibt man auf jedes Beefsteak ein Stückchen Sardellenbutter und gedünstete Champignons.

Beefsteaks auf Wiener Art. Die Beefsteaks werden gut 2 Finger dick vom abgehäuteten Lungenbraten abgeschnitten, ganz wenig geklopft, gesalzen, gepfeffert, und in Mehl gedreht. Man gibt sie in die Pfanne auf heißes Schweinfett und brät sie schnell am offenen Feuer auf einer Seite, dreht sie mit einer Schaufel (nicht Gabel) um und läßt sie auf der anderen Seite nur so lange braten, daß sie Farbe haben und nicht mehr blutig sind. Dann legt man sie mittelst einer Schaufel auf die Schüssel und stellt sie im Kohre warm. Inzwischen gießt man das Schweinschmalz von der Pfanne herunter, gibt etwas Butter hinein, läßt sie nur zergehen, gießt etwas heiße Suppe dazu, schüttet diesen Saft sofort über die Beefsteaks und gibt sie gleich auf den Tisch. Sehr beliebt ist auch beim Anrichten auf jedes Beefsteak ein nußgroßes Stück Sardellenbutter zu legen.

Griechisches Beefsteak. Etwas Rindfleisch und gleich viel Kalbfleisch fätschert man fein, würzt es mit Pfeffer, etwas Thymian und Salz, mischt etwas gedünsteten Reis dazu, formt es zu Schnitzeln und brät sie in Butter

rasch ab. Hierauf staubt man sie mit Mehl, gießt etwas sauren Rahm und Suppe daran und läßt sie ein wenig dünsten.

Rohes Beefsteak 1. Sehr mürbes Rindfleisch wird aus den Fasern geschabt, mit Salz vermischt und ebenfalls etwas Pfeffer beigemengt. Man formt daraus kleine, runde Schnitzchen, bestreut sie mit fein geschnittener Zwiebel und Kapern und garniert sie mit Eiern, Senf, Gurken u. dgl.

Rohes Beefsteak 2. Ein Stückchen Rindfleisch wird sehr fein gehackt, etwas gefalzen und mit etwas saurem Rahme, 2 Dottern, gewiegte, grüne Peterfilie, Kapern, Sardellen und Paprika und Senf, sowie mit wenig Essig und Öl gut verrührt und dann zu runden Beefsteaks geformt und serviert. Für Kranke passend.

Rumpsteak (Entrecôtes) Hierzu gehört der schönste Teil des Rückenstückes (Beiried oder Schossen genannt). Es muß sehr gut abgelegen und von einem großen, gut gemästeten Ochsen sein. Man löst das Fleisch von den Rippen, klopft und entfettet es gut, schneidet es in 3 Finger dicke Scheiben, überklopft diese nochmals leicht, so daß sie nicht zu breit werden, sondern ihre Höhe behalten, bestreut sie erst unmittelbar vor dem Braten mit Pfeffer und Salz, taucht sie auf einer Seite in Mehl und legt sie mit der bemehlten Seite in siedend heißes Rindschmalz oder Butter und brät sie auf jähem Feuer auf beiden Seiten schnell ab. Man richtet sie auf der erwärmten Schüssel an, gibt zum Saft etwas Suppe, läßt diese aufkochen und gießt den Saft zu den Rumpsteaks. Jedes Stück belegt man mit Kräuter- oder Sardellenbutter und ziert mit Peterfilie und Citronenschnitten. Man gibt pommes de terres frites dazu.

Rumpsteak mit Öl gebraten. Diese werden wie die vorigen hergerichtet und mit sehr heißem, feinem Tafelöl anstatt Rindschmalz (Schmelzbutter) gebraten. Man gibt in Essig gelegte Schwämme oder Mixed-Pickles dazu.

Rumpsteak auf dem Roste gebraten. Man bekommt für den Hausgebrauch hiezu eigene Vorrichtungen in jeder größeren Küchengeschirrhandlung. Die hiezu vorgerichteten Fleischstücke taucht man in heißes Fett, legt sie auf den mit Fett bestrichenen Rost und läßt sie unter fleißigem Bestreichen mit einer in Fett getauchten Feder auf beiden Seiten braten. Da das abfließende, meist in die Holzfohlen fließende Fett nicht zu gebrauchen ist, gibt man auf jedes Stück eine Schnitte Kräuter-, Sardellen- oder nur frischer Butter. Dazu wird beliebiges Purée oder pommes de terre sautés gegeben.

Entrecôtes à la Marchand de vin. Etwas Zwiebel, grüne Peterfilie, ganz wenig Thymian, sehr wenig Knoblauch und etwas Beinmark schneidet man fein zusammen. Schön gerichtete und geklopfte Entrecôtes (vom Rostbeeffleisch) salzt man etwas und brät sie in Butter. Hierauf streicht man das Gehackte auf eine Seite, gibt sie mit dem Bestrichenen nach oben ins Rohr und läßt sie gratinieren, tropft etwas Citronensaft und Glace darauf und richtet an.

Entrecôtes mit Rostscheiben. Einen schönen, fingerdick geschnittenen Rostbraten klopft man leicht, daß er nicht zu breit werde, sondern seine Höhe behalte, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, bestreicht ihn mit Öl und brät ihn am Roste. Will man ihn auf dem Herde braten, so tauche man ihn auf einer Seite ins Mehl, bevor man ihn ins heiße Fett legt, und zwar zuerst mit der bemehlten Seite. Wenn er auf beiden Seiten schön gebraten ist, legt man ihn auf eine Schüssel, garniert ihn mit Rostscheiben und gibt den eigenen Saft darüber. In die Mitte des Fleisches legt man ein Stückchen Sardellen- oder Kräuterbutter.

Italienische Rindschnitzeln. Werden wie „Italienische Kalbschnitzeln“ gemacht.

Farcierte Schnitzchen mit Fiolen. Man hackt $\frac{2}{3}$ Rindfleisch und $\frac{1}{3}$

Schweinfleisch sehr fein zusammen und mengt das Fleisch recht durcheinander, gibt etwas Weimark, Pfeffer und Salz darunter und formt ganz kleine, runde Schnitzchen daraus. Diese werden mit Butter gebraten und, wenn sie fertig sind, mit fein zerschnittenen Sardellen bestreut und mit Citronensaft betropft. Indessen hat man junge, grüne Fajolen mit etwas Zwiebel, Butter und Suppe weich gedünstet, mit Mehl gestaubt und gepfeffert. Die Fajolen richtet man bergartig auf eine Schüssel an, übergießt sie mit dem Saft der Schnitzchen und legt diese rund herum.

Schwäbisches Fleisch. Man wiegt viel Zwiebel mit etwas Speck sehr fein und läßt alles in heißem Schweinschmalze schön gelb rösten, gibt 7 dl sauren Rahmes dazu und läßt ihn aufkochen. Schöne Schnitze von Lungenbraten oder saftigem Rindfleisch klopft man gut, spickt sie reichlich, salzt etwas, dreht sie in Mehl und brät sie leicht in einer Pfanne mit Schweinschmalz, gibt sie in die Rahmsauce und läßt sie darin weich dünsten. Der Saft wird geseiht über die Schnitzchen angerichtet. Man garniert sie mit Wasserspaken.

Brazy (Schnitzel auf polnische Art). Schnitzchen von Lungenbraten werden ganz dünn ausgeklopft oder faschiertes Rindfleisch zu ganz dünnen Schnitzchen ausgebreitet. Man salzt dieselben, bestreicht sie dünn mit einer Fülle von geröstetem, geriebenen Schwarzbrot, Speck, Zwiebel und Pfeffer, rollt sie zusammen, die bloß Geklopften werden mit Speck zusammengespickt. Dann brät man sie mit Schweinsfett schön braun, stäubt ein wenig Mehl daran und vergießt mit Suppe.

Brazy mit Hirnfülle. Dünne Schnitzchen von Lungenbraten werden geklopft und gefalzen. Ein Rindshirn wird in Salzwasser gekocht, fein gehackt, in Butter gedünstet, in welcher man fein gehackte Zwiebel, grüne Petersilie und Semmelbrösel rösten ließ, und 1 Löffel Suppe zugegossen. Nach dem Auskühlen mengt man noch ein Stück fein gehackten Specks bei und streicht die Masse auf obige Schnitzchen, rollt diese ein und umbindet sie mit Zwirn. In eine Kasserolle gibt man fein gehackten Speck, Zwiebel und verschiedene Wurzeln, legt, wenn dies etwas angeröstet ist, die unwundenen Fleischrollen hinein und dünstet sie, bis sie braun werden. Die fertigen Brazy legt man auf einen Teller heraus, stäubt in die Kasserolle 2 Löffel Mehl daran, vergießt mit Suppe, etwas Essig und gibt noch Citronenschale dazu, läßt alles aufkochen, seiht den Saft durch, legt die Brazy zurück in denselben, gibt noch 2 Löffel sauren Rahmes hinein und wenn dieser verkocht hat, richtet man gleich an.

Gefüllte Rostbraten 1. Man klopfe, entfette und häute 5 Stück Rostbraten gut ab. Einen Rostbraten zerschneide man sehr fein, entweder mit dem Wiegemesser oder mit der Fleischhackmaschine, mische 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 4 gewaschene, passierte Sardellen, etwas grüne, fein gewiegte Petersilie, sehr wenig Limonienschale und so viel sauren Rahm dazu, daß sich die Farce streichen läßt. Man bestreicht nun mit dieser Farce 2 Rostbraten und bedeckt jeden mit einem solchen. Am Rande schließe man sie mit einigen Holzspeilchen. In eine Kasserolle gebe man feine Scheiben von gelben Rüben, Petersilie, Sellerie, ein Lorbeerblatt und etwas Pfefferkörner, lege die gefüllten Rostbraten darauf, gebe halb Wasser, halb Essig daran und lasse die Rostbraten weich dünsten. Indessen macht man eine braune Einbrenn, gibt sie zu dem Gedünsteten, läßt alles zusammen verkochen und seiht dann die Sauce über die angerichteten Rostbraten.

2. 5 Stück Rostbraten werden wie oben hergerichtet. Einer der Rostbraten wird mit einem Stückchen Speck faschirt und mit angelauener Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz und 5 dkg Reis vermischt. Man streicht diese Farce auf die Rostbraten, rollt jeden ein und umbindet ihn mit einem Bindfaden. In einer Kasserolle läßt man in Schmalz Zwiebel und Wurzelwerk anlaufen, dreht die gebundenen Rostbraten in Mehl ein, legt sie auf das Geröstete und läßt sie

braten, bis sie Farbe bekommen, dann gießt man das Fett herunter, gibt Suppe nach und läßt sie, noch zugedeckt, dünsten.

Gerollte Koftbraten. Die hergerichteten Koftbraten werden gut geklopft. In fein gewiegtem Speck läßt man fein gehackte Zwiebel, grüne Petersilie, Brösel, einige zerdrückte Sardellen (auf je einen Koftbraten eine Sardelle) rösten und streicht diese Fülle auf die breitgeklopften Koftbraten, rollt sie ein, bindet sie mit Spagat zusammen und dünstet sie mit Suppe und Speck $1\frac{1}{2}$ Stunden lang.

Koftbraten mit Rahmsauce. Die Koftbraten werden hergerichtet, gut geklopft, etwas gesalzen und gepfeffert und in zerschlichene Butter gedreht, schnell am Kofte gebraten, dann in eine Kasserolle gelegt, viel Rahm darauf gegossen und noch 1 Stunde gedünstet, bis sie mürbe sind.

Gedünstete Koftbraten mit Sardellen. Die gut geklopften, hergerichteten Koftbraten läßt man 2 Stunden mit fein gehackter Zwiebel und Wasser dünsten, dann gibt man für je einen Koftbraten je eine Sardelle fein zerdrückt dazu, sprudelt in sauren Rahm etwas Mehl hinein, gibt es nun zum Fleische und läßt die Sauce aufkochen.

Koftbraten in Milch gedünstet. Die Koftbraten werden hergerichtet, geklopft, gesalzen und in Milch gelegt. Es muß so viel Milch sein, daß sie darüber steht. Wenn sie verkocht ist, gibt man sauren Rahm nach. Wenn die Koftbraten weich sind, werden sie angerichtet, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln und feingehackter grüner Petersilie bestreut und mit heißer Butter übergossen.

Koftbraten mit Zwiebel gebraten. Die gut entfetteten, von allen Knochen und Häuten befreiten Koftbraten klopft man tüchtig, pfeffert und salzt sie aber erst unmittelbar vor dem Abbraten. Man taucht sie nur ganz leicht in Mehl ein und brät sie in heißem Schweinschmalze, auf jähem Feuer, nur auf einer Seite zu schöner, brauner Farbe, indem man gleichzeitig fein geschnittene Zwiebelringe dazu gibt. Man dreht sie nun um, gibt ein Stückchen frischer Butter dazu und läßt die zweite Seite nur so lange braten, bis das Fleisch nicht mehr blutig ist. Farbe darf diese Seite nicht bekommen, da sonst der Koftbraten trocken wird. Man richtet die Zwiebelringe und das Bratenfett mit an. Nach Geschmack kann man auch die Koftbraten mit fein gewiegtem Speck, Petersilie und Zwiebel bestreichen und dann abbraten.

Koftbraten auf italienische Art. Die Koftbraten werden vom Fett und allen Knochen befreit, geklopft und mit Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch eingerieben und auf Öl gebraten. Zum Schlusse streut man viel gehackte grüne Petersilie darauf.

Koftbraten mit Paprika. Die Koftbraten werden wie die vorigen hergerichtet, d. h. vom Fett und Knochen befreit und geklopft und zu in Schweinschmalz angelauener Zwiebel gegeben, stark mit Paprika bestreut und $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden mit etwas Suppe weich gedünstet. Dann staubt man etwas Mehl daran, gibt 2—3 Löffel sauren Rahmes (auf 1 Koftbraten gerechnet) dazu, läßt die Sauce gut verkochen und richtet sie geseiht über die angerichteten Koftbraten an.

Koftbraten mit Paradiesäpfel. In etwas Schweinschmalz läßt man eine fein gewiegte Zwiebel gelblich anlaufen und gibt zwei gut geklopfte, von allen Knochen befreite Koftbraten, nebst 6—8 Paradiesäpfel, welche man vorher in mehrere Teile zerbricht, Pfeffer und Salz dazu, und läßt sie $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden mit etwas Suppe, zugedeckt, weich dünsten. Man staubt sie mit 1 Kaffeelöffel voll Mehls, läßt die Sauce verkochen, passirt sie und richtet sie über die getheilten Koftbraten an. Man serviert Polenta, Maccaroni, Erdäpfel oder dgl. dazu. Statt frischer Paradiesäpfel kann man auch Paradiesäpfel-Marmelade verwenden.

Gedünstete Koftbraten. Die gut geklopften, von allem Fett und allen

Knochen befreiten Kostbraten werden mit in Speck und Kernfett angelaufener Zwiebel und klein gehackten gelben Rüben $1\frac{1}{2}$ Stunden gedünstet, wobei man immer Milch nachgießt. Gegen Ende stäubt man etwas Mehl daran und gibt auch einige Löffel weißen Weins dazu. Es empfiehlt sich auch einige Schnitzchen von Schweinschlegel mitzudünsten.

Esterhazy-Kostbraten. 4 Stück gut geklopfte Kostbratenschnitzchen überbrät man in Butter. Alles Wurzelwerk (von allem 1 Stück), schneidet man nebst einigen Sardellen nudelig. Man legt in eine Kasserolle eine Lage Wurzelwerk, Zwiebel, etwas Speck, dann Kostbraten, dann wieder Wurzeln u. s. f., gibt noch einige Kapern und sauren Rahm, daß die Kostbraten bedeckt sind, darüber und läßt sie im Rohre $1\frac{1}{2}$ Stunden dünsten. Das Fett schöpft man weg, gibt etwas Mehlwasser dazu, eine Hand voll Kapern, Salz, Limoniensaft und ein Stäubchen Zucker, läßt alles noch gut verkochen und serviert die Kostbraten samt den Wurzeln. Sellerie gibt man nicht dazu.

Nürnberg-Kostbraten. Die Kostbraten werden von allem Fett und Knochen befreit, tüchtig geklopft und auf einer Seite nur einpaniert und in Schmalz gebacken. Dann gibt man fein gewiegte Limonienschale, Kapern (auf 1 Kostbraten 1 Kaffeelöffel voll) und 1 Stück Butter in eine andere Kasserolle, legt die Kostbraten mit der unpanierten Seite darauf und läßt sie darin aufkochen.

Heißabgejottene Kostbraten. Die gut geklopfen und hergerichteten Kostbraten dünstet man mit fein nudelig geschnittenem Wurzelwerk, etwas Pfefferkörnern, Wasser, Essig und Salz durch $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden weich. Beim Anrichten gibt man das Wurzelwerk auch mit auf die Schüssel, streut in Butter geröstete Semmelbrösel, grüne Petersilie und etwas zerdrückten Knoblauch darüber und schmalzt noch mit heißer Butter ab.

Gebäckene Kostbraten. Gut abgelegene, mürbe, von allem Fett, Haut und Knochen befreite Kostbraten klopft man dünn auseinander und schneidet sie in zwei Stücke, diese dreht man in Mehl, Wasser oder Klar und Brösel und bäckt sie langsam in viel Schweinmalz.

Russischer Kostbraten. Schöne, dicke Schnitten eines abgehäuteten Lungenbraten werden schwach gesalzen, in heiße Butter getaucht und auf beiden Seiten über Blut auf dem Koste saftig gebraten. Beim Auftragen gibt man geriebenen Kren dazu.

Schwedische Kostbraten. Auf 4 Kostbraten schneidet man 1 mittelgroße Zwiebel, grüne Petersilie, 4 Sardellen und Citronenschale in der Größe eines Kronenstückes sehr fein zusammen, mischt $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und etwas Thymian fein gestoßen dazu, läßt dies Gemisch in heiß gemachtem Weinmark anlaufen und legt gleich die in Mehl gedrehten, gut geklopfen und hergerichteten Kostbraten dazu. Man brät sie ab und kocht das Zurückbleibende, nachdem man die Kostbraten herausnahmt, mit saurem Rahme und Suppe auf und gießt diese Sauce über die Kostbraten.

Einfache Maschin-Kostbraten. Man läßt in der Blech- oder Nickelskasserolle würfelig geschnittenen Speck und fein gewiegte Zwiebel gelb werden, legt 1 oder 2 gut geklopfte Kostbraten, je nach der Größe der Kasserolle, darauf, läßt die Kostbraten etwas anbraten, streicht 1 paar Löffel sauren Rahmes darauf, streut Salz, Kümmel, Pfeffer und grüne Petersilie darüber und legt die Kasserolle voll mit roh geschälten, zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln und gibt den festschließenden Deckel darauf. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche stellt man die Kasserolle auf den Herd, läßt den Inhalt dünsten und serviert, wenn die Erdäpfel weich sind, die Kasserolle, zugedeckt, auf eine Schüssel gestellt.

Feine Maschinen-Rostbraten. Man läßt in einer großen Nickelrein, welche einen festschließenden Deckel hat, viel fein gehackte Zwiebel in Kernfett anlaufen. Dann legt man 4 rohe, gut entfettete, gepuzte und geklopfte Rostbraten darauf, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bedeckt sie vollständig, d. h. man füllt die ganze große Rein bis an den Rand mit den verschiedensten, rohen, gepuzten Gemüsen, wie: Erdäpfel in 4 Teile geschnitten, grüne Erbsen, Spargel, Carotten, grüne Fisoln, feine Kohlrüben, Karfiolröschen, Paradiesäpfel, Morcheln oder Champignons, oder auch beide Gattungen, salzt und legt viele Butterstückchen dazwischen. Wenn die Rein voll ist, schließt man den Deckel. Wasser darf keines dazu kommen. Man stellt die Rein auf den Herd und läßt den Inhalt ohne zu öffnen $1\frac{1}{2}$ Stunden dünsten. Man stelle genau um $\frac{1}{2}$ 12 Uhr die Rein auf den Herd, wenn man um 1 Uhr speist. Die Fisoln werden in 2—3 Stücke geschnitten, die Kohlrüben in Viertel wie die Erdäpfel, die Spargeln in 3—4 Stücke, die Carotten bleiben ganz, ebenso die Schwämme. Man serviert die Speise samt der Rein. Wenn man keine frischen Paradiesäpfel hat, so bestreiche man den Rostbraten mit Paradiesäpfel-Marmelade. Diese Speise ist ausgezeichnet und, obwohl kein Tropfen Flüssigkeit dazu kommt, sehr saftig.

Gefüllte Lungenbraten-Schnitzchen. $\frac{1}{2}$ kg Lungenbraten häutet man gut ab und schneidet fingerdicke Schnitzchen davon ab. Ein Stückchen Speck, ein wenig grüne Petersilie, etwas Limonenschale, 5 Zehen Schalotten und 3 Stück gewaschene und entgrätete Sardellen werden zusammen fein gewiegt und mit dieser Farce die Hälfte der Schnitzchen bestrichen. Hierauf bedeckt man ein jedes bestrichene Schnitzchen mit einem zweiten, klopft sie mit dem Messer gut zusammen und brät sie in einer Frittatenpfanne auf heißer Butter rasch ab. Indessen läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter zergehen, rührt 1 Kochlöffel voll Mehles darunter und vergießt es, wenn das Mehl genügend geröstet ist, mit $\frac{2}{10}$ l sauren Rahmes, säuert mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Limonie, gibt die gebratenen Schnitzchen hinein, läßt alles aufkochen und gießt beim Anrichten die Sauce über die Schnitzchen.

Lungenbraten-Schnitzel mit Rahm. Man schneidet von 1 kg Lungenbraten fingerdicke Schnitzchen herab, klopft sie etwas, salzt und pfeffert ein wenig und gibt sie also gleich zu $\frac{3}{10}$ l sauren Rahmes, in welchem man eine fein gewiegte Zwiebel vorher schon heiß werden ließ. Die Schnitzchen dünstet man so lange, bis der Rahm beinahe verdunstet ist, worauf man etwas mit Suppe vergießt, diese kurze Sauce verkochen läßt und über die Schnitzchen anrichtet.

Schwäbisches mit Nockerln. Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten oder saftigem Rindfleisch klopft, spickt und salzt man etwas, dreht sie in Mehl ein und brät sie in Butter oder Schmalz. In einer zweiten Kasserolle läßt man fein gewiegte Zwiebel, grüne Petersilie in Butter rösten, gibt einige fein gewiegte Sardellen daran, staubt mit Mehl und gibt sauren Rahm, Suppe und Citronensaft hinein. Wenn diese Sauce verkocht ist, legt man das gebratene Fleisch hinein. Die Pfanne, worin das Fleisch gebraten wurde, wird mit etwas Suppe angegossen und der dadurch aufgekochte, gute Bratenast zur Sauce geseiht. Man läßt das Fleisch darin noch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten, kocht noch etwas sauren Rahm damit auf, richtet alles an und garniert das Fleisch mit Wasserspaßen oder anderen Nockerln.

Jäger- oder Matrosenfleisch. Schöne Schnitten vom Rindfleisch (Scherzel, Schalörtel zc.) werden geklopft, gepfeffert, gefalzen und mit Mehl bestaubt. Etwas Zwiebel, Sauerampfer, Speck, Kapern und etwas Limonenschale schneidet man sehr fein zusammen. Die Schnitzeln werden in Schmalz schnell gebraten, dann gibt man sie in eine andere Kasserolle zu dem Geschnittenen, staubt sie mit Mehl, gießt Rahm daran und läßt alles verkochen.

Fleisch-Boulettes. Man verarbeitet Reste von gekochtem oder gebratenem Fleische sehr fein durch die Fleischhackmaschine und vermengt einen Teller voll mit einer in Wasser erweichten Semmel, welche ebenfalls mit dem Fleische durch die Maschine getrieben wird. Dann rührt man 1 Ei darunter, würzt mit Pfeffer, Salz, Majoran oder auch fein gewiegten Sardellen, formt länglichrunde Laibchen, dreht diese in aufgesprudelte Eier und Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalze. Nach Belieben kann man auch etwas Bratenfett beimengen.

Klops. $\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch und $\frac{1}{4}$ kg Schweinefleisch schneidet man in dünne Scheiben, schabt das Fleisch mit einem scharfen Blechlöffel aus Sehnen und Fasern und hackt es fein. Ein eigroßes Stück Butter treibt man flaumig mit 1 Dotter ab, mischt den Schnee von 1 Klar und das Fleisch dazu, sowie etwas Citronenschale, 2 gebratene, passierte Kartoffeln, Pfeffer und wenig Neugewürz, sowie eine halbe geweichte und gut ausgebrückte Semmel. Man formt davon kleine Knöderln von der Größe eines kleinen Apfels, drückt diese etwas flach und kerbt sie gitterartig mit dem Rücken eines Messers ein. Dann brät man sie in einer breiten Pfanne mit Butter, fein gehackter Petersilie, Schnittlauch oder Schalotten ab, fügt noch den Saft von $\frac{1}{2}$ Limonie, ein wenig Wein und 1 feingewiegte Sardelle dazu, deckt sie zu und läßt sie noch einige Minuten dünsten. Man richtet sie im Kranze (en miroton) an, gießt die passierte Sauce darüber und garniert sie mit in Butter schön gelb gebratenen Kartoffeln.

Potet meat. Man schneidet von übrig gebliebenem Fleische, entweder von einer Gattung allein oder von den verschiedensten Gattungen, wie: Zunge, Wild, Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ kg sehr fein zusammen und stößt es noch im Mörser sehr fein. Dann gibt man es in einen Weidling und vermengt es mit einigen Löffeln englischer Sauce, Pfeffer, Gewürz, auch etwas Muscatnuß, 1 Kaffeelöffel voll Senfmehl, 3 Löffel Bouillon und 4 Löffel zerlassener Butter. Wenn alles gut verrührt ist, drückt man das Fleisch in eine Terrine ein und übergießt es mit 10 dkg zerlassenen Speck. Man bewahrt es an einem kalten Orte auf. Wenn man es servieren will, sticht man, wie bei einer Gansleberpastete, mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Scheiben heraus, welche man auf einer Schüssel zierlich aufhäuft und mit Aspik garniert.

Polpettini. Aus 1 kg Lungenbraten schneidet man, der Länge der Fleischfasern nach, dünne Schnitten und klopft diese. Man bereitet nun eine Farce, aus den Abfällen des Lungenbratens, etwas Fett desselben, einem Stückchen Schweinefleisch, 14 dkg Bratwurstfülle (aus dem Darm gedrückt), Speck, Pfeffer und etwas Knoblauch ($\frac{1}{2}$ Zehe). Wenn alles fein geschnitten ist, gibt man noch einige Löffel geriebenen Parmesankäses und 1 Dotter dazu und verrührt alles gut. Mit dieser Farce bestreicht man nun die geklopften Fleischteile, schlägt das Fleisch von der einen Breitseite ein, dann von beiden Längsseiten, rollt Würstchen daraus und umbindet diese mit Bindfaden. In einer Kasserolle läßt man indessen in etwas Lungenbratenfett und 3–4 dkg Speck ziemlich viel fein gehackte Zwiebel rösten, legt die Polpettini hinein, gießt die Kasserolle zur Hälfte mit Wasser oder Suppe voll und läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten; dann gibt man 1 eigroßes Stück Paradiesäpfelpasta oder Marmelade hinein, nebst grob geschnittenen Champignons und $\frac{2}{10}$ l Rotwein, pfeffert und salzt etwas und läßt noch alles 1 Stunde dünsten. Die Sauce wird passiert über die Polpettini angerichtet. Man gibt Macaroni oder Polenta dazu.

Polpetti mit Reis. Die Abfälle eines Lungenbratens, welche gewöhnlich zu einem Gulhas verwendet werden, schneidet man recht fein mit Speck zusammen, gibt Pfeffer, Salz dazu und macht mit den, mit Mehl bestäubten Händen, kleine,

nußgroße Kügelchen daraus. In heißgemachtem Schmalze läßt man würfelig geschnittenen Speck gelb werden, läßt darin die Polpetti 10 Minuten lang dünsten, worauf man etwas Suppe zugießt und alles aufkochen läßt. Man serviert Risotto in einer Keifform und gibt in die Mitte die Polpetti.

Rindsbögerlu. Man schneidet von einem schönen Stücke Rindfleisch dünne Schnitzchen herab, klopft sie breit und füllt sie mit in Speck angelauener Zwiebel, Salz, Pfeffer und Majoran, rollt sie ein, bindet sie mit einem Bindfaden zusammen, dünstet sie mit Butter und Zwiebel, staubt zum Schlusse Mehl daran und gibt noch etwas Kapern zur Sauce.

Einige Bemerkungen über Gulhas. Um ein gutes Gulhas zu bereiten, wähle man vor allem ein gut abgelegenes Stück Fleisch von den vorderen Theilen des Ochsen. Viele nehmen auch Lungenbraten, doch ist dies sehr kostspielig und nicht nötig. Die Abfälle eines ganzen Lungenbratens verwendet man zu Gulhas und es genügt dies meistens für 3—4 Personen, wenn der Appetit nicht gar zu groß ist. Will man mehr spendieren, so nehme man mürbes Fleisch von hinteren Theilen des Ochsen. Jedes Fleischstück muß, vor dem Zerschneiden in große, ziemlich regelmäßige und gleichgroße Würfel, gut geklopft werden. Das ganze Gericht kann in 1½ Stunden fertig sein; das richtet sich natürlich nach der Zartheit des Fleisches. Das Salz soll man erst gegen Ende beimengen.

Rinds-Gulhas. In Kernfett läßt man feingewiegte Zwiebel anlaufen, gibt 1 kg in Würfel geschnittenes Rindfleisch dazu, läßt es etwas rösten, worauf man es mit Kümmel, viel Paprika, etwas Salz und ½ Zehe Knoblauchs würzt, mit Wasser vergießt und dünsten läßt. Gegen Ende wird es entweder mit einem Kochlöffel voll Mehl gestaubt oder man läßt 2—3 rohe, in kleine Würfel geschnittene Erdäpfel mit- und verkochen.

Speck-Gulhas. Viel Zwiebel läßt man mit viel würfelig geschnittenem Speck rösten, gibt das geklopfte, in große Würfel geschnittene Rindfleisch darauf, läßt es mit etwas Essig und Suppe vergossen, dünsten, würzt mit Kümmel, Paprika und Salz und staubt etwas Mehl daran.

Bauern-Gulhas. In Fett läßt man 1 fein gewiegte, große Zwiebel rösten, gibt 1 kg in Würfel geschnittenes Fleisch hinein, einige Paradiesäpfel oder Marmelade derselben, sowie 2 Löffel roten Weines, läßt alles dünsten und gibt noch 3 in kleine Würfel geschnittene, rohe Erdäpfel dazu, viel Paprika, etwas Salz und gegen Ende ein Stäubchen Mehl. Das Fleisch muß vor dem Zerschneiden bei jedem Gulhas sehr gut geklopft werden.

Zigener-Gulhas. Wird wie „Rinds-Gulhas“ gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man Rind-, Kalb- und Schweinefleisch mischt, etwas gerösteten Speck und 3 Löffel sauren Rahmes beimengt. Erdäpfel kommen auch dazu.

Bester-Gulhas. In Fett läßt man viel Zwiebel anlaufen, gibt das gut geklopfte, würfelig geschnittene Rindfleisch dazu, pfeffert, vergießt mit etwas Wasser und läßt das Fleisch 1 Stunde dünsten; dann gibt man auf 1 kg Fleisch $\frac{2}{10}$ l Reis und Salz dazu und läßt ihn mitdünsten. Wenn der Reis weich ist, ist das Fleisch auch gut. Zu diesem Gulhas kommt kein Paprika.

Schweins-Gulhas. In ziemlich viel würfelig geschnittenen Speck läßt man viel fein gewiegte Zwiebeln anlaufen, gibt 1 kg Schweinefleisch, in Würfel geschnitten, darauf, streut 1 Kaffeelöffel voll Kümmel, Pfeffer und viel Paprika dazu, gießt 2—3 Löffel nicht sehr scharfen Essigs dazu und läßt das Ganze mit etwas Suppe vergossen, dünsten. Wird zum Schlusse gesalzen.

Szefely-Gulhas. In einer Kasserolle läßt man in ziemlich viel würfelig geschnittenem Speck 1 fein gewiegte große Zwiebel anlaufen. 1 kg Schweinefleisch,

halb fettes, halb mageres, schneidet man in große Würfel und gibt es zum angelautenen Zwiebelspeck, läßt es 10 Minuten dünsten, worauf man einen Dessertteller voll rohen Sauerfrants dazu gibt, viel Paprika darauf streut und mit viel saurem Rahme vergießt. Man läßt alles zusammen zugedeckt unter öfterem Aufrühren dünsten, bis das Fleisch weich ist, und staubt etwas Mehl daran. Sollte noch Salz nötig sein, Kraut und Speck sind ohnedies etwas, so gebe man es erst vor dem Anrichten dazu. Man serviert dieses Guljas in Ungarn zum Rindfleisch.

Szegediner-Guljas. Wird wie „Székely-Guljas“ bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man halb Rindfleisch und halb Schweinefleisch nimmt und gegen Ende das Sauerkraut etwas mit Mehl stäubt.

Schöpfen-Guljas 1. Eine große, fein gewiegte Zwiebel läßt man in viel fein geschnittenem Speck anlaufen. Das gut geklopfte Schöpfensfleisch (1 kg) wird in Würfel geschnitten und darauf gelegt. Man pfeffert, würzt mit Kümmel, Paprika und einigen Löffeln Essigs, staubt Mehl daran und läßt alles dünsten. Gegen Ende gibt man noch 2—3 rohe, würfelig geschnittene Erdäpfel und Salz dazu und gießt entweder mehrere Löffel sauren Rahmes oder Paradiesäpfel-Sauce dazu.

2. In 28 dkg Schöpfensfett läßt man drei große, fein gewiegte Zwiebel gelb werden, gibt $\frac{1}{2}$ kg großwürfelig geschnittenes Schöpfensfleisch und 1 Kochlöffel voll Paprika, sowie Salz hinein, vergießt das Fleisch nach und nach mit 2 dl Suppe und ebensoviel rotem Weine und läßt es 1 Stunde dünsten. Zum Schlusse gibt man 2 dl sauren Rahmes und etwas Mehl daran und läßt dies noch eine Weile verdünsten.

Kalbs-Guljas. In 12 dkg Butter läßt man eine große, sehr fein gewiegte Zwiebel gelblich anlaufen, gibt beiläufig $1\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch, welches vorher samt den Knochen in große Würfel zerteilt wurde, hinein, fügt viel Paprika bei und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunden zuerst etwas gelblich rösten und dann, mit etwas Wasser angegossen, dünsten. Gegen das Ende stäubt man 2 Kochlöffel voll Mehl hinein und gießt, wenn dieses schön verteilt ist, $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes dazu (oder sprudelt das Mehl vorher in den Rahm) und läßt alles verkochen. Beim Anrichten in einer tiefen Schüssel wird die Sauce passiert (durch ein Haarsieb) über die Fleischstücke gegossen. Man gibt Nockerln, Maccaroni, Knödel oder gedünsteten Reis dazu. Am Besten eignen sich die Fleischteile vom Halse, der Brust, Schulter oder Stelze zu dieser Speise. Schwein- und Lammfleisch kann auch so zubereitet werden.

Kaninchen-Guljas. Wird wie „Kalbs-Guljas“ mit Paprika bereitet.

Wild-Guljashus mit Wein. Man läßt würfelig geschnittenen Speck mit fein gehackter Zwiebel anlaufen, gibt beliebiges Wildfleisch roh, in Würfel geschnitten, hinein und läßt es dünsten. Dann gießt man so viel Wein dazu, daß es eine lange Sauce wird, gibt ziemlich viel Paprika daran und läßt es wieder dünsten. Später wird es gestaubt, mit Rahm vergossen und gut verkocht.

Fisch-Guljashus mit Paradiesäpfel. Geschuppte, ausgenommene Fische beliebiges und verschiedener Gattung schneidet man in 3 Finger breite Stücke, bestreut sie mit Salz und etwas Paprika, gibt sie in heißes Öl mit einer fein gewiegten, gelb angelautenen Zwiebel, fügt noch gewiegte grüne Petersilie und Paradiesäpfel-Marmelade hinzu, gießt so viel Wasser daran, daß die Fischstücke bedeckt sind, und kocht alles ohne aufzurühren. Zum Schlusse streut man ziemlich viel geriebenen Parmesankäse auf die angerichtete Speise.

Ungarisches Halass-lé. 2 Zwiebel wiegt man fein, läßt sie in viel Butter gelblich anlaufen und gibt noch 1 Kaffeelöffel voll Paprika dazu, den man eine Weile mitrösten läßt. Vorher hat man einen kleinen Karpfen, einen kleinen Hecht und einen Aal, oder jeden anderen beliebigen Süßwasserfisch abgeschuppt

und ausgeweidet, in Stücke zerschnitten und 1 Stunde lang eingesalzen stehen gelassen. Nun gibt man die Fischstücke in die angelaufene Zwiebel, gießt etwas Wasser zu und läßt die Fische unter öfterem, vorsichtigem Rühren, gut zugedeckt, langsam weich dünsten, staubt etwas Mehl daran, läßt es verkochen und serviert sie mit der Sauce. Man kann die Speise verfeinern, indem man statt Wasser Suppe zum Vergießen nimmt und $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes mitdünsten läßt. Kurz vor dem Anrichten gibt man noch 1—2 Dotter und den Saft von 1 Limonie dazu.

Fleischkoch. Uebrig gebliebenes, gebratenes Kalbfleisch wiegt man fein. Hierauf läßt man fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und Citronenschalen nach Geschmack in heißer Butter etwas rösten und mischt dieses zum Kalbfleisch. Auf $\frac{1}{4}$ kg Kalbfleisch nimmt man 2 Semmeln, erweicht sie in Milch, drückt sie leicht aus, gibt sie in zerlassene Butter und läßt sie so lange am Feuer, bis die Milch verdampft ist. Wenn alles erkaltet ist, mischt man das Fleisch, 3 Dotter, Pfeffer und Salz und den Schnee von 3 Klar dazu. Man bäckt die Masse in einer geschmierten Form im Rohre, stürzt sie und übergießt sie mit brauner Butter oder beliebiger Schwammsauce.

Gefüllter Fleischkuchen mit Sauce. Eine mit Butter ausgestrichene Form legt man mit nudelig geschnittener, geräucherter Zunge und Trüffeln am Boden und den Wänden zerlich aus, bestreicht dies von innen gut mit Eiklar und drückt fingerdick Kalbsfarce darüber, füllt den hohlen Raum mit kaltem, beliebigen, dicken Ragout, darauf wieder Kalbsfarce, indem man dieselbe dick und glatt auf Papier streicht und darüber stürzt, so daß das Papier einen Deckel bildet. Man siedet die Masse im Dunste, stürzt sie und serviert Trüffelsauce dazu.

Kalbspörkelt. In sehr viel Schmalz läßt man 1 zerschnittene Zwiebel goldgelb rösten, gibt das gut gewaschene, würfelig geschnittene Kalbfleisch dazu und läßt es mit Suppe und viel Paprika $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten, bis es weich ist. Das Fett schöpft man vor dem Anrichten weg. Man serviert Rocoerln oder Nudeln dazu.

Zwiebelfleisch. Gut geklopftes und feinblättrig geschnittenes Rindfleisch röstet man auf offenem Feuer, in einer Kasserolle, mit Butter und fein gewiegter Zwiebel und würzt etwas mit Salz, Pfeffer und Majoran.

Geröstetes Kalbfleisch à la Vothar. Die weniger schönen Teile eines Kalbschlegels enthäutet man sehr gut, klopft und schneidet sie zu kleinen, feinen Schnitten. In einer großen Pfanne läßt man in Butter sehr viel fein gewiegte Zwiebel anlaufen, gibt das vorgerichtete Fleisch hinein, würzt mit Salz, Pfeffer und viel Majoran, und läßt das Fleisch auf offenem Feuer unter öfterem Umrühren so lange rösten, bis sich der eigene Saft ganz verdunstet hat und das Fleisch Farbe bekommt. Man gibt Salzkartoffeln dazu.

Kräuterfleisch. 2 Häuptel Zwiebel schneidet man nudelig und läßt dieselben in Schmalz gelb anlaufen. Ein schönes Stück Rindfleisch befreit man von allen Sehnen, schneidet es würfelig, gibt die Fleischwürfel zur Zwiebel, salzt und pfeffert und gibt so viel Wasser darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, schraubt den Topf fest zu und läßt das Fleisch $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten. Indessen röstet man feine Kräuter und fügt eine weiße Sauce hinzu. Das Fleisch entfettet man, gibt die feinen Kräuter samt der weißen Sauce hinein und tropft noch den Saft einer Limonie darauf.

Curry-Fleisch. Wird wie „Curry-Hühner“ bereitet, nur nimmt man statt der Hühner fleingehacktes Fleisch vom Lungenbraten oder Beiried dazu.

Judisches-Curry. Kalbsbries und Geflügel oder Kaninchen werden in zierliche Stücke zerschnitten. Indessen läßt man 2 gewiegte Zwiebeln in 13 dlkg Butter anlaufen, gibt die Fleischstücke und 1 Gewürznelke dazu, sowie $\frac{1}{4}$ l Rinds-

suppe. Man läßt alles eine Weile kochen, dann mischt man 1 Kaffeelöffel voll Mehl mit 3 Kaffeelöffeln voll Curry-Pulver und 1 Löffel voll Salz mit etwas Wasser zu einem Teige, fügt diesen der Sauce bei, vergießt noch öfters mit Suppe und säuert mit Citronensaft. Der indische Reis wird in einer anderen Schüssel beigegeben.

Bruckfleisch. Die Zubereitung dieses echten Wiener Gerichtes ist deshalb schwierig, weil gewisse Vorbedingungen gegeben sein müssen. Es müssen nämlich die einzelnen Bestandteile noch lebenswarm verarbeitet werden; dies ist nur dann möglich, wenn man in der Nähe des Schlachthauscs wohnt. Folgendes sind die Bestandteile, welche beim Fleischhauer bestellt werden müssen: Schopsbraten (fettes, saftiges Fleisch vom Halse des Ochsen), Leber, Milz, Herz samt Schlagader (Nichteln), Lunge (Peuschel), Rindsbries und ein Töpfchen voll Blut. Alles zusammen im Gewichte von beiläufig 2—2½ kg. Das Fleisch wird in große Würfel, die „Nichteln“ zu kleinen Ringen, das Herz nudelig, und die Milz zu kleinen Stücken geschnitten. Indessen läßt man in Fett eine große, fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt viel fein geriebenen Majoran, Thymian (Kuttelkraut) und gestoßenen Pfeffer dazu, reibt auf dem Reibeisen 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und etwas Sellerie und mengt es darunter. Wenn das Wurzelwerk gelblich geröstet ist, gibt man das vorbereitete Fleisch zc. hinein, läßt es etwas dünsten, spritzt Essig daran und gießt nach einiger Zeit so viel Wasser darauf, daß es davon bedeckt ist, und läßt es zugedeckt verkochen. Gegen Ende gibt man die feinblättrig geschnittene Leber, und noch Essig nach Geschmack, das Blut und das blanchierte Rindsbries hinein, läßt dies alles verkochen und salzt nach Geschmack. Man gibt Knödel dazu.

Rücherl-Kraut. Diese echte Wiener Speise wird folgendermaßen bereitet: 1½ kg Brustkern (Rücherl) vom Ochsen wird geklopft und in große Würfel samt den Knochen geschnitten. Man setzt diese in einem Fleischtopfe, mit Salz, einer Zwiebel und einem Teller voll rohen Sauerkrauts, mit heißem Wasser zu und läßt alles zusammen wenigstens 2 Stunden kochen. Dann macht man mit viel Schweinschmalz und viel Zwiebel eine Einbrenn, gibt das Kraut löffelweise hinein, vergießt es mit seiner eigenen Brühe und gibt auch die Fleischwürfel dazu. Man läßt nun alles zusammen noch 1 Stunde dünsten, worauf es angerichtet wird.

Pickelsteiner-Fleisch. ½ kg saftiges Rindfleisch, ½ kg Kalbfleisch und ½ kg Schweinsfleisch werden in kleine Würfel geschnitten, alle Knochen und Sehnen entfernt, gesalzen und mit 8 dkg Beinmark und einer fein gewiegten, angelaufenen Zwiebel in eine Kasserolle gelegt. Die Zwischenräume werden mit fein geschnittenen Wurzeln und Suppenträutern, 6—8 würfelig geschnittenen Erdäpfeln und kleinen Stückchen Butter ausgefüllt und, wenn die Kasserolle ganz voll ist, mit einem fest schließenden Deckel geschlossen. Man läßt den Inhalt auf gelindem Feuer 1 Stunde dünsten, ohne den Deckel zu öffnen und schüttelt nur dann und wann das Geschirr. Erst gegen Ende kann man öffnen und nachsehen. Wenn das Fleisch weich ist, richtet man es auf die Schüssel an, läßt die Brühe mit etwas Suppe aufkochen und seht sie über das Fleisch.

Serbisches Reisfleisch. 14 dkg Speck und 4 Häuptel Zwiebel werden fein geschnitten und kommen nebst 14 dkg Butter in eine Kasserolle, man läßt alles lichtgelb anlaufen, gibt 2 kg würfelig geschnittenes Kalbfleisch hinein, salzt es, gibt ziemlich viel Paprika dazu und läßt das Fleisch halbweich dünsten. Dann gibt man ½ l Reis hinein, vergießt diesen nach Bedarf mit Suppe oder Wasser, gibt 2 Hände voll Parmesanläse dazu, läßt alles weich dünsten und bestreut den Reis nach dem Anrichten nochmals mit Käse.

Falscher Hasenrücken. 28 dkg rohes Rindfleisch, 28 dkg Kalbfleisch,

28 dkg Schweinefleisch und 7 dkg Speck, alles ohne Fasern, schneidet man sehr fein zusammen oder arbeitet es durch die Fleischhackmaschine, gibt etwas Pfeffer, Salz, eine zerdrückte Zehe Knoblauch, feingewiegte Zwiebel, sowie eine in Wasser gewichene, abgerindete Semmel dazu und macht alles mit 1 Ei zusammen. Ein Brett bestäubt man mit Mehl, gibt das Fleisch darauf und formt davon einen Hasehrücken, den man reichlich mit Speck spickt und mit fein geschnittenen Limonienschalen und Parmesankäse bestreut. In die Bratpfanne gelegt, begießt man ihn mit heißem Schmalz, saurem Rahme, sowie etwas Essig, gibt noch geschnittenes Wurzelwerk dazu und brät ihn im Rohre. Man serviert ihn warm mit der passierten Sauce oder kalt zum Tee, doch läßt man in letzterem Falle die Rahmsauce weg.

Faschierter Braten. 50 dkg rohes Kalbfleisch, 50 dkg rohes Schweinefleisch und 50 dkg rohes Rindfleisch (alles ganz ohne Knochen, nur das pure Fleisch gewogen), werden 2 mal durch die Fleischhackmaschine getrieben. Indessen reibt man 4 Semmeln zu Bröseln, befeuchtet diese mit Milch, und wenn sie von dieser ganz durchdrungen sind, gibt man noch 2 Löffel sauren Rahmes darauf und mengt nun die Bröseln zum faschirten Fleische. In ziemlich viel Butter, beiläufig 8 dkg, läßt man eine ganz kleine, fein gehackte Zwiebel und etwas grüne Petersilie anlaufen, mengt dies, nebst viel Majoran und etwas fein gewiegter Limonienschale, zum Fleische, salzt nur sehr wenig und knetet nun das Ganze in einem Weidlinge wie Brotteig tüchtig und lange Zeit durch, bis die Masse fein verarbeitet ist. Aus der Hälfte der teigähnlichen Masse formt man nun auf einem naß gemachten Brette eine bratenförmige Wurst und legt diese in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne und brät sie im Rohre. Man braucht den Braten nicht mit Fett zu begießen. Aus der zweiten Hälfte des Teiges macht man einen gefüllten Braten. Man gibt den Teig auch auf ein nasses Brett, walzt ihn aber aus, belegt ihn mit nudelig geschnittenen sauren Gurken, Schinken und Speck, rollt ihn nach jeder Lage ein, daß die Einlagen mit den Farben abwechseln, und wenn alles eingerollt ist, gibt man dem Ganzen eine gleichmäßige Form und brät den Braten im Rohre. Dieser Braten ist namentlich vorzüglich kalt zu verzehren.

Zigenerbraten. Aus Schöpfensfleisch, Lungenbraten und Schweinefleisch schneidet man fingerdicke Stücke und gleich große aber dünnere Speckschnitten. Man dreht die Fleisch- und Speckstücke in eine Mischung von Paprika, Pfeffer und Salz und läßt sie darin 1 Stunde liegen; dann steckt man die Fleischstücke immer abwechselnd mit Speck an einen Spieß und brät sie auf offenem Feuer. Den abfließenden Saft fängt man in einer Kasserolle auf, gießt ihn beim Anrichten über das Fleisch und serviert samt den Schalen gebratene Erdäpfel dazu.

Kalbsbraten. Einen Nierenbraten oder Schlegel klopft man gut, bestreut ihn kurz vor dem Braten mit Pfeffer und Salz, legt ihn in eine Pfanne, in welcher sich heiße Butter oder Schmalz befindet, übergießt ihn mit heißem Fett und brät ihn je nach seiner Größe $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Stunden. — Einen Schlegel spickt man auch reichlich mit Speck, sticht mit einer Messerspitze einige tiefe Löcher in das Fleisch, steckt in dieselben eine Mischung von fein gehackter Zwiebel, Majoran und Speck und begießt den Braten fleißig mit Butter. Oder man füllt in die Löcher Knoblauch mit Thymian gemischt, oder Sardellen mit Beinmark. — Eine Kalbschulter ist namentlich dann unendlich wohl-schmeckend und saftig, wenn man sie ganz, ohne den Knochen auszulösen, gespickt und gewürzt brät und fleißig mit Butter schmirt.

Gebratene, pikante Kalbschulter. Eine ganze, unausgelöste Kalbschulter wird abgehäutet und tüchtig geklopft. Dann spickt man sie reichlich mit Speck, sticht 8—10 tiefe Löcher mit einem spitzen Messer ein und füllt dieselben

mit einer Mischung von fein gehackter Zwiebel, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer. Man legt die so vorgerichtete Schulter auf einen Spieß, welcher auf einer Bratpfanne aufsteht und daselbst festgebunden ist, und schmirt das Fleisch reichlich mit Butter, während des Bratens im Rohre. In die Pfanne gibt man etwas Wasser, damit die abtropfende Butter nicht anbrenne. Man schneidet schöne Schnitten herab, legt sie wieder an ihre vorige Stelle zum Knochen, umhüllt die Stelze mit einer Papierkrause und serviert den geseihten Saft (Jus) in einer Saucière dazu. Auf diese Art ist der Braten sehr saftig und wohlgeschmeckt. Man brät die Schulter auch nur mit Speck gespickt, ohne Gewürzmischung.

Gefüllte Kalbsbrust. Nachdem eine Kalbsbrust untergriffen und die Knorpeln ausgelöst sind (siehe Seite 51), füllt man eine Semmelfülle (siehe Seite 56) ein, näht die Öffnung zu, legt die Brust in eine Bratpfanne, übergießt sie mit heißer Butter und schmirt sie fleißig damit während des Bratens im heißen Rohre. Beim Tranchieren muß man acht haben, daß bei jeder Schnitte die Fülle gleichmäßig darin bleibe. Beim Anrichten muß der Faden natürlich entfernt werden.

Glacirte Kalbsbrust. Eine Kalbsbrust wird gewaschen, abgetrocknet und etwas gesalzen. In eine Kasserolle gibt man Wurzelwerk, ein Stück Butter und die Kalbsbrust, läßt sie unzugedeckt auf dem Herde braten, dreht sie um, bestreicht sie wieder mit Butter und läßt sie schön braun werden. Der Saft wird passirt über die tranchierte Brust gegeben.

Kalbsfricandeau. Eine oder zwei sauber abgehäutete Kalbsnüsse werden reichlich gespickt und etwas gesalzen. In eine Kasserolle kommt ein großes Stück Butter, eine in feine Scheiben zerschnittene gelbe Rübe und eine nudelig geschnittene große Zwiebel. Wenn die Butter zerschlichen ist, legt man die Kalbsnuss, mit der Speckseite nach oben, hinein, gießt etwas Wasser zu, stellt die Kasserolle ins Rohr und läßt das Fleisch $1\frac{1}{4}$ Stunden lang bei Oberhitze, unter fleißigem Begießen mit $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes dünsten. Ist der Speck und die Sauce braun geworden, so wird mit etwas Mehl gestaubt und mit Wasser vergossen. Beim Anrichten wird die vorher durchpassirte Sauce über das schön geschnittene Fleisch gegossen. Als Zutaten eignen sich Erdäpfel in verschiedener Form, gedünsteter Reis, Nockerln, Nudeln, Lachonya, Maccaroni und verschiedene Gemüse.

Béchamel zum Nierenbraten. Ein Stück Butter läßt man zerschleichen, gibt 1 Häuptel länglich geschnittene Zwiebel hinein, etwas Speck und Champignonsabfälle und läßt alles gelblich rösten. Man staubt einen Kochlöffel voll Mehl daran, gießt mit Milch auf, läßt aufstochen und passirt die Masse. Man gibt blätterig geschnittene, in Citronenwasser gekochte Champignons hinein, streicht das Ganze auf die Innenseite eines tranchierten, gebratenen Nierenbratens, bestreut mit Bröseln, gibt ein Stückchen Butter darauf, schiebt den Braten ins Rohr und läßt das Béchamel Farbe bekommen.

Kalbsnierenbraten mit Paprika. Einen schönen Nierenbraten klopft man gut und reibt die Niere sehr stark mit Paprika ein, salzt etwas, legt den Braten in eine Pfanne und brät ihn unter reichlichem Begießen mit guter Butter. Der Saft wird rötlich und die Niere verliert ihren eigentümlichen, unangenehmen Geschmack.

Kalbschlegel mit geseihter Zunge gespickt. Einen Schlegel enthäutet man gut, klopft ihn tüchtig und sticht mit einem spitzigen Messer Löcher in denselben. Von einer kleinen, gesottenen, geräucherten Zunge schneidet man kleine, dünne, halbfingerlange Stückchen. Einige Sardellen werden sauber gewaschen und in ebensolche Stückchen vorgerichtet. Man füllt nun abwechselnd mit Zunge, Sardellen und etwas Beinmark die regelmäßig und reichlich vorgestochenen Löcher, legt den Schlegel in eine Kasserolle, worin man Butter, 1 zerschnittene Zwiebel

und je nach Geschmack ein Gläschen Wein gegeben (dieser kann auch weg bleiben), und läßt ihn zugedeckt 2 Stunden dünsten. Man gießt etwas Suppe öfters nach und wendet ihn bisweilen um. Wenn er mürbe ist, gebe man 1 Hand voll klein gehackter Kapern, sauren Rahm und eine Prise Pfeffer daran und lasse das Ganze noch ein wenig dünsten. Die Sauce wird vor dem Anrichten gefeilt.

Frankfurter Schlegel. Ein enthäuteter Schlegel wird von den Knochen gelöst, geklopft und etwas eingesalzen. Mit einem dicken, runden Bratenspieße stößt man in gleichmäßiger Entfernung 3—4 ziemlich weite Löcher durch das Fleisch und steckt in dieselben gute, gefelchte Frankfurter Würste. Weiters wird er mit Butter, Zwiebel und Suppe gedünstet und wie obiger mit Kapern, saurem Rahme und Pfeffer vollendet.

Kalbschlegel mit Mark. Man klopft einen Schlegel mit einem hölzernen Hammer tüchtig, salzt ihn etwas und macht mit einem Stilet schiefe Löcher in denselben, welche man mit Weinmark anstopft. Wenn man ihn ins Rohr gibt, begießt man ihn vorher mit heißer Butter und schmirt ihn während des Bratens sehr oft mit Butter und Rahm. Man brät eine Speckschnitte, eine Zwiebelscheibe und eine Brotrinde mit, dadurch bekommt der Saft einen guten Geschmack und wird dicklich.

Gedämpfter Kalbschlegel. Ein Kalbschlegel wird abgehäutet und dicht gespickt, mit zwei in Ringeln geschnittenen Zwiebeln, 1 gelben Rübe, 1 Pastinakarwurzel, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern, in ein irdenes Gefäß gelegt. Man betropft ihn noch mit dem Saft von 1 Citrone, gießt 1 Glas weißen Weines darüber und läßt ihn in dieser Marinade über Nacht zugedeckt stehen. Am anderen Tage wird derselbe in eine gut schließende Kasserolle gegeben und 2—3 Stunden mit etwas Speckscheiben und Suppe langsam gedünstet, wobei er öfters mit dem eigenen Saft begossen werden muß. Wenn der Schlegel weich ist, eine schöne lichtbraune Farbe hat, wird er auf eine lange Schüssel angerichtet, der Saft mit etwas Suppe aufgekocht, durchgeseiht, entfettet und in einer Saucière eigens beigegeben.

Gedämpfter Kalbschlegel mit Rahm. Der enthäutete Schlegel wird mit einer schwachen Beize übergossen und darin 1—2 Tage gelassen. Man spickt ihn dann mit etwas würfeligem Speck. In eine Kasserolle gibt man einige Scheiben einer gelben Rübe, etwas Petersilienwurzel und Pastinakar und dünstet darin den Schlegel. Zuletzt stellt man die Kasserolle ins Rohr und brät den Schlegel noch etwas unter fleißigem Begießen mit Rahm und dem eigenen Saft. Ganz zum Schlusse sprudelt man etwas Mehl zum Rahme und läßt dies in der Pfanne zu einer gelblichen Sauce werden, welche man passirt zum tranchierten Braten in einer Saucière serviert.

Französischer Kalbschlegel. Einen schönen, abgehäuteten und gut geklopften Kalbschlegel spickt man und salzt ihn kurz vor dem Braten. Zuerst begießt man ihn mit heißer Butter und in der halben Zeit des Bratens mit folgender Sauce: Ein Stückchen Weinmark, Speck, 1 Löffel voll Kapern, 3 Sardellen, 1 Behe Knoblauch, einige Schalotten schneidet man fein zusammen, gibt alles in zerlassene Butter oder Schmalz, läßt alles dünsten, gibt einige Löffel sauren Rahmes, etwas Pfeffer und Neugewürz dazu und läßt alles, mit Suppe vergossen, gut verkochen. Vor dem Anrichten wird die Sauce passirt.

Falscher Thunfisch. (Maltrairter Schlegel.) [Vorpeise.] Einen der Länge nach gespaltenen, schönen Kalbschlegel häutet man ab, salzt das Fleisch sehr wenig und klopft es tüchtig mit einem hölzernen Hammer 15 Minuten lang. Man rollt es nun derartig zu einer Wurst, daß der Faden des Fleisches der Länge nach geht, wickelt die Wurst in eine Serviette, bindet sie recht fest und wickelt den Spagat netzartig um die Wurst. Nun kocht man die Wurst 2—3 Stunden in Salz-

wasser und gibt viel Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, 1 Sträußchen Thymian, Essig nach Geschmack (es darf nicht zu sauer sein) und die weggelösten, zerhackten Beine dazu. Man läßt die Wurst über Nacht in der Brühe liegen und erst dann löst man sie aus dem Tuche. Das Fleisch schneidet man zu fingerdicken Scheiben, legt diese so auf eine lange Fischschüssel, daß die Wurst nur auseinandergeschoben erscheint, übergießt sie mit der falschen Tommingsauce (siehe Seite 162) und ziert sie mit zerhacktem Aspik, Limonienscheiben und grüner Petersilie. Das zerfallene Aussehen des Fleisches darf nicht erschrecken, denn so faserig, zart und weiß muß es sein, um fischartig auszusehen. Alle Schäden lassen sich durch die Sauce und Aspik unkenntlich machen. Das Fleisch läßt sich in der Brühe 14 Tage lang aufbewahren, namentlich wenn man oben auf eine Olschichte schwimmen läßt. Das Fleisch kann man auch nach dem Klopfen durch die Fleischhackmaschine treiben, salzen und daraus eine Wurst formen.

Falscher Lachs. Die 2 schönsten Nüsse eines Kalbschlegels klopft man sanft, häutelt sie gut ab, reibt sie mit 3 Eßlöffeln voll Salz und 5 g Salpeter ein und legt sie in einen Steintopf oder anderen irdenen Gefäße ein. 2 gelbe Rüben, 1 kleine Selleriewurzel schneidet man zu dünnen Scheiben, 1 Hand voll grüner Petersilie und 2 Lorbeerblätter wiegt man auf, 2 Gewürznelken, 20 Wachholderbeeren und 20 Pfefferkörner stößt man und mischt nun dies Alles mit dem Saft einer halben Citrone und einem Eßlöffel voll Thymian und legt dies theils unter, theils zwischen und auf das Fleisch, beschwert es mit einem Brettchen und Stein und läßt es darin 3—4 Tage liegen, wobei man täglich zweimal umkehren muß. Dann kocht man es in halb Essig, halb Wasser mit einem Stückerl Zwiebel und läßt es, wenn es weich ist, im Sude erkalten. Aus dem Sude genommen, legt man es in einen schmalen hohen Topf und übergießt es mit feinstem Oel, in welchem es wieder mehrere Tage liegen kann. Beim Gebrauche schneidet man mit einem sehr scharfen Messer dünne Schnitten auf und gibt kalte Buttersauce (siehe S. 167) darüber und garniert zierlich die Schüssel mit feinem Salate.

Heiß abgessenes Kalbfleisch. Wird wie „Heiß abgessene Hühner“ bereitet. Man verwendet hiezu Rippenstücke oder Fleisch von der Brust und Schulter.

Kalbfleisch mit Parmesan. Fleisch von der Kalbschulter oder Brust kocht man im Ganzen in Salzwasser mit Zwiebel, gelben Rüben, Petersilie, Sellerie etc., doch nur $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Dann löst man das Fleisch von den Knochen und dünstet es, groß würfelig geschnitten, mit Zwiebel, den Wurzeln und Butter und vergießt es mit etwas von der Brühe. Gegen Ende gibt man viel Parmesankäse dazu, damit der Saft dadurch feinig werde, passirt die Sauce und richtet an.

Spanischer Schnitz. Eine schön ausgelöste und von der dicken Haut befreite Kalbsnuß wird geklopft und gefalzen, mit Mehl bestäubt und in abgeschlagene Eier, dann in feine Semmelbrösel gedreht. Das so vorbereitete Fleisch kommt in eine Kasserolle mit viel heißer Butter oder Rindschmalz und auf $1\frac{1}{4}$ Stunden ins Rohr. Man achte darauf, daß während dieser Zeit das Fleisch öfters mit viel Butter oder Schmalz begossen werde. Das Fleisch, auf diese Weise bereitet, zeichnet sich durch besondere Saftigkeit und Wohlgeschmack aus. Man schneidet es in schöne, gleichmäßige Schnitten, Sorge dafür, daß jedes Stück von der Panierung eingerahmt bleibe und ziere die Schüssel mit Limonienschnitten. Man serviert gedünstete Erbsen, Erdäpfel, Kohlsprossen oder anderes Gemüse, oder Salat dazu.

Kalbsvögerln. Man schneidet vom Schlegel oder von einer schönen Schulter kleine Schnitzchen herab und klopft sie gut, nachdem man alle Sehnen und Häutchen entfernt. In fein gewiegtem Speck läßt man eine sehr fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt grüne Petersilie, Pfeffer und viel Majoran

daran, streicht von dieser Masse auf jedes Schnitzchen 1 Löffel voll, rollt das Schnitzchen ein und überbindet es mit einem feinen Bindfaden. Auf der oberen Seite spicke man noch etwas mit Speck. Man legt sie alle in eine Bratpfanne auf Butter und brät sie im Rohre, oder man gieße etwas Suppe daran und dünste sie auf dem Herde, oder man steckt sie quer an Spießchen, mit Speckstückchen wechselnd, brät sie bei jäher Hitze und begießt sie mit Rahm.

Oder man bereitet die Fülle aus folgenden Zutaten: Die Fleischabfälle werden sehr fein gehackt. Etwas Speck läßt man mit Zwiebel anlaufen, mengt das gehackte Fleisch, eine zerdrückte Knoblauchzehe, etwas Thymian, Pfeffer und Salz und 1 Löffel sauren Rahmes dazu und rührt alles wohl durcheinander. Man bestreicht damit die geklopften Schnitzchen, rollt sie zusammen, unwindet sie mit Spagat und spickt jedes reichlich. In eine Kasserolle gibt man etwas Speck, fein gehackte Zwiebel, etwas Bertramblätter, Pfeffer und Salz, legt die Wögerln hinein und brät sie auf dem Herde bei jäher Hitze, indem man sie fleißig mit ihrem eigenen Saft begießt. Man nimmt sie heraus, staubt die Sauce mit Mehl, vergießt sie mit Suppe, läßt sie verkochen, passiert die Sauce und läßt in dieser die Wögerln nochmals aufkochen. Man gibt Polenta, abgeschmalzene Nudeln, Reis zc. dazu.

Kalbschnitzel, Naturschnitzel. Dünne Kalbschnitzel, w. Seite 51 angegeben, werden geklopft, sehr wenig gesalzen, in Mehl gedreht und in heißer Butter oder Schmalz auf offenem Feuer rasch abgebraten, wobei man sie öfters mit einem Schmarrnschäufelchen hin und her schieben muß und das Fett darunter fließen läßt. Wenn sie auf einer Seite Farbe haben, wendet man sie um und brät sie auf der zweiten Seite schön braun. Man darf sie niemals mit einer Gabel anstecken, weil dadurch der Saft ausfließt.

Kalbssteaks. Man schneidet hiezu vom Schlegel sehr dicke, runde Scheiben herab und brät sie genau wie „Englische Beefsteaks“ (siehe daselbst). Man garniert sie mit Erdäpfel- oder anderem Gemüsepüree, gedünsteten Schallotten, Ochsenaugen, Gurken zc.

Kalbschnitzel mit Paprikasauce. Die gut geklopften, vorgegerichteten Schnitze werden mit viel fein gewiegter Zwiebel und Butter durch $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet; dann sprudelt man, für 5—6 Schnitze, in $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm einen Löffel voll Mehles, gießt diese Mischung zum Fleische, vergießt mit Suppe, würzt stark mit Paprika, läßt alles verkochen und passiert die Sauce vor dem Anrichten. Statt Butter kann man Schweinschmalz verwenden und noch länglich geschnittenes Wurzelwerk dazu geben.

Kalbsbrust mit Paprikasauce. Wird genau wie oben angegeben bereitet. Die Kalbsbrust wird aber vorher in kleinere Stücke zerhackt.

Picardis. Aus Kalbfleisch vom Schlegel schneidet man viereckige dünne, Schnitzchen, klopft sie gut und bestaubt sie mit Mehl. In etwas Butter läßt man fein gehackte Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen, gibt die Schnitzchen darauf und, wenn sie Farbe haben, 2—3 Kaffeelöffel voll französischen Senfs, etwas Zucker, Salz und Glace dazu und läßt dies alles verkochen. Wenn die Schnitzchen herausgenommen sind, vergießt man noch mit ein wenig Suppe und richtet die verkochte Sauce über die Schnitzchen an. Man gibt Reis dazu.

Mailänder Schnitzeln. Man schneidet vom Schlegel schöne Schnitzchen herunter, klopft sie auseinander und füllt sie mit einer Farce von geselchtem Speck, Parmesanfäse, einem Eie, Bröseln, Pfeffer und Salz. Man rollt sie zusammen, überbindet sie mit Spagat und dünstet sie mit passierten Paradiesäpfeln und Butter.

Italienische Kalbschnitzeln. Man schneidet von einem Kalbschlegel kleine, fingerdicke Schnitzchen herab, klopft sie, dreht sie in Mehl ein und brät

sie in Öl oder Butter mit grüner Peterfilie und Knoblauch rasch ab. Vor dem Anrichten werden sie noch mit Pfeffer bestreut. Statt Knoblauch kann man auch Sardellen, fein zerdrückt, nehmen.

Kalbschnitzchen mit Trüffeln auf italienische Art. Die gut geklopfen und hergerichteten Schnitzchen vom Schlegelfleische spickt man mit gedünsteten Trüffelstückchen, dreht sie in Mehl, salzt sie ein wenig und brät sie schnell auf offenem Feuer in Öl zu schöner, goldgelber Farbe. Beim Anrichten übergießt man sie mit in Öl gedünsteten Trüffeln, zu welchen man zum Schlusse noch etwas Butter hinzusetzte. Hat man keine frischen Trüffeln, so weicht man die getrockneten Trüffelscheiben zuerst in laues Wasser ein und dünstet sie hierauf 2—3 Stunden in Öl und Wasser.

Sardellenschnitzchen. Man schneidet von einem Kalbschlegel schöne, gleichmäßige, dreieckige Schnitzchen herab, klopft sie dünn aus und brät sie mit Butter schnell ab, gibt fein geschnittene Zwiebel, grüne Peterfilie und fein gewiegte Sardellen dazu, staubt etwas Mehl daran, vergießt mit Suppe und einigen Löffeln sauren Rahmes, fügt noch ein Stückchen Glace, 1 Löffel Zucker und etwas Salz bei und läßt alles verkochen. Man serviert Nudeln oder Nockerln dazu.

Hohensfelder Schnitzel. Von einem Kalbschlegel schneidet man dünne Schnitzel herab, klopft sie sehr stark, gibt ihnen eine längliche, gleichmäßige Form und salzt sie etwas. 1 ganzes Ei und 1 Dotter schlägt man auf einem Teller gut ab, tunkt die Schnitzel hinein und dreht sie dann in feine, mit Mehl vermischte Brösel. In einer Kasserolle läßt man Butter heiß werden, gibt die Schnitzel hinein, brät sie rasch auf einer Seite und gibt, wenn man sie umwendet, fein gewiegte Peterfilie und Zwiebel in das Fett, zum Schlusse etwas Suppe und Pfeffer. Man serviert sie mit Citronenschnitten.

Caviarschnitten mit Gemüse. Ein schön hergerichtetes, geklopftes und in Mehl gedrehtes Kalbschnitzel brät man mit Butter und garniert es mit Sprossen, Spinat und Citronenscheiben, auf letztere gibt man viel Caviar.

Gebackenes Kalbfleisch. Hiezu eignet sich die Kalbschulter oder Brust am besten. Letztere blanchiert man, ehe sie in Stückchen geschnitten wird. Man schneidet aus der Schulter dünne Stücke, klopft dieselben, salzt und paniert sie gut ein, worauf man sie aus heißem Schweinschmalze bäckt. Die Kasserolle hiezu muß sehr tief sein, daß die Fleischstücke im Schmalze schwimmen können. Beim Panieren darf man mit den Eiern nicht sparen, damit die feinsten Semmelbröseln reichlich anhaften. Dadurch bleibt das Fleisch sehr saftig.

Wiener Schnitzel. Von einer ausgelösten Kalbsnuß schneidet man schöne, fingerdicke Stücke herab, klopft sie mit einem Holzschlägel auseinander und salzt sie etwas, doch erst unmittelbar bevor man sie in Mehl, Ei und Bröseln dreht. Diese verteilt man sehr gleichmäßig. Man bäckt sie dann aus heißem Rind- oder Schweinschmalze, oder beides gemischt. Sie müssen in Fett schwimmen können, daher muß man eine tiefe Kasserolle zum Backen nehmen. Man gibt eine Citronenspalte zu jedem Schnitzel und etwas grüne Peterfilie auf die Schüssel.

Kalbschnitzel mit Pilzlingen. Schön gerichtete, geklopfte Kalbschnitzel brät man mit Butter ab. Dann dünstet man separat fein geschnittene Pilzlinge mit grüner Peterfilie und Butter, seih den Bratensaft der Schnitzel auf die Schwämme und gibt die Schnitzel selbst noch auf einen Augenblick darauf. Man richtet sie auch so an, daß sie als Auflage der Pilzlinge erscheinen und seih den Saft darüber.

Faschierte Cotelettes. 1 kg Kalbfleisch wird durch die Maschine getrieben, nachdem man alle Häutchen entfernte. 14 dkg Weimarck und eine in Wasser erweichte und gut ausgedrückte Semmel werden verrührt, und, wenn das Kalb-

fleisch das zweite Mal durch die Maschine getrieben wird, mit demselben mitgetrieben. Hierauf wird es gefalzen, mit etwas Muskatnuß und Pfeffer gewürzt und zu runde Cotelettes geformt. Man brät sie entweder bloß in Mehl gebreht oder einpaniert in Butter rasch ab. Von Schweinefleisch werden sie ebenso bereitet, nur gibt man $\frac{1}{2}$ Zehe mit Salz zerdrückten Knoblauchs dazu.

Escalopes al fungi. Man brät kleine Kalbschnitzchen in Butter ab. Vorher läßt man in viel Butter feingewiegte Zwiebel anlaufen, gibt rohe Brieswürfel und Hühner-, oder Gans-, oder Kalbsleberstückchen dazu und läßt alles rösten. In zierliche Stückchen zerschnittene Champignons oder Herrenpilze und Morcheln dünstet man in Butter, salzt, pfeffert und würzt mit viel Parmesankäse und schüttet dies alles beim Anrichten über die gebratenen Naturschnitzchen.

Kaiser-Schnitzel. Eine schön ausgelöste Kalbsnuß wird reich gespickt und am Spieße gebraten und während des Bratens mit saurem Rahm begossen. Zum Schlusse staubt man Mehl daran, läßt es gelb werden, gibt noch ein Stückchen Butter und etwas sauren Rahm, sowie grüne Peterfilie, einige fein gewiegte Sardellen und Limoniensaft dazu und richtet die passierte Sauce über die gebratene Kalbsnuß an.

Beste Schnitzel mit Parmesankäse. Man brät ein Kalbschnitzchen in Butter, gießt etwas Rahm, worin 1 Löffel Mehl gesprudelt wurde, darüber, läßt es verkochen, richtet es an und streut auf die Schüssel viel Parmesankäse darüber.

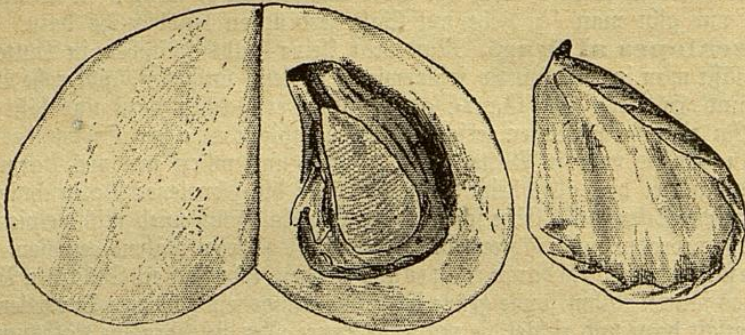
Französische Schnitzeln. Man schneidet von einem Kalbschlegel schöne Schnitzchen herab, klopft sie und spickt sie auf einer Seite mit Speck. In einer Kasserolle läßt man Schweinschmalz heiß werden, gibt in dieses etwas Zucker hinein, läßt ihn braun werden und legt nun die gespickten Schnitzchen darauf, deckt die Kasserolle zu und dünstet die Schnitzchen weich. Wenn der Speck goldgelb ist, dreht man sie um und läßt sie noch unzugedeckt eine Weile braten. Man gießt noch etwas sauren Rahm hinzu, läßt diesen verkochen und richtet die Schnitzchen an.

Pariser Kalbschnitzel. Ein geklopftes, hergerichtes Kalbschnitzchen, (siehe Seite 51) salzt und dreht man in ein zerklopftes Ei ganz ein, so daß das Ei vollständig das Fleisch umhülle und brät es rasch in Butter ab. Das Ei bildet eine dichte Hülle wie ein Eierfleck, wodurch das Fleisch sehr saftig bleibt.

Historische Schnitten von Kalbsfleisch. Schöne, längliche, geklopfte Schnitzchen vom Kalbschlegel spickt man mit Speck, gekochter, geräucherter Zunge und Essiggurken, alles nadelig geschnitten, und zwar mit den Farben abwechselnd. Man legt sie auf Zwiebelscheiben in heißes Schweinschmalz, dünstet sie zugedeckt mit Oberhitze im Rohre, schöpft den Saft fleißig darüber und gibt öfters Glace nach. Wenn sie Farbe haben, richtet man sie an, seigt den Saft darüber und garniert sie mit gedünstetem Reis, Maccaroni und Gurken oder beliebigem Gemüse.

Kalbscotelettes en papillotes. Ein Kalbscotelette im Gewichte von 25 dkg wird von dem Rückgratsknochen befreit, mit einem Fleischklopfer breit geschlagen und mit Pfeffer und Salz eingestrent. In eine Bratpfanne gibt man 15 g Butter. Man läßt darin das Cotelette 12 Minuten lang, unter fleißigem Schütteln, auf beiden Seiten braten; auf jeder Seite 6 Minuten lang. Nun nimmt man das Cotelette heraus und legt es auf einen Teller. In die Bratpfanne gibt man 1 dkg Mehl, rührt es 2 Minuten lang mit einem Kochlöffel, worauf man mit $\frac{2}{10}$ l Suppe vergießt und gut aufkochen läßt. Man passiert nun die Sauce durch ein Sieb. Die Bratpfanne reinigt man, gibt die passierte Sauce zurück in die Pfanne und läßt sie zur Hälfte einkochen, worauf man 3 Eßlöffel voll, in Butter angelaufener, fein gehackter, feiner Kräuter (siehe Seite 25) dazu gibt und mit diesen die Sauce noch 5 Minuten kochen läßt. Nun richtet man sich ein Papierblatt, herzförmig geschnitten, her (siehe Abbildung), bestreicht es mit Öl, legt eine Speckplatte von 1 mm Dicke

und in Form des Cotelettes geschnitten, darauf, streicht auf den Speck einen Eßlöffel voll von der Sauce, legt auf diese das Cotelette, streicht auf dieses wieder einen Löffel Sauce und schließt mit einer Speckplatte. Man schlägt nun das Papier



zusammen und faltet es so ein, daß nirgends der Saft herausfließen kann (siehe Abbildung). Eine Viertelstunde vor dem Aufragen legt man das Cotelette auf einen Koft und läßt es 8 Minuten auf einer und 7 Minuten auf der zweiten Seite im Rohre braten und serviert es alsogleich samt dem Papier.

Gebratene Kalbs-Cotelettes. Nachdem die Cotelettes so vorgerichtet wurden, wie es Seite 51 angegeben ist, werden sie mit einem Fleischhammer breit geklopft, ohne jedoch das Fleisch zu verletzen. Hierauf bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in Mehl und brät sie in Butter auf beiden Seiten gelbbraun. Man richtet sie an, übergießt sie mit ihrem Saft und steckt an jeden Rippenknochen eine Papierpapillote. Im Frühjahre kann man die Cotelettes beim Anrichten mit jungen, gedünsteten Morcheln übergießen.

Cotelettes auf italienische Art. Man richtet Kalbs-Cotelettes vor, wie es Seite 51 beschrieben ist und bäckt sie einpaniert, in Butter. Hierauf legt man sie mit dem Rippenstückchen nach Außen, zierlich geordnet, auf eine feuerfeste, runde mit der Butter vom Backen bestrichene Porzellschüssel, streut viele, sehr feinsblättrig geschnittene, frische Trüffel darauf, beträufelt mit zerlassener Butter und bedeckt das Ganze mit feinsblättrig geschnittenem Parmesankäse. Man stellt nun die Schüssel ins Rohr und läßt sie so lange darin, bis die Trüffel gar sind und der Käse zerschmolzen ist, worauf man sie herausnimmt, an die Rippen kleine Papiermanschetten steckt und schnell aufträgt. Von Hühnern bereitet man ebensolche Cotelettes. Siehe Seite 50 das Vorrichten derselben.

Gebackene Kalbs-Cotelettes. Die Vorbereitungen sind dieselben wie zu „Gebratene Kalbs-Cotelettes“. Man dreht sie aber nicht nur in Mehl, sondern auch in Ei und Brösel und bäckt sie in fingerhohem, heißen Fett. Sie werden mit einem Backlöffel umgewendet und auf der zweiten Seite ebenfalls braun gebacken. Man gibt eine Sauce tartare oder Salat und Citronenspalten dazu.

Frische Zungen. Der gekochten Zunge wird (wie bei „Vorarbeiten“ beschrieben ist) die Haut abgezogen, dann schneidet man sie in schiefe Schnitten, legt diese wieder zusammengeschoben auf die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Kren, ziert mit grüner Petersilie und gibt Essigkren in einer Saucière bei. Oder man übergießt die Zungenschnitten beim Anrichten mit Sauce béarnaise (siehe Seite 174).

Pöckelzungen. Ochsen-, Kalbs- und Schweinszungen kocht man mit Wasser, gibt etwas vom Pöckelsafte dazu, zieht die Haut ab und gibt sie, in schiefe Scheiben geschnitten, zu Erbsen- oder Erdäpfelpüree, gekochten Erdäpfeln, Nudeln oder zu saurem Rahm-Pudding. Man richtet sie meist auf einem Sockel von Erdäpfel- oder Erbsenpüree an und ziert mit geschabtem Kren und grüner Peterfilie.

Geräucherte Zungen. Ochsenzungen werden gut geklopft, womöglich über Nacht in Wasser liegen gelassen und 3—4 Stunden mit Wasser ohne Salz weich gekocht. Noch heiß, zieht man ihre Haut ab. Aus dem Sude genommen, schneidet man sie in schiefe Schnitten, gibt sie, zusammengeschoben, warm zu Erdäpfel- oder Erbsenpüree oder zu andern Gemüsen und gibt geschabten Kren dazu. Kalt, fein aufgeschnitten, legt man die Schnitten halb übereinander im Kranze auf eine Schüssel und ziert sie in der Mitte und am Rande mit kleinen Rettigen oder Butterblumen, Aspik und grüner Peterfilie. Schweinszungen werden ebenso, nur kürzere Zeit (1½—2 Stunden), gekocht und zu Knödeln, Sauerkraut, oder zu Püree von getrockneten Erbsen und Linsen gegeben.

Gebratene Zunge. 1. Eine frische, rein gewaschene Rindszunge kocht man entweder mit dem Rindfleisch oder mit Wasser, Suppenwurzeln, Zwiebeln und etwas Wein, bis sie sehr weich ist, wozu sie 2—3 Stunden braucht. Nachdem man die Haut abgezogen, spickt man die Zunge sehr dicht mit länglich geschnittenen Sardellenstückchen, gibt sie in die Bratpfanne und brät sie ganz kurze Zeit im Rohre bei starker Hitze, wobei man sie fleißig mit Butter und saurem Rahm begießt. Beim Anrichten gießt man die kurze Sauce über die Zunge und serviert Erdäpfel-, Linsen- oder Erbsenpüree dazu.

2. Eine frische Rindszunge wird wie die obige zuerst weich gekocht und von der Haut befreit. Man spickt sie mit Speck, reibt sie mit etwas Thymian und Knoblauch ein, gibt sie in eine Bratpfanne oder steckt sie am Spieß und brät sie unter fleißigem Begießen mit Eßig und Butter. Zum Schlusse gibt man sauren Rahm mit etwas Mehl versprudelt, dazu und läßt die Sauce verkochen, welche beim Anrichten über die Zunge gegossen wird. Man serviert beliebiges Püree dazu.

Zunge mit Sardellen gedünstet. Eine frische, rein gewaschene Rindszunge kocht man in Salzwasser 3 Stunden, zieht ihr, wenn sie genügend weich geworden ist, die Haut ab und schneidet sie in Scheiben, doch müssen dieselben noch zusammenhängend bleiben. Jede Scheibe bestreicht man mit Sardellenbutter und fein gehackter, grüner Peterfilie. In einer Kasserolle läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt die Zunge hinein, läßt sie gut dünsten und schneidet beim Anrichten die Scheibe vollständig durch. Man serviert Erbsen- oder Kartoffelpüree dazu.

Farcierte Zunge. Eine Ochsenzunge wird weich gekocht (siehe Seite 52). Indessen bereitet man folgende Farce: 14 dkg Speck, 14 dkg Kalbsleber, 14 dkg Schweinefleisch und 14 dkg Kalbfleisch werden zusammen in kleine Stücke geschnitten, mit 4 Stück Zwiebeln sehr weich gedünstet und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Sobald die Masse weich und braun ist, wird sie im Mörser gestoßen und noch überdies zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben. Hierauf wird aus der Masse 1 Striezel geformt und dieser kalt gestellt. Sobald die heiße Zunge in dicke Stücke aufgeschnitten ist, wird zwischen jedes Stück immer ein ebenso dickes Stück der Farce eingelegt und dann noch einige Minuten warm gestellt. Die Zunge kann zu dieser Bereitungsart gepöckelt, geräuchert oder frisch sein. Sie wird auf der Schüssel wie ganz, zusammengeschoben, und sieht durch die eingelegten Farcestücke gestreift aus. Diese Farce kann auch zwischen Zungenbratenstücke eingelegt werden. Der Zungenbraten wird gespickt und mit Rahm begossen, gebraten. Wenn man die Zunge

warm serviert, wird der Saft geseiht in der Sauciere beigegeben. Man serviert jedoch die Zunge und Farce auch kalt, in diesem Falle gibt man Kren dazu.

Zunge mit polnischer Sauce. Eine in Salzwasser weich gekochte Rindszunge wird abgehäutet und mit stiftlichen Mandeln bespickt. Man legt sie dann in eine mit klein geschnittenem Specke ausgelegte Kasserolle, gibt eine fein geschnittene Zwiebel, verschiedene Wurzeln und Pfeffer dazu und läßt alles braun dünsten. Nach einiger Zeit staubt man Mehl daran, vergießt mit Suppe und rotem Weine, läßt alles verkochen und seiht die Sauce durch. Dann gibt man noch 2—3 Löffel voll Rosinen und eben so viel geschälte und geschnittene Mandeln in die Sauce, läßt sie nochmals aufkochen und gießt sie auf die zerschnittene, angerichtete Zunge.

Kalbszungen à la Tartare. Man wäscht die Zungen sehr gut und kocht sie in Salzwasser mit Wurzelwerk und Thymian, aber nicht gar zu weich, läßt sie in ihrer Brühe auskühlen und zieht ihnen die Haut ab. Dann schneidet man sie der Länge nach in Hälften, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, paniert sie mit Ei und Semmelbröseln und bäckt sie aus heißem Rindschmalze goldgelb. Man richtet sie zierlich mit gebackener grüner Peterilie an und gibt eine kalte Sauce tartare dazu.

Polnische Zunge. Man kocht 1 Rinds- oder 2 Kalbszungen sehr weich, zieht die Haut ab und schneidet sie in fingerdicke Scheiben. Indessen hat man folgende Sauce bereitet: Kleine Korinthen (Weinbeerln) und Rosinen, von jeder Gattung 1 Löffel voll, stellt man mit etwas Wasser, Essig, 1 gestoßenen Melke und ein wenig gestoßenen Zimmets mit einigen Löffeln Zucker aufs Feuer, läßt alles so lange kochen, bis der Saft dicklich wird. Man macht eine dunkle, mit etwas Zucker gebräunte Einbrenn, gibt einige Deckagramm nudelig geschnittener Mandeln und etwas Citronenschale und von 1 Citrone den Saft dazu, läßt die Sauce mit den Rosinen zc. verkochen und gießt sie beim Anrichten über die Zunge.

Kalbshirn mit Citrone und brauner Butter. Das rein gewaschene und enthäutete Hirn wird mit Essig und Salzwasser blanchiert. In einer Pfanne läßt man Butter zergehen und so lange auf dem Feuer, bis sie anfängt schwarz zu werden. Dann gibt man einen Löffel voll Essigs, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Salz, gewiegte grüne Peterilie, von $\frac{1}{2}$ Citrone den Saft dazu, läßt alles aufkochen, gießt dies über das Hirn und trägt es schnell auf.

Gingemachtes Hirn. Ein gut gepuztes, in Salzwasser gekochtes Hirn wird in beliebige Stücke geteilt und zu einer guten weißen Butter-Sauce gegeben, welche man nach Geschmack pfeffern und mit Citronensaft säuern kann. Auch gibt man nach Belieben blätterig geschnittene Champignons dazu.

Hirn-Cotelettes. Ein schönes Rindshirn wird gut abgehäutet, vom Blute gereinigt, zerdrückt und mit gewiegter grüner Peterilie, Salz und Pfeffer und etwas Butter gedünstet. Ausgefüllt wird das Hirn mit 1 Ei vermengt, auf mit Eifar bestrichene Oblaten in kleine Häufchen gegeben, die Oblaten darüber zusammengelegt und länglich rund wie Cotelettes geformt. Man dreht sie in Ei und Brösel, steckt ein längliches Stück Peterilienwurzel als Rippchen ein, bäckt sie in Schmalz und serviert sie mit verschiedenen Gemüßen garniert.

Hirn au gratin. Das gut gewaschene, enthäutete Hirn wird in Salzwasser gekocht und in Scheiben geschnitten, auf dick mit Butter bestrichene, geröstete Brotschnitten gelegt. Man legt diese in eine mit Butter bestrichene, tiefe Porzellanschüssel, gießt eine dicke Sardellen-Sauce darüber, streut Semmel-Brösel und geriebenen Parmesantäse darauf und bäckt die Speise im Rohre.

Grilliertes Hirn. Ein ausgewässertes, enthäutetes Kalbshirn gibt man in eine kleine Kasserolle zu 3 dkg heißer Butter, bestreut es mit Salz, etwas grüner

Petersilie und 1 Eßlöffel voll feiner, weißer Semmelbrösel, tropft Citronensaft und 4 dkg zerschlichener Butter darüber, stellt die Kasserolle in das heiße Rohr und läßt es darin 15 Minuten rösten. Man richtet es mit einem Backlöffel auf eine Schüssel an, gießt den Saft mit etwas Suppe vermischt, darüber und garniert es mit Citronenspalten.

Geröstetes Hirn. Ein Hirn vom Kalb, Schwein oder Ochsen wässert man gut aus, enthäutet es sehr gründlich und entfernt alles Blutige. In einer kleinen Kasserolle läßt man 7 dkg Butter heiß werden, gibt das Hirn nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein gewiegter Petersilie dazu und läßt es darin rösten. Nach Geschmack kann man auch 1 Kaffeelöffel voll zerschnittener Zwiebel vorher in der Butter anlaufen lassen.

Gebackenes Kalbshirn. Ein ausgewässertes, enthäugetes Kalbshirn wird in Salzwasser blanchiert, ausgekühlt, in die Hälfte geteilt, und jede Hälfte der Länge nach auseinander geschnitten. Man taucht diese Schnitten in Mehl, Eier und feine Semmelbrösel und bäckt sie kurz vor dem Auftragen in sehr heißem Fett. Auch schneidet man das Hirn in beliebig geformte Stücke. Man gibt es als Auflage zu Gemüsen oder zu Ragoût.

Kalbsbries oder Hirn in Limoniensauce. Eine kleine Zwiebel zerhackt man sehr fein und läßt sie mit 2 Löffel grob gestoßenen Zuckers mit 8 dkg Butter ganz hellgelb rösten, staubt dann Mehl daran, gibt ein Stückchen Limonenschale, den Saft einer ganzen Limonie und Suppe daran und läßt die Sauce gut verkochen, worauf man sie nach Geschmack salzt. Die Sauce muß glänzend licht und etwas dicklich sein und angenehm süßlich-säuerlich schmecken. Vor dem Anrichten muß das Stückchen Limonenschale herausgenommen werden. Man gibt kurz vor dem Anrichten gekochtes Bries oder Hirn hinein. In Ermangelung von Suppe kann man auch die Brühe, worin das Bries kochte, zum Vergießen der Sauce verwenden. Man gibt gedünsteten Reis dazu. Ganz gut sieht es aus, wenn man den Reis in eine Keifforn drückt, dann auf eine runde Schüssel stürzt und in den in der Mitte leer gebliebenen Raum das Bries samt Sauce gibt.

Epigramm. So nennt man ein zusammengefügtes Gericht aus verschiedenartig zubereiteten, zarten Fleisch von derselben Art. Hühner werden z. B. so zubereitet: Die Flüße mit den Keulen und Rückenstücke werden paniert und gebacken, die Bruststücke gespickt, gedünstet und glaciert. Auf die Schüssel wird in die Mitte ein feines Ragoût von Kalbsbries, Ochfengaugen, Champignons, kleine Knödeln oder Nockerln oder dergleichen gegeben und die gedünsteten und gebackenen Hühnerstücke abwechselnd franzförmig (en miroton) herumgelegt. Auf ähnliche Art bereitet man ein Epigramm von Lamms-Cotelettes oder solche von Schöpfen- oder Kalbsbries. Statt eines feinen Ragoûts kann man in die Mitte ein Purée von Champignons, Carden, grünen Erbsen u. s. w. geben.

Epigramm von Kalbsbries. Mehrere schöne, große Kalbsbrieße werden gesäubert und blanchiert. Die Hälfte derselben wird in einer Braise gedünstet, in dünne, nicht zu große Scheiben geschnitten und in Mehl, Ei und Brösel gedreht und aus dem Schmalze gebacken. Die andere Hälfte wird gespickt, in eine Kasserolle gelegt, mit Butter bestrichen und im Rohre schön glaciert. Man bereitet ein Ragoût fin, bestehend aus einem Gemisch von Champignons, Kalbszungen, kleinen Schwammnockerln, den Briesabfällen und Trüffeln, gebunden mit Fricassée-Sauce. Beim Anrichten gibt man nun einen Teil des Ragoûts auf eine Schüssel, ordnet im Kranze (en miroton) abwechselnd das gebackene und glacierte, in schöne Scheiben geschnittene Bries auf das Ragoût und füllt die Mitte des Kranzes mit dem übrigen Ragoût an. Der Rand der Schüssel wird mit kleinen, schön gebackenen Fleurons von Butterteig geziert.

Gespicktes Kalbsbries 1. Ein großes Bries läßt man 1 Stunde lang in lauwarmem Wasser liegen und kocht es dann, nachdem man die Rosen aus dem Fleische gelöst und alle Adern entfernte, in Salzwasser einige Minuten. Man übergießt es mit kaltem Wasser, legt es auf ein Brett, bedeckt es mit einem zweiten Brette, um es mit einem Gewichte beschweren zu können und läßt es vollkommen erkalten und trocknen. Hierauf wird es mit Speck gespickt und in einer Kasserolle mit Butter und Suppe im Rohre gedünstet. Wenn es weich und gar ist, wird es in Stücke geschnitten. In die Mitte einer Schüssel gibt man Sauerampfer- oder Champignons-Bürée oder grüne Erbsen auf englische Art, legt die Stücke im Kreise herum und bestreicht sie mit aufgelöster Suppenglace oder tropft Maggisaft daran.

2. Nachdem es wie das vorige gekocht, beschwert und gespickt wurde, legt man es auf Speck, Wurzelwerk und Fleischabfälle und läßt es im Rohre so lange dünsten, bis der Speck Farbe bekommt. Man begießt es fleißig mit seinem eigenen Saft.

Gespicktes Kalbsbries mit Krebsbutter. Es wird gekocht und gespickt wie die vorherigen und dann mit viel Krebsbutter, Suppe und etwas Maggisaft gedünstet bis es schön rotbraun geworden ist. Man gibt es zu grünen Erbsen und ziert es mit Krebscheren und Schweisfen.

Eingemachtes Kalbsbries. Wird wie „eingemachtes Hirn“ bereitet.

Gebackenes Bries. Ein Kalbsbries wird gewaschen, von allen Adern befreit, blanchiert, in Stücke geschnitten, in Mehl, Ei und Brösel einpaniert und aus dem heißen Schmalze gebacken. Es wird als Auflage von Gemüse oder zu Ragout gegeben.

Bries mit Champignons. Das blanchierte Bries wird in schöne flache Stücke geschnitten, auf Butter sautiert und mit gedünsteten Champignons beim Anrichten übergossen.

Italienische Leber (Fegato). In heißem Öl läßt man fein geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen. Die Kalbsleber schneidet man fein blättrig und gibt sie ins Öl, läßt sie schnell am offenen Feuer rösten und wenn sie gar ist, gießt man etwas Suppe daran. Man gibt Polenta mit Parmesankäse bestreut dazu.

Gebratene Leber. Eine gut enthäutete Leber legt man auf einige Zeit in Milch. Dann spickt man sie reichlich. In eine Kasserolle legt man fein geschnittenen Speck, Zwiebel, Champignons und ein klein wenig Limonienschalen. Man legt die Leber darauf und übergießt sie mit zerschlichener Butter und saurem Rahme, stellt die Kasserolle ins heiße Rohr und brät die Leber unter fleißigem Begießen mit Rahm und Butter. Wenn die Leber schön braun wird, staubt man etwas Mehl daran, vergießt mit Suppe oder der Milch, in welcher die Leber lag, säuert etwas mit Zitronensaft, läßt die Sauce verkochen und richtet sie, passiert, über die Leber an. Man gibt Polenta, gedünsteten Reis, Rahmpudding oder dergleichen dazu.

Gespickte Leberschnitzchen. Man schneidet enthäutete Kalbs- oder Gansleber in fingerdicke Schnitzchen, spickt sie mit Speck, Zunge oder Sardellen, legt sie dann auf Speckplatten und Butter mit Zwiebelringen in eine Kasserolle und brät sie auf hellem Feuer rasch ab, bis kein Blut mehr heraus dringt, worauf man sie mit etwas saurem Rahme und Zitronensaft vergießt, damit aufkochen läßt und mit Salz bestreut.

In Butter gebackene Kalbsleber. Eine Kalbsleber wird enthäutet und zu fingerdicken Scheiben geschnitten, diese dreht man in Mehl, dann in zersprudelte Eier und in feine Semmelbrösel, oder auch nur in Brösel ohne Eier. Man gibt in eine Kasserolle sehr viel Butter oder Rindschmalz und läßt sie darin backen. Die Leber darf vorher durchaus nicht gesalzen werden, da sie sonst hart wird. Erst

beim Anrichten streut man Salz auf jede Schnitte. Italienischer Kohl oder italienische, grüne Fijolen sind vorzüglich dazu. Man gibt sie als Beleg zu jedem Gemüse. Vor dem Gebrauche soll man jede Leber auf einige Zeit in kalte Milch legen. Sie wird dadurch milder und weißer.

Geröstete Kalbsleber. Eine Kalbsleber enthäutet man sorgfältig und schneidet sie in ganz kleine, dünne Schnittchen. In einer Pfanne läßt man Schweineschmalz heiß werden und darin viel geringelte Zwiebel anlaufen, dann gibt man die Leberschnittchen, Majoran und Pfeffer dazu und läßt dies auf schnellem Feuer unter fleißigem Aufrühren rösten, wozu die Leber nur wenige Minuten braucht. Sie darf nur so lange auf dem Feuer bleiben, bis der rote Saft verdunstet ist. Erst jetzt salzt man sie. Man gibt sie entweder allein als Gabelbrühstück, oder mit geröstetem Reis, saurem Rahmpudding, Erdäpfeln, 2c.

Geröstete Leber mit kurzer Sauce. Diese wird wie die vorherige geröstet. Dann staubt man sie mit etwas Mehl, läßt dieses braun werden, gibt etwas Limoniensaft und einige Löffeln sauren Rahmes dazu, läßt alles verkochen, salzt und richtet an. Man gibt Polenta dazu. Zur Sauce kann man statt Citronensaft auch Sardellen geben.

Geröstete Nieren. Schweins-, Lamms- oder Rindsnieren (letztere unter dem Namen Lembraten in Wien bekannt) enthäutet man und schneidet sie zu sehr feine, womöglich nur messerrückendicke Schnittchen, legt diese auf mindestens 1 Stunde in kaltes Wasser und wechselt dieses auch während der Zeit einige Male, damit der üble Geruch sich verliere. In einer Kasserolle läßt man in Schweineschmalz geringelte Zwiebel anlaufen, gibt die aus dem Wasser genommenen und abgetrockneten Nierenstückchen dazu und läßt sie nur 5 Minuten auf hellem Feuer rösten, bis sich aller Saft verdunstet. Man würzt sie mit Majoran und Pfeffer und salzt sie erst beim Anrichten. Auf einem Lembraten nimmt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Schmalz und $\frac{1}{2}$ Zwiebel.

Geröstete Nieren mit Hirn vermischt. Man röstet die Nieren hiezu wie die vorigen, nur gibt man gleichzeitig ein gut enthäutetes, gewaschenes und in große Stücke zerteiltes Kalbs- oder Rindshirn mit der Niere zum heißen Fett.

Gebratene Schweins-Nieren. Man schneidet die Nieren der Länge nach in 2 Teile, wässert sie sehr gut aus, und zieht die feine Haut ab, dann bestreut man die Nieren mit Pfeffer und Salz, dreht sie in Mehl und brät sie sehr schnell am offenen Feuer in beliebigem Fett.

Gespicktes Herz. Ein Kalbs-, Lamms- oder Rindsherz wird mit Specknudeln gespickt, auf Speckschnitteln, Wurzelwerk und Knochen gelegt, mit Wasser vergossen, und gedünstet. Man gießt fleißig den eigenen Saft darüber und serviert es, wenn es weich ist, wozu es, je nach seiner Größe, ziemlich lange braucht, mit Gemüse. Man kann es zur Abwechslung auch mit Wachholderbeeren einreiben oder mit Paprika und Rahm dünsten.

Singemachtes Kalbfleisch. In einer Kasserolle läßt man mit Abschöpf-fett 1 fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt 1 Petersilie und 1 gelbe Rübe in länglich schmale Stücke geschnitten, dazu und läßt mit Suppe vergossen, alles verdünsten. 1 kg Kalbfleisch von der Schulter oder Brust wäscht und enthäutet man, schneidet es in große Würfel, gibt dieselben zu den Wurzeln und läßt das Fleisch $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten. Wenn dasselbe halb weich ist, fügt man etwas Sellerie, in gleicher Form wie die anderen Wurzeln geschnitten, dazu. Ist das Fleisch genügend weich, schöpft man den Saft ab, staubt etwas Mehl daran, vergießt wieder mit dem abgeschöpften Saft und verrührt gut, gibt etwas Safran hinein und läßt alles gut verkochen.

Singemachtes Kalbfleisch mit Champignons. Man schneidet Kalbfleisch von der Brust oder Schulter in große Würfel, gibt es zu in Fett angelauferer

Zwiebel, fügt noch feinnudelig geschnittenes Wurzelwerk und einige Pfefferkörner dazu, und, wenn das Fleisch halb gar ist, gibt man noch 10—12 Kleinblättrig geschnittene oder halbierte kleine Champignons hinzu. In einer anderen Kasserolle macht man eine lichte Butterbrenn, passiert den ganzen Saft samt Wurzelwerk zur Buttersauce, würzt noch etwas mit Muskatnuß (nach Geschmack kann letztere auch weg bleiben) und richtet an.

Kalbs-Beuschel. Ein Kalbs-Beuschel (Lunge, Herz) kocht man mit allen Suppenwurzeln sehr weich, beschwert es während des Auskühlens ein wenig, schneidet es dann fein nudelig, und entfernt dabei alle Luftröhrenverzweigungen. Hierauf macht man mit viel Schweinschmalz eine dunkle Einbrenn, gibt fein gewiegte Zwiebel hinein, läßt sie anlaufen, vergießt mit Essig und der Brühe, gibt auch die Wurzeln, 1 gestoßene Nelke, 2 gestoßene Neugewürzkörner, 10 gestoßene Pfefferkörner, 1 gestoßenes Salbeiblatt, etwas Thymian und 4 Stück Zucker, nebst etwas Estragoneßig dazu und läßt die Sauce gut verkochen. Dann passiert man sie, über das geschnittene Beuschel, in eine andere Kasserolle, läßt noch alles zusammen aufkochen und richtet gleich an. Man gibt Knödel dazu.

Geröstetes Lamm's-Beuschel. Man reinigt es, schneidet es in feine Blättchen, röstet es auf heißem Schweinschmalze mit viel fein gewiegter Zwiebel, pfeffert und salzt ein wenig und gibt noch eine Prise Majoran und Thymian hinzu. Vom Schöpfen-Beuschel ist die Bereitung dieselbe. Man nimmt von beiden Tieren auch die Leber und Milz, nebst Herz und Lunge dazu.

Gebackener Kalbskopf. Wenn der Kalbskopf nach angegebener Art (siehe Seite 51) gepuht wurde, so kocht man ihn in Salzwasser mit etwas Zwiebel weich, legt ihn dann in kaltes Wasser, läßt ihn abtropfen und trocknen. Man schneidet ihn in fingerlange, 2 Finger breite Stücke, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, dreht ihn in Mehl, Eier und Semmelbröseln und bäckt ihn aus heißem Schweinschmalze. Es wird Erdäpfel- oder grüner Salat dazu gegeben. Nach Geschmack kann man die Kopfstücke auch in Bier- oder Weinteig tauchen, statt in Eier und Bröseln.

Kalbskopf in Fricassé-Sauce. Aus einem rohen Kalbskopf wird das Hirn genommen. Der Kopf wird in Salzwasser mit Zwiebel und Wurzeln weich gekocht. Die Fleisch- und Weichteile werden abgelöst und in womöglich gleichmäßige Stücke geschnitten. Dann überdünstet man sie mit Suppe und weißem Weine in einer Kasserolle. Indessen treibt man in einem kleinen Weidlinge etwas Butter mit 4 Dottern und 1 Löffel Mehl gut ab, gibt etwas Wein dazu, sowie Citronensaft und Schale, gibt dies zu der kochenden Wein-Sauce und dem Kalbskopfe, zuckert noch ein bischen und läßt alles unter fleißigem Rühren aufkochen. Das Hirn paniert und bäckt man nebst einigen Semmelwürfeln aus dem Schmalze und garniert damit den angerichteten Kalbskopf. Die Sauce wird darüber gegossen.

Kalbskopf mit Essig-Kren. Einen halben oder ganzen gepuhten Kalbskopf kocht man in halb Wasser, und halb Essig, Wurzelwerk, Salz und Thymian weich. Ist dies der Fall, so nimmt man ihn heraus und schneidet ihn in beliebige Stücke, richtet diese an, ziert die Schüssel mit grüner Peterfilie und gibt geriebenen Essig-Kren dazu. Das Hirn wird noch roh entfernt und mit Butter und fein gewiegter Zwiebel geröstet.

Gebackene Kalbsfüße. Nachdem die Kalbsfüße, wie Seite 51 angegeben ist, gut gereinigt und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser mit Zwiebeln und Wurzelwerk weich gekocht, noch warm von den Knochen gelöst und in 4—6 möglichst gleichmäßige Stücke zerschnitten. Man taucht sie in Mehl, zersprudeltes Eier und feine Semmelbröseln und bäckt sie wie die Bachhühner in heißem Schmalze zu schöner, goldgelber Farbe. Man gibt meist Erdäpfel-Salat dazu.

Kuttelflecke oder Löser. Die Flecke werden sehr rein gepuzt, in Salzwasser weich gekocht (siehe Seite 52), abgeseiht und dann fein nudelig geschnitten. In Butter läßt man fein gewiegte Zwiebel, grüne Peterilie, etwas Knoblauch und würfeligem Speck anlaufen, staubt einige Löffeln Mehles daran, vergießt mit Suppe, gibt die Kuttelflecke hinein, läßt sie aufkochen und würzt noch mit Pfeffer, Salz und Citronensaft.

Kuttelflecke auf italienische Art (Trippe). Die gepuzten, gekochten und nudelig geschnittenen Kuttelflecke werden mit viel, in Speck angelauener Zwiebel geröstet, dann mit Mehl bestäubt, mit Suppe vergossen und noch weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten wird etwas gewiegte grüne Peterilie, Salz, Pfeffer und viel geriebener Parmesankäse dazugeben.

Schweinsohren mit Parmesankäse. Die sauber gepuzten Ohren eines frischen Schweinskopfes werden in Suppe gekocht, ausgekühlt mit Butter bestrichen, in feine Semmelbrösel und geriebenen Parmesankäse gedreht, aus dem Schmalze gebacken, reichlich auf der Schüssel mit Parmesankäse bestreut und mit beliebiger, pikanter Sauce, wie Sauce Rémolade, indische Sauce oder Senf á la diable zu Tische gebracht.

Schweinsbraten. Ein Rückenstück oder einen Schlegel klopft man gut und reibt ihn mit etwas Kümmel, Pfeffer, und fein zerdrücktem Knoblauch gut ein und läßt ihn so 1 Stunde liegen. Erst dann salzt man das Fleisch etwas, legt es mit der Speckseite nach unten in eine Bratpfanne, gießt in diese etwas Wasser und brät das Fleisch $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden bei gelinder Hitze. In der halben Zeit des Bratens wendet man den Braten um und läßt den Speck recht reich und knusperig werden. Man begießt während des Bratens fleißig das Fleisch mit seinem eigenem Saft.

Mit der Schwarte. Einen Rücken von einem jungen, wenig fetten Schweine brät man mit der Schwarte. Man legt den Rücken mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne und gibt siedendes Wasser in dieselbe, damit die Haut weich gekocht wird. Ist dies der Fall, so dreht man die Hautseite nach oben und schneidet sie mit einem scharfen Messer in kleine viereckige Stückchen ein. Diese so hergerichtete Haut bleibt nach oben gedreht und wird unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft des Fleisches recht spröde und lichtbraun gebraten. Man gibt gedünstetes Sauerkraut, Erdäpfel- oder Erbsenpüree, Krautsalat, Triett oder Preiselbeeren dazu.

Schweinsbraten mit Brotkruste. Einen halben Schlegel ohne Schwarte von einem jungen, aber fetten Schweine klopft man gut und brät ihn, mit viel Zwiebel und wenig Salz bestreut, 1 Stunde. Indessen mischt man einen gehäuften Teller voll feiner Bröseln von schwarzem Brote mit etwas gestoßenem Pfeffer, streut diese Mischung fingerdick auf das Fett des Bratens, drückt sie mit einem Messer fest an und brät den Braten noch 1 Stunde, wobei man fleißig die Brotkruste mit dem Bratenfett begießt. In die Pfanne gibt man jedesmal etwas Wasser zum Saft. Diesen Braten darf man erst bei Tische schneiden, da die Kruste sonst unansehnlich wird. Man gibt Preiselbeeren oder Senfrüchte dazu.

Schweinschlegel mit Senf. Der Schlegel wird vor allem stark geklopft und dann abgehäutet. Das Fett desselben wird mit etwas Speck, fein gewiegter Zwiebel, 1 zerdrückten Knoblauchzehe, ein klein wenig Citronenschale und grüner Peterilie, etwas Salz und einigen zerstoßenen Korianderkörnern vermengt. Der Schlegel wird mit einem Stilet längs des Knochens dicht und tief durchstoßen, mit obiger Mischung gespickt, auch außen damit eingerieben und so über Nacht liegen gelassen. Man dünstet ihn dann in einer tiefen Keim mit Suppe, $\frac{1}{10}$ saurem Rahme und viel französischem Senf recht mürbe, wozu er gut $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden braucht. Gegen Ende kommt er ins Rohr, um Farbe zu bekommen. Man sprudelt 1 Löffel

Mehl und Salz zum Rahme und begießt den Schlegel recht oft damit, daß er nicht trocken werde.

Schweinspörfelt mit Reis. In sehr viel Schweinschmalz läßt man eine fein gewiegte Zwiebel goldgelb rösten, gibt das gut geklopfte, in große Würfel geschnittene Schweinsfleisch von der Schulter dazu, dünstet es mit Suppe, viel Paprika und etwas Salz $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt dann zu 1 kg Fleisch $\frac{1}{10}$ 1 Reis hinein und läßt diesen noch $\frac{1}{2}$ Stunde mit dem Fleische dünsten. Beim Anrichten streut man viel Parmesanfäse darunter.

Jungfernbraten im Neze. Der Lungenbraten eines Schweines wird mit Kümmel, Majoran, Petersilie und Salz eingerieben, nach Belieben auch mit etwas Zitronenschale bestreut und in das Schweinsnetz eingebreht. Man läßt das Fleisch einige Tage eingeschwert abliegen. Beim Braten wird es mit saurem Rahme fleißig begossen und mit Essig bespritzt. Wenn es braun und resch gebraten ist, wird es samt dem Neze serviert.

Schweinsfleisch dünsten. Ein schönes Stück Schweinsfleisch vom Rücken oder der Schulter klopft man gut und reibt es mit sehr wenig Knoblauch, Salz und Kümmel ein. In eine Kasserolle gibt man 1 nudelig geschnittene Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, ein Sträußchen Thymian, einige Pfefferkörner, Fett und ein wenig Wasser, deckt die Kasserolle zu, nachdem man das Fleisch hineingelegt, und dünstet es, je nach der Größe des Stückes $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden. Zum Schluffe gibt man auch etwas Essig dazu. Das nudelig geschnittene Gemüse wird samt dem Saft zu Tische gegeben. Cotelettes dünstet man $\frac{1}{2}$ Stunde. Einen ganzen Schlegel 3 Stunden. Beim Dünsten gebe man immer löffelweise etwas Wasser nach (siehe „Dünsten“, Kunstausdrücke). Die Wurzeln läßt man zuerst $\frac{1}{2}$ Stunde allein dünsten, ehe das Fleisch hinzukommt.

Schweinskopf gekocht. Dieser wird wie „Kalbskopf mit Essigkren“ bereitet.

Krenfleisch. Man schneidet das Fleisch vom Rücken, Brust oder Schulter eines jungen Schweines mit der Schwarte zu Stücken und dünstet diese mit Zwiebelringen, Essig, Wasser, Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt. Die Brühe muß die Stücke fast bedecken. Wenn sie kurz eingekocht ist, seigt man sie über das Fleisch auf die Schüssel und bestreut dieses mit gerösteten Bröseln und geriebenem Kren.

Gebratene Schweins-Cotelettes. Werden wie „Kalbs-Cotelettes“ gebraten.

Gebackene Schweins-Cotelettes. Werden wie „Kalbs-Cotelettes“ gebacken.

Gedünstete Schweins-Cotelettes. Diese werden wie „Gedünstetes Schweinsfleisch“ bereitet, nur brauchen sie je nach ihrer Größe $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden zum Dünsten.

Faschierte Schweinschnitzchen. Hierzu verwendet man das minder schöne Fleisch vom Schlegel oder der Schulter, löst alle Sehnen und Häute aus, klopft es tüchtig und treibt es durch die Fleischhackmaschine. Dann mischt man Salz, etwas feingehackten Speck, Muskatnuß und Pfeffer darunter, formt runde Schnitzchen daraus, dreht sie ein wenig in feine Bröseln und brät diese mit Schweinschmalz oder Butter.

Schinken zu kochen. Vor allem wäscht man den Schinken mit warmem Wasser, bürstet ihn tüchtig und trocknet ihn sauber ab. Die Stelze wird teilweise abgehauen. Man gibt ihn in ein großes Geschirr, übergießt ihn mit kochendem Wasser und läßt ihn je nach seiner Größe 3— $4\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Gewöhnlich rechnet man auf je 1 kg Fleisch $\frac{1}{2}$ Stunde und $\frac{1}{2}$ Stunde mehr, als für das ganze Gewicht kömmt. Wiegt z. B. der Schinken 2 kg, so muß er $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen.

Wiegt er 3 kg, dann $1\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{2}$ Stunde = 2 Stunden u. s. f. Man läßt ihn gewöhnlich in seiner Brühe erkalten, welche man wieder gerne, samt dem Fette, als Gerstensuppe und zum Bergießen von Erdäpfeln, Sauertraut oder sauren Rüben verwendet. Sollte die Brühe stark gesalzen schmecken, so ist es gut, sie während des Kochens wegzuschütten und wieder neues, siedendes Wasser über den Schinken zu gießen. Sollte die Brühe zu wenig gesalzen sein, kann man nachsalzen und etwas Knoblauch und einige Wachholderbeeren mitkochen.

Schinken zu backen. Nachdem der Schinken gut abgewaschen und abgetrocknet wurde, legt man ihn in eine Kasserolle, übergießt ihn mit siedendem Wasser, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ —1 Stunde kochen. Die Zeit richtet sich je nach seiner Größe. Ganz kleine Schinken werden gar nicht gekocht, ehe man sie in Brotteig einschlägt, aber sie werden einige Stunden in kaltem Wasser liegen gelassen. Wenn also ein größerer Schinken überkocht ist, trocknet man ihn sehr gut ab und schlägt ihn in gut gegangenen, fingerdicken Brotteig ein und bäckt ihn 3—4 Stunden im Backofen oder in einem Backrohr. Vor dem Backen durchsticht man den Teig öfters, damit die inneren Dämpfe entströmen können. Man läßt ihn im Brotteig auskühlen und kann ihn darin lange Zeit aufbewahren. Das Liegen im Wasser bei kleineren Schinken hat den Zweck, das Salz etwas auszuziehen.

Schinken im Rohre gebraten. Ein mild gesalzener Schinken, am besten Prager Schinken, eignet sich nur zu dieser Bereitungsart. Man wäscht ihn zuerst tüchtig in lauem Wasser aus und läßt ihn auch darin 1 Stunde liegen, damit sich das Salz etwas verliere. Man legt ihn abgewischt, mit der Schwarte nach unten, in eine passende Bratpfanne, gießt 1 Liter siedendes Wasser darüber und läßt ihn so 2 Stunden unter öfterem Begießen mit Wasser braten. Dann wird er umgewendet und wieder 2 Stunden gebraten, doch muß dabei die Schwarte noch öfters fleißig begossen werden, damit sie keine Blasen bekommt.

Pöckelbraten. Das wie der Schinken eingepöckelte Schweinsfleisch wird, nachdem es gut durchgepöckelt ist, aus der Salzlake genommen, gut abgewischt und getrocknet, in eine Bratpfanne gelegt und mit seinem eigenem Fette gebraten. Man kann es auch mit einer Brotkruste bedecken, wie es bei „Schweinsbraten mit Brotkruste“ beschrieben ist und auf diese Weise zubereiten. Namentlich das Cotelettestück eignet sich vorzüglich zu dieser Bereitungsweise.

Gedämpfter Schinken à la Bordelaise. Man kocht einen kleinen, ganzen Schinken beiläufig 2 Stunden, bis er anfängt weich zu werden, und zieht ihn hierauf die Schwarte ab. Nun gibt man ihn in eine Kasserolle, nebst 1 Hand voll dressirter Carotten, eben so viel dressirten Selleries, 1 Häuptel Zwiebel, in welches man 3—4 Gewürznelken steckt, gießt 1 Flasche roten Weines, 1 Schöpfloffel Suppe dazu und dünstet den Schinken zugedeckt ungefähr 1 Stunde. Die erste halbe Stunde läßt man den Schinken ruhig dünsten, doch dann muß er fleißig begossen werden. Man gibt noch 1 Stückchen Glace und etwas Zucker hinzu und läßt den Saft kurz einkochen. Beim Anrichten werden die dressirten Carotten und der Sellerie dem schön geschnittenen Schinken beigelegt und der Saft darüber gegossen.

Gesulztes Span- oder Milchferkel. Der Kopf und die Füßchen werden weggeschnitten und sodann das Tier der ganzen Länge nach aufgeschnitten. Man löst die Knochen aus, nimmt alle Eingeweide heraus, wäscht es und dreht es nun wie eine Wurst zusammen, wickelt es in Leinwand und verschnürt diese netartig. Indessen bereitet man eine Brühe von 3 Kalbsfüßen, Wasser, Essig, Salz, Wein, Wurzeln und Gewürz, legt das vorgerichtete Spanferkel hinein und kocht es weich. Man läßt es in der Brühe auskühlen, wickelt es dann aus und schneidet es beim

Anrichten in Scheiben. Die Brühe klärt man mit Schnee wie Aspic und ziert, wenn sie gestockt ist, damit die Scheiben.

Spanferkel gebraten. Nachdem das Spanferkel hergerichtet ist, wie Seite 55 angegeben, so legt man das Spanferkel auf Kochlöffeln oder Holzstücken in eine Pfanne, worin sich Schweinfett befindet und brät es unter öfterem Begießen mit Bier und Bestreichen mit Speck 1—1½ Stunden im Rohre. Wenn während des Bratens aus dem Innern des Spanferkels einige Tropfen Saft austreten sollten, so entferne man jedesmal dieselben mit einem Luche, damit nicht Blasen und Brandflecke daraus entstehen, wodurch das vorteilhafte Aussehen des Bratens leidet. Wenn das Ferkel eine schöne, gelbe und reiche Kruste hat, entfernt man das Papier von Schweiß und Ohr, zieht den Faden aus der Naht des Bauches behutsam heraus, ohne das Fleisch dabei zu verletzen, beseitigt das im Bauche befindliche Papier, zieht den Spieß heraus, tranchiert es zierlich, und steckt in den Küffel einen gebratenen Apfel oder eine halbe Citrone.

Gebratener Schöpsenschlegel. Ein schöner Schöpsenschlegel (Hammelskeule) wird mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer eingerieben und beim Braten mit Butter fleißig bestrichen. Der Schlegel wird aber vorher von Haut und Fett befreit und sehr gut geklopft. Man tranchiert ihn in gleichmäßige Schnitten, legt dieselben wieder an ihre vorige Stelle, ziert den Knochen mit einer Papiermanschette und garniert den Braten mit verschiedenen gedünsteten Gemüsen.

Gebratener Schöpsenrücken und Schlegel. Ein schöner Schöpsenrücken wird wie ein Hasenrücken zugehauen, geklopft, enthäutet und mit Pfeffer eingerieben. Man legt ihn in eine Pfanne, begießt ihn mit heißem Schweinschmalz und brät ihn unter fleißigem Begießen mit Fett. Kann auch nach Belieben gespickt, sowie am Spieße gebraten werden. Man salzt ihn erst gegen Ende. Zum Schlusse kann man der Bratensauce etwas Paradiesäpfel-Marmelade beifügen, dieselbe aufkochen und geseiht zum tranchierten Rücken geben. Der Schlegel wird ebenso zubereitet.

Gedünsteter Schöpsenrücken und -Schlegel. Den Rücken eines älteren Tieres enthäutet und spickt man, reibt ihn mit einer Mischung von Thymian, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch und Salz ein und dünstet ihn mit Schweinschmalz, Zwiebel und Wasser weich. Beim Anrichten wird der Saft geseiht darüber gegeben und der Rücken mit Erdäpfeln garniert. Der Schlegel wird ebenso bereitet.

Gedünsteter Schöpsenschlegel. Einen Schöpsenschlegel häutet man ab, klopft ihn tüchtig, salzt ihn etwas und sticht Löcher in das Fleisch, in welche man ein wenig mit Salz fein zerdrückten Knoblauch streicht. Nun dünstet man den Schlegel in einer großen Kasserolle mit viel Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie und Suppe oder Wasser, bis er mürbe ist, wozu er 2—3 Stunden braucht. Dann nimmt man ihn heraus, staubt die Wurzeln etwas, vergießt mit Suppe, läßt alles aufkochen, seiht die Sauce in ein anderes Kasserolle und gibt dann in die geseigte Sauce etwas Kapern, einige Löffel sauren Rahmes und etwas Simonionschale nach Geschmack dazu, läßt nochmals alles aufkochen und serviert die Sauce zum tranchierten Schlegel.

Gerollter Schöpsenschlegel, gedünstet. Einen Schöpsenschlegel übergießt man mit Beize Nr. 1 und läßt ihn mehrere Tage darin liegen. Dann löst man die Knochen aus, entfernt sorgfältig alles Fett und die Häute, teilt das Fleisch in 2 Teile und klopft es tüchtig. Man belegt nun die Innenseite des Fleisches mit Speckplatten, salzt das Fleisch etwas und formt 2 Würste daraus, indem man den Speck gut einrollt. Man überbindet das Fleisch gut und fest mit Bindfaden und legt es in die mittlerweile heißgemachte Beize, gibt auch alle Knochen dazu und läßt das Fleisch 2—3 Stunden dünsten. Gegen Ende gibt man das Fleisch in eine kleinere Pfanne, nebst dem passierten Saft, stellt die Pfanne ins Rohr, übergießt

das Fleisch mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahme, sprudelt 2 Löffel Mehl vorher hinein, läßt das Fleisch und die Sauce bräunlich werden und letztere noch gut verkochen. Das Fleisch wird zu Scheiben geschnitten und die passierte Sauce in einer Saucière dazu serviert.

Schöpsenschlegel auf Wildpretart. Dieser wird wie der vorherige behandelt, nur übergießt man ihn mit Beize Nr. 2 und gibt noch einige Löffel Heischepetschjalse (Hagebutten) und einige von den Kernen befreite, getrocknete Zwetschken dazu. Eleganter wird er serviert, wenn man die Knochen nicht auslöst, und ihn, nachdem man die Haut abgezogen hat, spickt und beim Anrichten das Bein mit einer Papier-Manschette verhüllt. Er muß aber dann länger als 3 Stunden dünsten und zum Schlusse auch noch auf eine halbe Stunde ins Rohr kommen.

Schöpsenschlegel als falscher Auerhahn. Man ziehe von einem schönen Schöpsenschlegel Haut und Fett ab, teile denselben nach den natürlichen Theilungen (Nüsse, Fricandeaux), klopfe dieselben und spicke sie reichlich mit frischem Speck. Dann bereite man folgende Marinade: 2 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben und etwas Sellerie werden fein gewiegt und mit 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, 1 Gewürznelke und 1 Löffel voll Wachholderbeeren (alles fein gestoßen) in 6 dkg Butter geröstet; dazu gebe man $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein, $\frac{1}{8}$ l Essig und lasse alles zusammen gut durchkochen. Man legt dann in eine Terrine oder einen Topf zuerst eine dünne Schichte Tannennadeln, um dem Fleische den, dem Auerhahn eigentümlichen Tannennadelgeschmack zu geben, auf diese eine gespickte Schöpsennuß, wieder einige Tannennadeln und eine Nuß, bis alle Fleischtheile in gleicher Weise eingelegt sind. Dann gießt man die noch warme Marinade darüber und läßt das Ganze gut zugedeckt ca. 8 Tage lang stehen. Beim Gebrauche wird das Fleisch herausgenommen, in heißer Butter auf beiden Seiten auf dem Herde rasch gelb gebraten, mit der durchgeseihten Marinade übergossen, mit Salz gewürzt, zugedeckt ins Rohr gestellt und unter fleißigem Begießen $1\frac{1}{2}$ Stunden weich gedünstet. Dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt die Sauce zu bräunlicher Farbe einkochen, verrührt sie mit 3 Teelöffeln voll Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ l saurem Rahme und etwas Suppe und läßt sie einige Minuten auf dem Herde kochen, gibt sodann die Fleischstücke hinein, setzt sie unbedeckt wieder in das Rohr und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang braten. Man begießt dabei fleißig mit der dickflüssigen und goldgelben Sauce. Beim Anrichten schneidet man sehr feine Schnitten auf und setzt sie wie eine Auerhahnbrust wieder zusammen. Man gibt Salat oder Essigfrüchte und Maccaroni dazu. Aus den minder schönen Fleischtheilen kann man eine Salmi bereiten, wie sie bei „Auerhahn mit Salmi“ angegeben ist. Man streicht diese Salmi auf Semmelcroutons und garniert diese heiß um das heiße Fleisch. Dadurch wird die Ähnlichkeit mit dem Auerhahne noch größer. Die gebratenen Fleischstücke können auch kalt gegeben werden.

Englischer Schöpsenschlegel. Man läßt einen Schöpsenschlegel in Salzwasser mit mehreren Pfefferkörnern kochen und schäumt ihn dabei fleißig ab. Nun gibt man kleine Carotten und Petersilie in fingergliedlange Stücke geschnitten hinein, später mondcheinförmig dressierte weiße Rüben, Kohlrüben und Sellerie und einige kleine Häuptel Schalotten. Wenn das Gemüse weich ist, nimmt man es heraus und stellt es einstweilen warm. Nun teilt man 2 Kohlköpfe in je 4 Teile und läßt sie auch mit dem Schlegel weich kochen, worauf man sie herausnimmt und auskühlen läßt. Man setzt sie wie ganz zusammen und läßt sie im Rohre mit Schweinschmalz zu schöner brauner Farbe braten. Zuletzt kocht man auch mit dem Schlegel 1 Handvoll kleiner, ganzer, roh geschälter Erdäpfel. Ist der Schlegel weich gekocht, so schneidet man ihn fein auf, gibt ihn ohne Knochen auf eine Schüssel und garniert ihn mit den warm gestellten Gemüsen. Man serviert Kapernsauce dazu.

Schöpfenbrust (Vorschlagel) in Majoran-Sauce. Man zerhackt die Brust in 3 fingerbreite Stücke, kocht sie in Salzwasser $1\frac{1}{2}$ Stunde und läßt sie auskühlen. Das auf der Brühe schwimmende Fett nimmt man ganz herab und macht davon mit einigen Löffeln Mehles eine lichte Sauce, welche mit der Schöpfenbrühe vergossen und mit viel geriebenem Majoran gewürzt wird. Dann gibt man die gekochten Fleischstücke und noch blättrig geschnittene, gekochte Erdäpfel in die Sauce, läßt alles aufkochen und serviert die Speise in einer erwärmten Schüssel.

Schöpfencotelettes à la Soubise. 4 Häuptel Zwiebel schneidet man nudelig und läßt diese in Butter mit Salz, Petersilie, Zucker und wenig Suppe weich dünsten. Man schöpft dann die Flüssigkeit ab, staubt Mehl daran, gießt $\frac{2}{10}$ l Milch dazu, läßt sie verkochen, verrührt gut und streicht das Ganze durch ein Sieb und wärmt es wieder. Schön zugerichtete Schöpfencotelettes klopft man gut, salzt etwas, taucht sie in Mehl, brät sie schnell auf beiden Seiten, gibt sie auf ein Brett, streicht das warme Zwiebelpüree halbfingerdick darüber, bestreut es mit viel gestoßenem Zucker und brennt diesen mit einer Brennschaufel.

Schöpfencotelettes à la Nelson. Die schön hergerichteten Cotelettes werden in zerlassene Butter getaucht und über Nacht liegen gelassen. Beim Gebrauche brät man sie nur auf einer Seite ein wenig an und legt sie hierauf auf einen Teller. Indessen wiegt man eine Zwiebel sehr fein, kocht dieselbe in Milch weich, gibt ein Stück Butter und so viel Mehl dazu, daß es ein dickliches Koch wird, legiert dieses mit 1 Dotter und läßt es erkalten. Nun mengt man noch etwas geriebenen Parmesankäse dazu und streicht diese Masse auf die gebratene Seite der Cotelettes, während man die andere Seite mit Ei und Brösel paniert. Hierauf bestreut man die Cotelettes noch mit Parmesankäse und brät sie mit viel Schmalz auf jäher Hitze ungefähr 5 Minuten lang.

Schöpfen-Cotelettes à l'Italienne. Auf einem Polentasockel legt man gebratene, schön dressierte Schöpfen-Cotelettes, überschüttet diese mit gedünsteten, grünen Erbsen und Paradiesäpfel-Sauce und garniert mit gedünsteten Champignons.

Schöpfensteaks. Dazu nimmt man eine große, gut abgelegene Hammelskeule, häutet diese ab, löst wie bei einer Kalbskeule die Nüsse aus, häutet diese auf der innern Seite ebenfalls ab und schneidet quer durch den Faden dicke Stücke, gleich kleinen Beefsteaks, daraus. Man schlägt sie mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, formt sie rund, streut Pfeffer und Salz darauf und brät sie rasch mit Butter bräunlich. Auch vom Rückenfilet können die Steaks gemacht werden.

Schöpfenfleisch auf englische Art. Eine Kasserolle wird gut mit Butter geschmiert, mit Zwiebelringen belegt und das geschnittene, geklopfte Schöpfenfleisch darauf gelegt. Man salzt, pfeffert und dünstet das Fleisch mit etwas Wasser vergossen. Wenn es fast fertig ist, gibt man geschälte, rohe, in Viertel zerschnittene Erdäpfel dazu. Ein Stück Butter rührt man mit etwas Mehl ab, vergießt dies mit Suppe und läßt es, zum Fleisch gegeben, mitdünsten, man rührt öfters auf. Diese Speise serviert man samt der Kasserolle, daher eine neue, nette dazu genommen werden soll. Man umwindet dieselbe mit einer gefalteten Serviette und stellt sie auf eine flache, ebenfalls mit einer Serviette belegten Schüssel. Die Speise soll zum Schlusse am Boden eine Kruste bekommen.

Schöpfenfleisch mit verschiedenen Gemüsen. Man nimmt dazu das Rippenstück, die Brust oder von der Schulter, knickt die Knochen ein, daß es gute Portionsstücke gibt und kocht das Fleisch in heißem Salzwasser mit vorher hineingegebenen gelben Rüben, Kartoffeln, Kohlrüben, Zwiebeln, weißen Bohnen, Porri, Pastinal und etwas Kimmel weich. Die Gemüse werden alle in zierliche Stücke,

entweder würfelig oder anders geformt, geschnitten, und wenn Fleisch und Gemüse weich sind, alles zusammen angerichtet. Dieses Gericht gilt als Suppe und Fleischspeise mit Zutaten zugleich und eignet sich namentlich für Wasch-, Putz- oder Bügeltage, wo die Köchin wenig Zeit und Platz zum Kochen hat. Diese Speise läßt sich auch aus Schwein- oder Rindfleisch vorzüglich bereiten oder auch aus verschiedenen Fleischgattungen gemischt.

Gefüllte Lammbrust. Wird wie „Gefüllte Kalbsbrust“ bereitet.

Gebackener Lammkopf. Der in zwei Hälften geteilte Lammkopf wird gereinigt, das Hirn grilliert und wieder an seine Stelle zurückgelegt; damit es nicht herausfallen kann, schließt man die Höhlung mit einer in Butter getauchten Semmelschnitte, drückt diese fest an, paniert dann den halben Kopf in Mehl, Ei und Bröseln ein und bäckt ihn aus heißem Schweinsfett.

Lamm-Cotelettes en papillotes. Diese werden wie „Kalbs-Cotelettes en papillotes“ gemacht.

Gebratene Lamm-Cotelettes. Werden wie „Kalbs-Cotelettes“ gebraten.

Gebackene Lamm-Cotelettes. Werden wie „Kalbs-Cotelettes“ gebacken.

Gebratenes Lammfleisch. Ein Schlegel oder Rücken, welcher wie ein Hasenrücken zugehauen ist, wird geklopft, in eine Bratpfanne gelegt, so daß die Haut nach oben zu liegen kommt, mit heißer Butter oder Schweinschmalz übergossen, mit Salz und Pfeffer bestreut, $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Rohre gebraten und während der Zeit mit Fett fleißig begossen. Wenn das Fleisch oben eine reiche Kruste hat, wird es tranchiert, angerichtet und mit dem eigenen Saft serviert. Man gibt Salat oder Gemüse dazu.

Glacierter Lammshlegel. In Butter läßt man Champignons, grüne Petersilie und einige fein gewiegte Sardellen dünsten und bestreicht damit einen abgehäuteten Schlegel, legt ihn in eine Kasserolle worin sich Fett, Wurzelwerk, Zwiebel, ganze Pfefferkörner und einige Champignons befinden und läßt ihn zugedeckt weich dünsten, indem man von Zeit zu Zeit Suppe nachgießt. Der Saft wird entfettet und abgeseiht in einer Sauciere dem tranchierten Schlegel beigegeben. Eine Lammshulter bereitet man ähnlich.

Gedünstetes Lammfleisch. Ein vorderes Viertel eines Lammes oder Zickleins wird gewaschen, sauber abgewischt und mit einer halben zerdrückten Zehe Knoblauch eingerieben. Man dünstet das Stück im Ganzen mit Butter, etwas Wasser und Salz, wobei man acht haben muß, daß das Wasser nie ganz eingeht, damit das Fleisch weiß bleibe, doch darf auch nicht viel Wasser daran sein, sonst verkocht das Fleisch. Man gibt Reis mit Weinmark und Zwiebel gedünstet dazu.

Gedünstetes Lammfleisch mit Morcheln. Ein vorderes Viertel eines Lammes oder Zickleins wird gewaschen und sauber von allen Härchen gereinigt, eingesalzen und mit Butter weich und weiß gedünstet. Gut gereinigte, abgebrühte, junge Spitzmorcheln werden zu $\frac{1}{2}$ cm breiten Ringlein zerschnitten, in Butter mit fein gewiegter, grüner Petersilie gedünstet, mit einigen Büffeln saueren Rahmes vergossen und mit einer lichten Buttersauce gebunden. Hierauf gibt man die Morcheln samt Sauce zum bereits weichen Fleische und läßt noch Alles zusammen einige Minuten dünsten und richtet Alles gemischt in heißer Schüssel an. Wer Krebs zur Hand hat, kann auch mehrere Krebschwänze und Scheren beimengen.

Irish Stew. $1\frac{1}{2}$ kg Hammelfleisch (von der Keule) und $\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch wird in mäßige Stücke geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ kg Butter auf gelindem Feuer nicht zu braun geröstet. Dann gibt man 5 große, in Würfel geschnittene Zwiebeln, 1 Teelöffel voll Pfeffer und das nötige Salz hinzu und läßt alles, wohl zugedeckt, langsam dünsten, indem man ab und zu mit etwas Suppe vergießt. 2 l geschälte, in

dicke Scheiben geschnittene Erdäpfel werden mit kochendem Wasser gebrüht. Ein in 4 oder 6 Teile geschnittener Krautkopf wird in Salzwasser halb gar gekocht und nebst den Erdäpfeln zum Fleische gegeben; man läßt alles zusammen noch dünsten, bis es gar gekocht aber nicht verkocht ist und richtet an. Diese Masse genügt für 8—10 Personen.

Gingemachtes Lammfleisch. Das sauber abgewischte Lammfleisch wird auf 10 Minuten in laues Wasser gelegt, um recht weiß zu werden. Dann dünstet man es mit Butter, etwas grüner Peterilie und einigen Champignons, staubt, wenn es weich geworden, etwas Mehl daran, läßt es verkochen und richtet an.

Gebackenes Lammfleisch. Hierzu eignet sich am besten das Bordere vom Lamm, nämlich die Brust und Schulter. Man schneidet das Fleisch samt den Knochen in 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke, taucht sie in Mehl, dann in aufgekloppte Eier, dreht sie in sehr feine Semmelbröseln und bäckt sie auf beiden Seiten in fingerhohem, sehr heißem Schweinschmalz. Man nimmt sie mit einem Backlöffel heraus, legt sie auf einige Momente auf Fließpapier, um das daran haftende Fett auffaugen zu lassen, richtet sie dann zierlich auf einer Schüssel an und bedeckt sie mit gebackener grüner Peterilie. Man serviert Salat oder ein feines Gemüse dazu. Die Brust soll man vor dem Perschneiden blanchieren, damit das Fleisch aufläuft und dann schneller gebacken ist.

Heiß abgessenes Lammfleisch. 1. 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Stück Porri und 1 Stück Peterilie werden fein nudelig geschnitten, 1 Zehe Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, 6 ganze Neugewürzkörner, eine Prife Thymian, ein nußgroßes Stück Butter, etwas Salz, und $\frac{1}{4}$ l Essig mit Wasser werden in eine Kasserolle gegeben und darin das Viertel eines Lammes oder Zickleins, gut zugedeckt, gekocht. Essig darf nicht viel genommen werden und jedenfalls nur ein milder. Man kann immer zum Schlusse nach Geschmack nachsäuern. Das hübsch geschnittene Wurzelwerk wird samt dem Saft zu Lische gegeben.

2. Ziemlich viel nudelig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel läßt man in Abschöpf Fett rösten, gibt Salz, Pfeffer, das in große Würfel gehackte Lammfleisch nebst einem Schöpflöffel voll Essigs und doppelt so viel Suppe und etwas Zitronenschale dazu, läßt alles zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett ab.

Lamm-Cotelettes. Die schön gehackten Lamm-Cotelettes (siehe Seite 51) werden geklopft, das Fleisch rund geformt und durch gehacktes Fleisch von der Schulter vergrößert. Dann bestreicht man sie mit Ei, dreht sie in feinste Semmelbrösel, drückt mit einer Messer Klinge dieselben fest auf das Fleisch, bäckt sie in zerlassener Butter oder heißem Rindschmalz goldgelb und begießt sie beim Anrichten mit Glace. Man gibt sie als Auflage zu feinen Gemüsen.

Lamm-Cotelettes au Salpicon gourmand. In einer kleinen Kasserolle läßt man in Butter eine fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt würfelig geschnittene Champignonsköpfe, welche in Citronenwasser nach dem Schälen gelegt wurden, dazu, sowie noch etwas Citronensaft und läßt sie 5 Minuten dünsten. Ein blanchiertes Bries wird enthäutet und von allen Adern zc. befreit, würfelig geschnitten, zu den Champignons gegeben und 5 Minuten dünsten gelassen. Nun fügt man noch eine Hand voll würfelig geschnittener Hahnenkämme bei. Man macht eine dickliche, weiße Buttersauce und vermischt dieselbe mit dem Ragoût. 14—16 Lamm-Cotelettes werden schön zugerichtet, die Rippen alle gleichmäßig gehackt, worauf man die Cotelettes in heißer Butter schnell abbrät. Man gießt die Butter ab und gibt ein Stück Glace daran. Das Ragoût wird in einem Buttermeisgreif angerichtet und die Lamm-Cotelettes herumgelegt. Diese Masse genügt für 12 Personen.

Kaninchen gebraten. Den Rücken und die Keulen häute man gut ab. Nachdem das Fleisch 3—4 Tage in einer Marinade von Essig, Gewürz und Salz gelegen, spicke man es sehr fein wie einen Hasen und brate es mit etwas Zwiebel und Butter unter fleißigem Begießen mit saurem Rahme schnell und saftig.

Gebratenes Kaninchen (Lapin). Ein vorgerichtetes Kaninchen, welches wie ein Hase abgezogen und zerlegt wurde, wird geklopft. Der Rücken und die Hinterfüße werden enthäutet, dicht gespickt und mit Salz bestreut in einer Pfanne mit Speckschnitten und Butter gebraten. Man gibt Schwämme mit Eiern oder Sauerampferpüree, den geseihten Bratensaft und einige Löffel französischen Senfs dazu und begießt während des Bratens nach Geschmack auch mit saurem Rahme.

Kaninchen mit Paprika. Die übrigen Fleischteile außer Rücken und Hinterfüße schneidet man in große Stücke und gibt diese in mit viel Zwiebel angelauten Speck, läßt sie anbraten, bestreut sie mit Paprika, staubt Mehl daran und wenn alles gelblich ist, vergießt man mit Wasser und läßt alles kurz aufkochen. Man gibt beliebige ordinäre Mehlspeisen wie Knödeln, Nudeln zc. dazu.

Heiß abgesottenes Kaninchen (Lapin). Wird wie Kalbfleisch oder Hühner abgesotten und angerichtet.

Eingemachte Kaninchen. Wird wie „Eingemachtes Kalbfleisch“ bereitet.

Kaninchen-Cotelettes. Werden wie „Lamm-Cotelettes“ zugeschnitten, geklopft, gefalzen und beliebig gebraten oder gedünstet zc., wie die Cotelettes anderer Tiere.

Gebackenes Kaninchen. Dasselbe wird wie „Gebackenes Lammfleisch“ zerschnitten, in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und aus dem heißen Schmalze gebacken.

Kaninchen à la matelote. Man läßt in einer Kasserolle 12 dkg Butter zerfließen und darin 12—15 Schalotten weich und gelblich werden, worauf man sie wieder heraus nimmt. Nun legt man ein in Stücke zerteiltes, junges Kaninchen in die Butter und dünstet das Fleisch darin bis es eine licht-bräunliche Farbe bekommt, staubt dann Mehl daran und sautiert es 10 Minuten über dem Feuer. Dann gießt man $\frac{1}{4}$ l Weißwein und $\frac{1}{2}$ l Suppe daran, legt einen schönen, in 6 cm lange Stücke zerschnittenen Kal mit dazu, gibt die gedünsteten Zwiebel wieder hinein, sowie auch 1 Duzend in Butter gedünsteter Champignons, Salz und Pfeffer, $\frac{1}{3}$ einer Knoblauchzehe (zerdrückt), 1 Büschel Petersilie und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, kocht dann alles über lebhaftem Feuer vollständig gar, nimmt die Petersilie und das Lorbeerblatt heraus, richtet die Speise an und garniert sie mit gerösteten Semmel-Croutons.

Kaninchen auf Thunfischart. Hierzu verwendet man das Fleisch vom Schlegel und Rücken. Nachdem es geklopft und zerschnitten wurde, wird es durch die Fleischhackmaschine getrieben und wie „Falscher Thunfisch“ aus Kalbfleisch behandelt.

Geflügel.

Gebratene Hühner. Die jungen Hühner werden gepuzt und dresfirt (siehe „Vorbereitungen“) in eine Bratpfanne gegeben, innen nur wenig gefalzen, mit heißer Butter übergossen und schnell gebraten ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde). Sie müssen dabei fleißig mit Butter begossen werden. Brust und Schenkel kann man auch