Fleischspeisen.

Gekochtes und gedämpftes Rindfleisch.

Man kocht das Rindfleisch wie gewöhnlich; wenn es schon nahezu weich genug ist, nimmt man es aus der Suppe heraus, legt es in eine tiefe Casserole, worin man etwas gelbe Rübe, Petersilie, Zwiebel, ein Stückchen Brotrinde, Speck und Abschöpffett eingerichtet hat, gießt so viel Suppe dazu, daß das Fleisch bis ungefähr zur halben Höhe darin liegt, deckt es gut zu und läßt es nebenbei langsam 1 Stunde lang dämpfen. Es darf nicht stark sieden, sonst wird es trocken. Der Saft muß bräunlich werden und wird vor dem Anrichten noch mit etwas Suppe aufgegossen. Man kann zum Dämpfen auch verschiedenen Bratensaft verwenden.

Gedünstetes Fleisch.

Von 4·50 Kilogramm Beirit ohne Zuwage löst man die Knochen ab, salzt es und schnürt das Fleisch mit Spagat fest zu einem Ballen zusammen. Man schneidet 2 Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, 1 Zwiebel und $^1/_2$ Sellerie in Würfel, röstet es in Fett, gibt 1 Eßlöffel voll ganzen Pfeffer, ebensoviel Neugewürz, 1 Stück Ingwer, 1 Büschel Kuttelkraut, Salz und 7 Deciliter Weißwein dazu, legt das Fleisch hinein, gießt so viel Suppe zu, daß das Fleisch reichlich bedeckt ist und läßt es 5 Stunden lang langsam dünsten, wobei man immer wieder Suppe oder Wasser zugießen muß, damit das Fleisch nicht austrocknet. Dann nimmt man das Fleisch heraus, legt es in eine Casserole und gibt etwas Speck darauf. Man macht etwas Einbrenn, gibt dieselbe mit $3^1/_2$ Dekagramm Kapern und 1 Stückchen Glace in den Sud, läßt ihn noch gut verkochen, entfettet denselben und seiht ihn vor dem Anrichten durch ein Sieb über das Fleisch.

(Für 12 Personen.)

Englischer Braten.

Man nimmt ein schmales Beirit (circa 2 Kilogramm), klopft es, salzt es und spickt es durch die ganze Dicke; gibt Wurzelwerk, Gewürz und $^1/_2$ Liter Rothwein in eine Casserole, legt das Fleisch hinein, gießt so viel Suppe dazu, daß dasselbe gut bedeckt ist und läßt es 4—5 Stunden langsam dünsten. Dann nimmt man das Fleisch heraus, staubt den Saft ein wenig und passirt ihn vor dem Anrichten.

Italienisches Rindfleisch.

Ein schönes Stück gut geklopftes Rindfleisch — womöglich das Tafelstück — wird mit dicken, in Gewürz gewälzten Speckstücken gespickt und in einer Beize von Wurzelwerk, Gewürz und Essig weich gedünstet; dann legt man das Fleisch in eine Casserole, überzieht es ganz mit Rahm, streut sehr viel Parmäsankäs darauf und stellt es in die Röhre; wenn der Rahm gelb wird, so gießt man nochmals Rahm darüber, gibt Käs darauf und wiederholt dies einigemale bis das Fleisch eine schöne dunkelgelbe Kruste hat. Den Bratensaft gießt man mit der Beize auf und läßt ihn durch ein Sieb laufen. Man servirt dazu Maccaroni oder Nockerln.

Grillirtes Rindfleisch.

Man siedet ein Stück Scherzel wie gewöhnlich bis es weich ist; etwa eine Stunde ehe man es anrichten soll, nimmt man es heraus und schneidet es an der fetten Seite gewürfelt ein; dann werden einige Sardellen, Zwiebel und grüne Petersilie fein zusammengeschnitten, mit etwas Butter vermengt und auf das eingeschnittene Fleisch gestrichen. Man belegt den Boden der Bratpfanne mit Zwiebel, Petersilie, Porre, Sellerie, gelben Rüben und Speck, legt das Fleisch darauf, so daß die bestrichene Seite nach oben kommt, gibt einige Löffel Rahm darüber, bestreut es mit Semmelbröseln und hart gekochten, fein geschnittenen Eiern, dann wieder etwas Rahm und läßt es in der Röhre bis es eine schöne Farbe hat braten. Die Sauce wird beim

Anrichten passirt. Während des Bratens kann man nach und nach ein wenig Suppe zugießen, damit sich das Fleisch nicht anlegt.

Sardellen-Fleisch.

Man kocht das Rindfleisch weich, nimmt es dann heraus, gibt es mit Butter in eine Casserole, läßt es rösten bis es auf allen Seiten gelb ist, legt es heraus, gibt in das Fett fein gestoßene Sardellen, grüne Petersilie und etwas Semmelbröseln, läßt es dünsten, gießt Suppe und Rahm daran und gibt das Fleisch wieder hinein. Man läßt es dann nur noch ganz langsam ein wenig dünsten und richtet den Saft darüber an. Auf 1 Kilogramm Fleisch kann man 8 Dekagramm Sardellen und 2 Deciliter Rahm rechnen.

Gedünstete Rostbraten.

Die Rostbraten werden sorgfältig von allen Knochen gesäubert, fest geklopft, gesalzen, mit etwas geschnittener Zwiebel in eine Casserole gelegt, mit Essig und Suppe aufgegossen (auf 1 Theil Essig 2 Theile Suppe) und weich gedünstet; dann gibt man etwas Rahm daran, läßt ihn noch gut verkochen und richtet die Rostbraten in der Sauce an.

Gefüllte Rostbraten.

1·70 Kilogramm (circa 3 Pfund) Rostbraten werden gut geklopft; dann $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Mark, ebensoviel Speck, 3—4 Champignons, $^1/_2$ Kaffelöffel voll Kapern, etwas Petersilie, 3 Sardellen, etwas Zwiebel und $^1/_2$ geweichte Semmel fein zusammenschneiden mit etwas Salz und Gewürzsalz; das Ganze in die Rostbraten füllen, dieselben fest rollen, binden, in einer Casserole Zwiebel in der Butter gelb anlaufen lassen, die Rostbraten darauflegen und in der Röhre dünsten lassen, wobei man sie mit Suppe begießt. An den Saft gibt man zuletzt etwas wenig Einbrenn, verdünnt ihn eventuell mit Suppe, entfettet ihn und passirt ihn beim Anrichten durch ein Sieb über die Rostbraten. (Für 8 Personen.)

Farcirter Rostbraten.

Man schneidet gebratenes Kalbfleisch fein zusammen, gibt etwas in Wein geweichte Brotschmolle, einige Kapern, etwas Speck, Sardellen und Gewürz fein geschnitten darunter und mischt das Ganze mit 1 Ei, 1 Dotter und einigen Löffeln Rahm. Die Rostbraten werden sehr dünn geklopft, die obige Fülle wird aufgestrichen, dann rollt man das Fleisch, bindet es mit Spagat und legt die Rostbraten in eine Casserole mit Wurzelwerk, Gewürz, Speck, etwas Suppe, Wein oder Essig und läßt sie weich dünsten. Beim Anrichten werden die Rostbraten in Scheiben geschnitten, der Saft wird durch ein Sieb geseiht, ein wenig gestaubt und darüber gegossen. Auf einen schönen Rostbraten kann man 12—14 Dekagramm Kalbfleisch und 1 Sardelle rechnen.

Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird abgehäutet, gleich geschnitten, das Fett davon entfernt, dann spickt man ihn sehr reich und begießt ihn mit geklärter Butter; die Abfälle, Knochen und Fett legt man dazu in die Bratpfanne. Der Lungenbraten muß einige Stunden so hergerichtet stehen bleiben, wird dann 1 Stunde vor dem Anrichten in die Röhre gestellt und bei mäßiger Hitze langsam gebraten, wobei man ihn sehr fleißig mit klarer Butter begießt. Wenn der Lungenbraten geschnitten ist, wird er erst gesalzen und man gibt eine starke Madeira-Sauce dazu.

Lungenbraten mit Rahm.

Der Lungenbraten wird abgehäutet, gesalzen und gespickt, dann legt man ihn in eine Casserole, gibt etwas Zwiebel, Citronenschalen und Gewürz dazu und gießt so viel Essig und Wasser zu gleichen Theilen zu, daß das Fleisch bedeckt ist; man läßt den Lungenbraten gut zugedeckt dünsten bis er weich ist, legt ihn dann in die Bratpfanne, stellt ihn in die Röhre und begießt ihn mit Rahm. Man kann auf 2 Kilogramm Fleisch

gut $^1/_2$ Liter Rahm rechnen. Wenn der Rahm gut verkocht ist und der Braten eine schöne Farbe bekommen hat, richtet man denselben mit der Sauce an.

Esterhazy-Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird abgehäutelt und der Länge nach durchgespalten, gesalzen und geklopft, so daß man ein dünnes, langes Viereck davon auf dem mit Mehl bestaubten Brett hat; dann schneidet man einige Sardellen, Zwiebel, Schalotten, Kuttelkraut, Petersilie, Schnittling und einige Champignons sehr fein zusammen, läßt etwas Semmelbröseln in gelber Butter leicht rösten, gibt einige Löffel Rahm nebst der zusammengeschnittenen Masse hinein und läßt es heiß werden; dann streicht man diese Masse auf den Lungenbraten, rollt denselben fest zusammen, bindet ihn, legt ihn in eine Casserole, begießt ihn mit etwas Suppe, gibt etwas Speck oder Fett daran und läßt ihn in der Röhre dünsten. Man kann zuletzt auch noch etwas Rahm an den Saft geben.

Jäger-Fleisch.

Man schneidet von einem Lungenbraten fingerdicke Scheiben und bespritzt sie mit Essig; dann schneidet man Sardellen, Kapern, Citronenschalen, Schalotten, Kuttelkraut und Zwiebel ganz fein zusammen und gibt ein Stück Butter darunter. In eine Casserole wird etwas Rahm gegeben, dann legt man Fleischschnitten hinein, streicht von dem Zusammengeschnittenen darüber, legt wieder Fleisch und so fort, gießt dann noch etwas Rahm darüber und läßt es zugedeckt in der Röhre dünsten.

Jäger-Fleisch auf andere Art.

Man schneidet 1·70 Kilogramm Lungenbraten oder Wildpret in gut daumendicke Scheiben; 28 Dekagramm Zwiebel schneidet man nudelig und läßt sie in hübsch viel Schweinschmalz gelblich werden; dann legt man das Fleisch hinein, läßt es dünsten, gibt 2 Eßlöffel voll Essig, ein wenig Zimmt, Gewürz

und nach und nach $^1/_2$ Liter Rahm dazu, läßt es gut verkochen und richtet das Fleisch in der Sauce an.

Beefsteaks auf englische Art.

Von 1 Kilogramm Lungenbraten dürfen nur 3 Beefsteaks geschnitten werden; dieselben werden nur wenig geklopft, gesalzen und ein wenig mit Pfeffer bestreut; dann legt man ein kleines Stückchen Butter auf einen Teller, ein Beefsteak darauf, dann wieder ein Stückchen Butter, Beefsteak u. s. w., bis obenauf wieder Butter zu liegen kommt; dann stürzt man einen Teller darüber und beschwert ihn mit einem Bügelstahl. So läßt man die Beefsteaks einige Stunden abliegen. Eine Fridattenpfanne wird auf das Feuer gestellt, bis sie glüht, die Beefsteaks werden in zerlassene Butter gut eingetunkt und dann auf der Pfanne schnell auf beiden Seiten abgebraten; dann legt man sie in eine zugedeckte Schüssel, damit sie Saft lassen. Der Saft aus der Pfanne kann nicht verwendet werden, weil er bitter schmeckt.

Gloggnitzer Beefsteaks.

Ein gut abgelegener Lungenbraten wird abgehäutet, von allem Fett befreit, tüchtig geklopft, gewaschen und in zweifingerdicke Scheiben geschnitten; diese werden wieder gut geklopft, schön rund geformt, gesalzen und etwas gepfeffert, aufeinander gelegt, zwischen zwei Teller gegeben, beschwert und müssen einige Stunden so liegen bleiben. Dann wird jedes Stück mit einem Tuch leicht abgetrocknet, die Beefsteaks werden dann in eine Pfanne in sehr heißes Fett — Schmalz oder Butter — gelegt und zugedeckt; man läßt sie 6 Minuten über einem starken Feuer braten, dreht dabei nur die Pfanne herum, ohne den Deckel zu heben, dann dreht man die Beefsteaks rasch um, deckt sie wieder zu, läßt sie 2 Minuten auf dem Feuer braten, gießt dann ein wenig Suppe zu und läßt die Pfanne noch 3—4 Minuten unzugedeckt auf dem Herd stehen. Beim Anrichten legt man auf jedes Beefsteak ein haselnußgroßes Stück frische Butter oder Kräuterbutter.

Griechische Beefsteaks.

Rindfleisch wird fein farcirt, dann läßt man ein Stück Mark zergehen, läßt darin etwas Zwiebel anlaufen, gibt dem Fleischquantum entsprechend in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel dazu und läßt das Ganze ein wenig rösten; dann passirt man und verrührt es nebst einigen ganzen Eiern, etwas gedünstetem Reis, Salz und Gewürz mit dem Fleisch, formt Beefsteaks daraus, bestäubt dieselben leicht mit Semmelbröseln und läßt sie in Butter braten. Beim Anrichten gibt man den Saft dazu.

Beefsteaks mit Reis.

Der Lungenbraten wird abgehäutet, in kleine Scheiben geschnitten, gesalzen, mit dem Messer gut geklopft und dann werden die Beefsteaks leicht überbraten. Eine Casserole wird mit Butter ausgestrichen, dann gibt man eine Lage gedünsteten Reis hinein, streut sehr viel Parmäsankäs darüber, legt eine Lage Beefsteaks darauf, dann wieder Reis und so fort und den Schluß muß eine dick mit Parmäsan bestreute Reisschichte bilden; dann gießt man einige Löffel Rahm darüber, stellt die Casserole in die Röhre, läßt sie $^1/_2$ Stunde darin und servirt die Speise in der Casserole. Der Reis darf nicht zu weich gedünstet sein.

Ungarisches Gulasch.

Ein Stück Rindfleisch (man nimmt dazu am besten „Ausgelöstes" oder „Lungenbratenzapfen") wird in Würfel geschnitten und mit recht viel Zwiebel, etwas Kümmel und Dillenkraut in eine Casserole gegeben; dann gießt man so viel Wasser zu, daß das Fleisch ganz bedeckt ist, gibt eine gute Messerspitze voll Paprika und ein Stückchen Brotrinde hinein und läßt es zugedeckt dünsten, bis es sehr weich ist. Man kann auch einige Erdäpfel in Würfel geschnitten hineingeben und mit dem Fleisch dünsten. Sonst gibt man Nockerln dazu.

Gulasch auf andere Art.

Man schneidet Lungenbraten in fingerbreite viereckige Stücke und salzt sie gut; dann gibt man in eine Casserole würfelig geschnittenen Speck und ebenso geschnittene Zwiebel und etwas Kümmel, läßt es heiß werden, gießt Wasser dazu, gibt das Fleisch hinein, läßt es so lange kochen bis es sehr weich ist, staubt es dann mit Mehl und gibt etwas Rahm dazu. Man kann auch anstatt des Mehles Brotrinde hineingeben und einige Erdäpfel mitdünsten. Auf 1 Kilogramm Lungenbraten kann man 14 Dekagramm Speck, 1 kleine Zwiebel und 2 Deciliter Rahm rechnen.

Fleischkugel.

1·50 Kilogramm Rostbraten oder Lungenbraten hackt man mit 1 Stück Zwiebel fein zusammen, entfernt alle Sehnen und Häute sorgfältig und stößt das Fleisch dann im Mörser mit $^2/_3$ Semmel, 2 Dottern, etwas Salz, Gewürzsalz und 7 Dekagramm Speck. Dann macht man aus der Masse auf dem mit Mehl gut bestaubten Brett eine Kugel oder Walze und läßt dieselbe in einer Casserole 1 Stunde lang mit Wurzelwerk, Wein und Speck dünsten, indem man immer etwas Suppe zugießt. Zuletzt macht man eine kleine, leichte Einbrenn, läßt dieselbe mit dem Saft in der Casserole aufkochen und passirt die Sauce beim Anrichten über das Fleisch. (Für 6 Personen.)

Fleischkugel auf andere Art.

Man nimmt 1·60—1·70 Kilogramm Lungenbraten, häutet ihn gut ab, schneidet ihn fein zusammen und stößt das Fleisch mit 3 Eiern im Mörser. Dann werden 6 Champignons, $^1/_2$ Zwiebel und etwas Bertram fein geschnitten, mit 14 Dekagramm in Würfel geschnittenem Speck, welcher in einer Casserole zerlassen worden ist, gemischt, mit 3 geweichten Semmeln gestoßen, dann passirt und mit etwas Gewürzsalz und Salz in die Fleischmasse gemischt. Man knetet das Ganze gut durcheinander, macht einen Wecken daraus, wickelt ihn in ein mit Butter bestrichenes Tuch und legt ihn in eine Casserole mit 2 Petersilien-

wurzeln, 2 gelben Rüben, 1 Zwiebel und $^1/_2$ Sellerie, welche klein zusammengeschnitten und in Fett geröstet worden sind; man gibt noch 1 Eßlöffel voll ganzen Pfeffer, ebensoviel Neugewürz, 1 Stück Ingwer und 1 Büschel Kuttelkraut dazu, gießt 7 Deciliter Wein daran und so viel Suppe, daß das Fleisch reichlich bedeckt ist und läßt es 1$^1/_2$ Stunden dünsten. Man nimmt dann das Fleisch heraus, gibt 1 Stückchen Glace in den Saft, läßt ihn aufkochen, entfettet ihn und seiht ihn durch ein Sieb über das angerichtete Fleisch. (Für 6 Personen.)

Hackbraten.

$^1/_2$ Kilogramm Schweinefleisch, $^1/_2$ Kilogramm Rindfleisch, $^1/_4$ Kilogramm Kalbfleisch und $^1/_4$ Kilogramm geräuchertes Fleisch schneidet man sehr fein zusammen, mengt es gut durcheinander mit etwas Majoran, gestoßenem Pfeffer, Salz, einer kleinen, in Butter gerösteten Zwiebel, einer in Milch geweichten Semmel und 3 ganzen Eiern, formt eine Wurst, rollt sie in Semmelbröseln und bratet sie mit Rahm. (Für 6 Personen.)

Falscher Hase.

Man nimmt 1$^1/_2$ Kilogramm Lungenbraten, häutet ihn gut ab, stößt das Fleisch im Mörser und passirt es dann; 1 in Milch geweichte Semmel wird zerdrückt, 2 Sardellen und 1 Zwiebel werden fein zusammengeschnitten und dies Alles wird nebst etwas Gewürz, Pfeffer und Salz in die Farce gemengt; dann treibt man ein kleines Stückchen Schmalz ab, rührt 1 Ei dazu und gibt die Farce hinein. Hierauf formt man mit dem Messer die Farce zu einer Wurst oder gibt ihr die Form eines Hasenbratens, spickt sie schön, wobei man ziemlich tief mit der Spicknadel stechen muß, legt sie in die Bratpfanne und stellt dieselbe in die Röhre. Zuerst begießt man den Braten nur mit Butter, später gibt man Rahm dazu. Die Sauce muß eine schöne dunkelgelbe Farbe haben und wird zuletzt ein wenig gestaubt. (Für 5—6 Personen.)

Kalbsschlägel mit Sardellen und Rahm.

Der Schlägel wird abgehäutet, gesalzen und mit Speck und Sardellen in abwechselnden Reihen reich gespickt; während des Bratens muß er sehr fleißig mit Butter und ein wenig Suppe begossen werden und $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten gibt man $^1/_2$ Liter Rahm daran, den man noch sehr gut verkochen läßt. Ein schöner Kalbsschlägel braucht 3 Stunden, denn er darf nur langsam braten, damit er weich wird.

Kalbsschlägel auf andere Art.

Der Schlägel muß mindestens 4—5 Stunden ehe er in die Röhre kommt hergerichtet werden; wenn er abgehäutet ist, wird er stark gesalzen und gespickt, wobei man auch ein wenig Knoblauch einsteckt, dann gibt man in die Pfanne Zwiebel und läßt ihn zugedeckt stehen. Wenn man ihn dann noch 4 bis 5 Stunden langsam bratet, muß man ihn sehr fleißig mit Butter begießen und gibt zuletzt etwas Rahm daran.

Holländer-Schlägel.

Man legt den Kalbsschlägel in eine gewöhnliche Beize und läßt ihn 1—2 Tage darin liegen; dann schneidet man viel Speck, Sardellen, Zwiebel, Kuttelkraut und Mark zusammen, steckt es tief in den Schlägel hinein und bratet ihn langsam, indem man ihn mit Rahm begießt.

Gefüllte Kalbsbrust.

Von ungefähr 1·10 Kilogramm (2 Pfund) Brustkern werden die Knochen ausgenommen, dann wird er eingewässert, auseinander getheilt und mit folgender Farce gefüllt. 28 Dekagramm (16 Loth) Schnitzel werden fein gehackt, mit $^1/_2$ in Milch geweichten Semmel, einigen Champignons, etwas Petersilie, 1 Ei und entsprechendem Salz gestoßen und dann durchpassirt. Die Farce wird dick auf die Brust gestrichen, dann wird dieselbe

zusammengerollt, gebunden, in einer Casserole mit Speck belegt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, in die Röhre gestellt und fleißig mit Suppe begossen bis sie schön gelb ist. Vor dem Anrichten macht man eine gute Einmach-Sauce, schneidet die Brust in Scheiben und gibt die Sauce darüber.

(Für 6 Personen.)

Fricandeau.

Man häutet ein schönes Stück Schnitzel ab, salzt es, spickt es sehr reich und legt es mit einem hübschen Stück Butter in eine Casserole; wenn der Speck heiß ist, kehrt man das Fleisch um, gibt einige Löffel Suppe daran und läßt es dünsten, bis es beinahe weich ist; dann gibt man einen eisernen Deckel darauf, legt Gluth darauf, gießt langsam Rahm dazu und läßt es fortdünsten bis es weich ist und Farbe bekommen hat. Man kann das Fricandeau auch, anstatt es mit dem Gluthdeckel zuzudecken, in die Röhre stellen.

Fricandeau auf andere Art.

1 1/2 Kilogramm Schnitzel werden abgehäutet, gesalzen und reich gespickt; 28 Dekagramm Zwiebel werden fein geschnitten, mit Butter in eine Casserole gegeben, dann legt man das Fleisch hinein und läßt es so lange dünsten bis die Zwiebeln braun sind, gießt dann fleißig Suppe zu und gibt zuletzt 3 1/2 Deciliter Rahm daran. Wenn derselbe gut verkocht ist, richtet man das Fricandeau an und passirt die Sauce dazu.

Fricandeau mit Sauerampfer-Purée.

Man nimmt ein Stück Schulter oder Schnitzel, löst die Knochen aus, häutet das Fleisch ab, salzt es und spickt es sehr reichlich; dann streicht man eine Casserole mit Butter aus, gibt die Haut und Knochen mit etwas Wurzelwerk und Zwiebel, 1—2 Lorbeerblättern, etwas Kuttelkraut und 1 Löffel Suppe hinein, und wenn es bräunlich geworden ist, legt man das Fleisch hinein und läßt es unter fleißigem Begießen langsam weich

dünsten — etwa $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde lang. Kurze Zeit vor dem Anrichten stellt man es in die Röhre, damit es eine schöne Farbe bekommt. Der Sauerampfer wird in Salzwasser gekocht und fein zusammengeschnitten, dann macht man eine lichte Einbrenn, gibt den Sauerampfer hinein, schlägt ein Ei hinein, verdünnt ihn mit Milch und passirt ihn, worauf man ihn nochmals auf das Feuer stellt.

Kleine Fricandeaus.

Man schneidet ein Stück Schnitzel in Scheiben, salzt und spickt sie und läßt sie dann in einer Casserole mit Wurzelwerk und etwas Suppe langsam $^1/_2$ Stunde lang dünsten. Beim Anrichten seiht man den Saft darüber. Man kann auch, wenn man will, zuletzt einige Löffel Rahm dazu geben, nur muß derselbe noch gut verkochen.

Schweizer Kalbfleisch-Plätzli.

Aus einem Stück Schnitzel schneidet man nußgroße Stückchen, klopft dieselben dünn, staubt sie mit Mehl, dünstet sie langsam in hübsch viel Butter ab, salzt sie, gibt etwas Citronenschale und auch Citronensaft daran und gießt so viel Suppe zu, daß sie einen kurzen Saft bekommen. Sie müssen mindestens 1 Stunde langsam dünsten, damit sie recht schmackhaft werden.

Kalbfleisch-Vögel.

Man nimmt 1 Kilogramm Schnitzel, schneidet davon handgroße Stücke, klopft sie mit dem hölzernen Schläger schwach fingerdick aus, salzt sie, füllt sie mit einer gewöhnlichen Farce von Kalbfleisch, rollt sie zusammen, bindet und dünstet sie in hübsch viel Butter, bis sie weich sind und schöne Farbe bekommen haben; dann macht man eine gute Einmach-Sauce, gibt etwas Madeira oder auch nur Citronensaft und Champignons daran und servirt die Vögel in der Sauce. Man kann dazu die gleiche Farce machen wie zur gefüllten Kalbsbrust.

Kalbs-Gulasch.

1 Brustkern zu 1½ Kilogramm (3 Pfund) wird klein geschnitten in fingerdicke Würfel und ausgewaschen; Zwiebel wird in Butter gelb geröstet, 1 Messerspitze Paprika dazu gethan, dann gibt man das Fleisch hinein, läßt es eine gute Stunde rösten, gießt dann langsam ½ Liter (1½ Seidel) Rahm daran, gibt 1 Kaffeelöffel voll Mehl dazu und richtet es dann bald an.

Sardellen-Schnitzerl.

Man schneidet ein Stück Lungenbraten, Mark, etwas Zwiebel und etwas geweichte Semmel sehr fein zusammen, salzt es und formt kleine, ziemlich dicke Schnitzerln, welche man in Semmelbröseln einpanirt und am Rost bratet. Dann macht man ein Stück Butter mit fein geschnittenen Sardellen, Petersilie und Citronensaft heiß und gibt auf jedes Schnitzerl beim Anrichten 1 Kaffeelöffel voll davon.

Paprika-Schnitzel.

Man läßt in einer Casserole etwas fein geschnittene Zwiebel in Butter anlaufen, legt die gut geklopften und gesalzenen, in Mehl getunkten Schnitzel hinein, gibt nach Belieben Paprika darauf und läßt sie weich dünsten. Dann nimmt man die Schnitzel heraus, gießt etwas Rahm und Suppe in den Saft, läßt es verkochen, gibt die Schnitzel wieder hinein und läßt sie darin aufkochen.

Farce-Schnitzel mit Ragout.

Man schneidet 56 Dekagramm (1 Pfund) Schnitzel, 10½ Dekagramm (6 Loth) Mark, etwas grüne Petersilie und eine in Milch geweichte Semmel sehr fein zusammen, salzt es, gibt 1 ganzes Ei darunter und passirt es. Dann macht man ein Ragout von Bries, Spargelspitzen, Champignons u. s. w., gibt einen Dotter darunter und läßt es auskühlen. Man formt

dann mit einem nassen Messer kleine Schnitzel aus der Farce, gibt Ragout darauf, legt wieder ein Schnitzel darauf und drückt sie am Rande zusammen. Dann gibt man in eine Casserolle etwas Mark und Speck, in dünne Scheiben geschnitten, Wurzelwerk und Zwiebel, legt ein weißes Papier darüber, gibt die Schnitzel darauf, gießt öfters etwas Suppe daran und läßt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde dünsten. Beim Anrichten staubt man die Sauce ein wenig mit Mehl, gießt etwas Suppe zu und passirt sie über die Schnitzel. (Für 3—4 Personen.)

Gebratene Bries.

Die Bries wird ausgelöst und 3—4mal in kaltem Wasser ausgewaschen; dann läßt man sie aufkochen und legt sie wieder in kaltes Wasser; dann spickt man sie, läßt etwas Wurzelwerk mit Gewürz und Mark rösten, legt die Bries hinein und läßt sie $^1/_2$ Stunde in der Röhre dünsten, legt sie dann in eine andere Casserole, begießt sie mit Suppe oder Glace und stellt sie noch ein wenig in die Röhre.

Gespickte Kalbsbries.

Die sorgfältig geputzte Bries wird schön gespickt und in Butter und etwas Zwiebel gedünstet; zuletzt stellt man sie noch in die Röhre und begießt sie mit etwas Butter, damit sie eine schöne Farbe bekommt.

Kalbs-Beuschel.

Das Beuschel wird weich gekocht und, wenn es kalt ist, fein nudelig geschnitten; dann macht man etwas Butter-Sauce, gießt sie mit brauner Suppe auf, gibt ein wenig Zwiebel, Salz, 2 Deciliter (gut $^1/_2$ Seidel) Rahm und etwas Essig dazu, läßt sie gut verkochen, gibt das Beuschel hinein und wenn es durch und durch heiß ist, richtet man es an. Man gibt dazu abgeschmalzene Nudeln oder geröstete Knödel.

Cotelettes en Papillotes.

Die Cotelettes werden zugerichtet und in Butter überdünstet; dann läßt man etwas Zwiebel, Champignons und Petersilie, Alles fein zusammengeschnitten, in der Butter anlaufen, bestreicht die Cotelettes auf beiden Seiten damit, legt auf jede Seite eine Speckscheibe, wickelt sie in Papier und bratet sie in Rindschmalz ab. Beim Anrichten gibt man den Saft, in welchem die Cotelettes gedünstet worden sind, darüber.

Cotelettes mit Beschamell und Kräutern.

Man legt die geklopften und schön zugerichteten Cotelettes in eine Pfanne, macht von $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers, 4 Eßlöffel Mehl und einem gut eigroßen Stück Butter ein Beschamell, treibt es mit 5 Dottern ab, gibt es über die Cotelettes, daß sie ganz bedeckt sind, stellt sie in die Röhre und läßt sie langsam braten bis sie weich sind. Dann läßt man etwas fein geschnittene Champignons in Butter dünsten, gibt fein gestoßene Kräuter — Sauerampfer, Kerbelkraut und Bertram — dazu, läßt es verkochen, gibt dann Salz, ein wenig Glace und Citronensaft daran und gießt es mit dem Safte der Cotelettes auf. Wenn man die Cotelettes in die Pfanne legt, so muß man ein Stück Butter dazu geben. Man richtet die Sauce über die Cotelettes an. Die Beschamell-Masse genügt für 6—8 Cotelettes.

Nelson-Cotelettes.

Auf 1 Kilogramm Schöpsenfleisch nimmt man 25 Dekagramm Kalbfleisch oder Schweinefleisch. Ersteres wird gut abhäutet, geklopft, gesalzen und in Stücke geschnitten, die man zu hübschen Cotelettes formt; dann macht man von dem anderen Fleisch eine Farce, mit einem Stück Butter, 1 Ei und $^1/_4$ in Milch geweichter Semmel, bestreicht damit die Cotelettes so dick wie das Fleisch ist und legt sie in eine Pfanne; wenn sie heiß geworden, bestreut man sie stark mit geriebenem Parmäsankäs, begießt sie mit Rahm und wiederholt dies 4—6mal; dann gibt man sie noch in die Röhre, damit sie eine schöne Farbe bekommen. (Für 4—6 Personen.)

Lamm-Cotelettes.

Man schneidet aus einem Carré die Cotelettes, häutet sie sorgfältig ab, klopft, salzt und formt sie hübsch, panirt sie in Ei und Bröseln ein, läßt sie in heißer Butter weich dünsten, nimmt sie dann heraus, läßt den Saft noch eindünsten, staubt ihn ein wenig mit Mehl, gibt noch ein Stückchen Butter hinein und richtet ihn über die Cotelettes an.

Fricassirte Lamm-Cotelettes.

Die Cotelettes werden hergerichtet, geklopft und gesalzen; dann macht man eine Fricassée-Sauce von etwas Butter, geröstetem Mehle und 1 Ei, tunkt die Cotelettes gut in die Sauce, bestreut sie darauf auf allen Seiten dicht mit feinen Bröseln, tunkt sie nochmals in die Sauce und überzieht sie wieder mit Bröseln, worauf man sie in Rindschmalz bäckt. Das angegebene Quantum Sauce genügt für 1 kleines Lammscarré, aus welchem man circa 8 Cotelettes zurichten kann.

Gebackene Leber mit Rahm.

Man schneidet Kalbsleber in Spalten, salzt sie gut, panirt sie in Mehl ein und bäckt sie in Schmalz; dann läßt man Rahm mit geschnittener Petersilie kochen, gibt die Leber hinein und läßt sie einmal aufsieden.

Krenfleisch.

Man wäscht ein Stück Bauchfleisch vom Schweine gut aus, salzt es stark ein, macht einen Sud von fein nudelig geschnittenem Wurzelwerk, Gewürz, Essig und Wasser (zu gleichen Theilen), kocht das Fleisch zugedeckt darinnen recht weich, schneidet es in Stücke, legt es auf eine Schüssel, gibt sehr viel geriebenen Kren darauf, gießt etwas Sud darüber und garnirt es mit dem Wurzelwerk.

Gebratene Hühner.

Die Hühner werden gerupft, abflammirt, ausgenommen, ausgewaschen, einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann gesalzen, dressirt und gespickt und in die Pfanne gelegt. In der Röhre müssen sie sehr sorgfältig mit Butter und eigenem Safte begossen und dürfen nur langsam gebraten werden. Ein schönes Poulard braucht 1 1/2 Stunden.

Gefüllte Hühner.

Man läßt 1/8 Liter Wasser mit 4 Dekagramm Butter aufkochen, rührt dann 1/8 Liter Mehl hinein und läßt es kalt werden; 25 Dekagramm Kalbsschnitzel werden mit 7 Dekagramm Mark fein gehackt und gestoßen, gut gesalzen, nebst 4 Dottern mit obiger ausgekühlter Masse vermischt und das Ganze zusammen passirt. Diese Masse reicht für 4—6 junge Hühner, welche man wie gewöhnlich damit füllt, gut mit Butter bestreicht und langsam braten läßt.

Hühner mit Rahm.

Man kocht die Hühner in weißer Suppe halb weich, wickelt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und legt sie in eine Casserole; für ein Huhn gibt man 2 schwache Deciliter (gut 1/2 Seidel) Rahm, den Saft einer Citrone und eine kleine, mit einigen Gewürznelken gespickte Zwiebel dazu und läßt die Hühner 1/2 Stunde dünsten. Man nimmt dann das Fett von der Sauce ab, dünstet einige geschnittene Champignons darin, staubt sie ein wenig mit Mehl und mischt sie unter die Sauce. Die Hühner werden geschnitten und die Sauce darüber angerichtet.

Eingemachtes Huhn.

Das Huhn wird aufgemacht, dressirt, gesalzen und in weißer Suppe gedünstet bis es weich ist, dann macht man eine Butter-Sauce, gießt sie mit der Suppe, worin das Huhn gedünstet

worden ist, auf, gibt einige Champignons hinein und läßt die Sauce gut verkochen; dann tranchirt man das Huhn, zieht die Haut ab und legt es in warme Suppe. Die Haut und die Abfälle läßt man noch mit etwas Suppe verkochen, passirt sie dann, gibt sie in die Butter-Sauce und rührt dann noch 2 Dotter hinein. Man richtet das Huhn in einer Schüssel an, gibt die Sauce darüber und garnirt es mit feinen Brösel-Knöderln (siehe S. 20) oder Hirn-Knöderln (siehe S. 9).

Paprika-Hühner.

Für ein Huhn nimmt man 1 große spanische Zwiebel, diese läßt man in Butter gelb werden, gibt etwas Paprika dazu, legt dann das zertheilte Huhn hinein, läßt es zugedeckt dünsten bis es weich ist und begießt es dabei nur so viel mit Suppe, daß es sich nicht anlegt. Wenn das Huhn weich ist, nimmt man es heraus, gibt 1 3/4 Deciliter Rahm in die Sauce, läßt sie aufkochen, staubt sie ein wenig mit Mehl und passirt sie durch ein Sieb. Man legt das Huhn dann wieder in die Sauce, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern hält es nur warm bis zum Anrichten.

Fricassirtes Poulard.

Zu einem Poulard nimmt man 1 Ei, die Leber, 1/2 in Milch geweichte Semmel, 3 1/2 Dekagramm (2 Loth) Speck, 2 Eßlöffel voll Rahm, Salz und Gewürz, schneidet Alles fein zusammen, füllt es in den Kropf des Poulards und bindet ihn locker zu; dann bindet man Speckscheiben über Rücken und Brust des Vogels, legt ihn in eine Casserole mit etwas Wurzelwerk, einigen Champignons, fein geschnittenem Schinken, Citronenschale, Suppe und ein wenig Wein und läßt ihn weich dünsten. Dann seiht man den Saft ab, gibt noch 2—3 Löffel Rahm daran, läßt ihn verkochen, sprudelt die Sauce mit 3 Dottern und dem Safte von einer Citrone ab und richtet sie über das geschnittene Huhn an.

Hühner in saurer Sauce.

Die Hühner werden in Suppe, Essig (3 Theile Suppe und 1 Theil Essig) und Wurzelwerk weich gedünstet, dann schneidet man Champignons, Petersilie und für 1 Huhn 2 hart gekochte Dotter fein zusammen, macht eine Einmach-Sauce mit dem Safte der Hühner, gibt das Zusammengeschnittene hinein und richtet die Sauce über die geschnittenen Hühner an.

Hühner mit Bertram-Sauce.

Man gibt in eine Casserole $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) weißen Wein, etwas Essig, Suppe, Zwiebel, Gewürz, 1 Lorbeerblatt und Bertram, legt die Hühner auf Speckscheiben hinein und läßt sie weich dünsten; dann nimmt man sie heraus, gibt in die Sauce ein ganzes Ei und läßt sie noch so lange sieden bis sie klar ist, gibt noch klein geschnittene, abgebrühte Bertramblätter hinein und passirt sie über die angerichteten Hühner. Für 2—3 Hühner gerechnet.

Hühner-Cotelettes.

Von einem Huhn nimmt man die beiden Bruststücke und die Schenkel, löst alle Knochen gut aus, farcirt das Fleisch ganz leicht mit dem Messerrücken, formt kleine Cotelettes, panirt sie leicht nur in Eiweiß und Semmelbröseln ein und bäckt sie in reinem Rindschmalze. Man kann die Cotelettes auch naturgebraten geben, dann kann man aber nur die Brust verwenden, da die anderen Theile zerfallen.

Gebratener Indian.

Der gut abgelegene Indian wird stark eingesalzen und muß 2—3 Stunden liegen bleiben; dann wird er reich gespickt, der Kropf wird untergriffen und mit Semmel-Pudding oder Kalbfleisch-Farce gefüllt, worauf man den Vogel langsam weich dünsten läßt; nachher legt man ihn in die Pfanne und bratet ihn noch ungefähr 2 Stunden unter fleißigem Begießen mit Butter und Sud. Der Kropf wird separat angerichtet.

Truthahn mit Trüffeln.

Der Truthahn muß 4—6 Tage vor dem Gebrauche ausgenommen und gereinigt werden. Man schneidet 3—4 schöne Trüffeln, welche in viel Wasser gut mit einer Bürste gereinigt und dann geschält worden sind, in kleine Würfel. Die Leber wird mit einer Gansleber, den Schalen und Abschnitzeln der Trüffeln, etwas Pfeffer, Salz, einer Schalotte und $^1/_2$ in Milch geweichten Semmel fein zusammengeschnitten und passirt, dann mit etwas zerlassener Butter, 2 ganzen Eiern und den Trüffeln vermischt. Mit dieser Masse füllt man den gut gereinigten Kropf und läßt den Vogel dann 4—6 Tage, bis zum Gebrauche, an einem sehr kalten Orte liegen. Vor dem Braten wird das ganze Thier in Speckscheiben gewickelt und eingebunden. Man kann ungefähr 7 Deciliter gute Suppe vom vorhergehenden Tage aufheben, sie noch mit Gewürz, Pfeffer und Zwiebel aufkochen lassen und den Vogel während des langsamen Bratens damit begießen. Der Truthahn braucht 2—2$^1/_2$ Stunden zum Braten.

Gebratene Gans mit Fülle.

Von der Gans wird ein Theil des Fettes roh herausgenommen; wenn sie abflammirt, ausgewaschen, gesalzen und dressirt ist, füllt man den Körper innen mit 1—2 geweichten Semmeln, Aepfeln, Rosinen, Kastanien (diese vorher in Wasser weich gekocht) und stiftartig geschnittenen Mandeln und läßt die Gans dann unter sehr fleißigem Begießen langsam braten. Eine große Gans braucht gut 2 Stunden.

Tauben als Rebhühner zubereitet.

Die Tauben werden, wenn sie gerupft und geputzt sind, mit einer siedenden Beize übergossen und müssen 1—2 Stunden so stehen bleiben; dann werden sie gespickt, wenn man will, auch in Speckscheiben gewickelt, gebraten und mit Rahm begossen.

Tauben in brauner Sauce.

Die Tauben werden aufgemacht, ausgewaschen, dressirt und gesalzen; dann gibt man etwas Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz und 2—3 Deciliter Essig in eine Casserole, legt die Tauben hinein, gießt so viel Suppe dazu, daß dieselben gut bedeckt sind und dünstet sie bis sie weich sind; dann nimmt man sie heraus, seiht den Saft ab, passirt ihn, gibt 2 Deciliter Rahm und etwas gebräunten Zucker dazu, läßt ihn gut aufkochen, legt die tranchirten Tauben hinein, daß sie wieder gut heiß werden und richtet sie dann an. Dieses Quantum genügt für 4 Tauben.

Farcirte Tauben.

Die Tauben werden sauber geputzt; aus den Lebern und etwas sehr fein gehacktem Schweinefleisch, einigen Dottern, etwas geweichter Semmel, Salz, Pfeffer und ganz wenig fein gehackten Musserons wird eine Farce gemacht, durchpassirt und in die Tauben gefüllt; dann werden dieselben mit Speck belegt und mit Butter und etwas Rahm gebraten. Man kann auch kleine Zwiebeln und Champignons in die Pfanne legen. Die Musserons sind eine Pilzart und haben einen sehr starken Geschmack, daher man nur sehr wenig davon nehmen darf; kann man sich dieselben nicht verschaffen, so gibt man etwas Champignons dafür in die Farce.

Krammetsvögel.

Die Leber und Magen werden mit etwas Zwiebel, Wachholderbeeren, Pfeffer und Speck fein zusammengeschnitten und wieder in die Vögel eingefüllt; dann bindet man an jede Seite der Vögel eine schöne Scheibe Speck, dann eine Weißbrotschnitte und wieder Speck und bratet sie ziemlich rasch.

Krammetsvögel auf andere Art.

Die Vögel werden in Speckscheiben gewickelt und gebraten, dann schneidet man den Brustkorb ab; von dem Uebrigen macht man mit etwas Milz eine Salmi, die man stößt und passirt,

gibt etwas Wachholderbeeren und Rothwein dazu, richtet sie dann auf einer Schüssel an, legt die Brustkörbe obenauf und garnirt sie mit gebackenen Weißbrotschnitten. Die Köpfe werden, wenn sie gebraten sind, ausgekühlt und hergerichtet, indem man ein Stückchen Butter durch die Augenhöhlen schiebt und dann an jeder Seite ein Pfefferkorn einsteckt.

Wildenten.

Dieselben werden ausgewaschen, gesalzen, dressirt und gespickt, dann gibt man etwas Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz in eine Casserole, legt die Enten hinein, gießt so viel Essig und Suppe (auf 1 Theil Essig 2 Theile Suppe) dazu, daß sie ganz vollkommen bedeckt sind und läßt sie zugedeckt dünsten, bis sie weich sind; dann nimmt man die Enten heraus, legt sie in eine Bratpfanne, stellt sie in die Röhre und begießt sie mit Rahm und etwas Butter bis sie Farbe bekommen, dann seiht man den Sud ab, läßt ihn noch mit etwas Rahm verkochen und richtet ihn zu den Enten an.

Gebratene Rebhühner.

Die Hühner werden gespickt, gesalzen und reich mit Speck belegt in die Pfanne gelegt und gebraten; zuletzt begießt man sie mit etwas Rahm und läßt denselben gut einkochen. Wenn die Rebhühner älter sind, so ist es gut, wenn man sie mit einer siedenden Beize übergießt und mehrere Stunden darin liegen läßt. Auch kann man sie langsam in einer Beize weich dünsten lassen, ehe man sie in die Bratpfanne legt und kann sie dann mit der Beize während des Bratens begießen.

Rebhühner in der Sauce.

Ein altes Rebhuhn wird mit den Lebern und Magen der übrigen Rebhühner gedünstet, gestoßen und dann passirt; dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt die Farce hinein, 1 Kochlöffel voll Mehl dazu und gießt es mit etwas Suppe und

Essig auf; dann gibt man 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Rahm daran und läßt es gut verkochen. Man legt die gebratenen Rebhühner in die Sauce, daß sie darin heiß werden und richtet das Ganze dann in einem Butterteigreif an.

Gebratener Hase.

Der Hasenrücken mit den Schenkeln wird abgehäutet, gesalzen und fein gespickt; dann gibt man in die Schenkeln etwas fein gehackten Speck, bindet sie mit Papier ein und legt den Hasen in die Pfanne. Von der Beize, in welcher der Hase vorher 1 Tag gelegen hat, gibt man etwas in die Pfanne, deckt ein fettes Papier über den Braten, stellt ihn in die Röhre und wenn er weich geworden ist, nimmt man das Papier weg und begießt ihn fleißig mit dem eigenen Safte. Dann gießt man 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Rahm daran, läßt ihn noch gut verkochen und passirt den Saft beim Anrichten.

Gebeizter Rehrücken.

Wird ebenso behandelt wie der Schlägel, nur braucht er kürzere Zeit zum Braten.

Gebeizter Rehschlägel.

Der Schlägel muß 2 Tage lang in der Beize liegen, wird dann abgehäutet, gespickt und sehr langsam gebraten, unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Safte. Zuletzt gibt man 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Rahm daran, läßt ihn noch gut verkochen und staubt die Sauce ein wenig vor dem Anrichten. Ein großer Schlägel braucht 2 Stunden zum Braten.

Hirschfleisch in Wein gedünstet.

Man häutet das Fleisch gut ab, salzt es, spickt es schön reich und legt es in eine Casserole mit Zwiebel, Gewürz und Citronenschalen; dann gießt man zu gleichen Theilen Rothwein, Essig und Suppe dazu bis das Fleisch ganz bedeckt ist und läßt es langsam dünsten bis es weich ist, 1/2 Stunde vor dem An-

richten gibt man Rahm daran (auf 1 1/2 Kilogramm rechnet man 2 Deciliter), läßt ihn noch gut verkochen und passirt die Sauce dann über das geschnittene Fleisch. Man nimmt vorzugsweise dazu vom Schnitzel.

Hirschfleisch auf englische Art.

Man nimmt 1 Kilogramm Schnitzel vom Hirsch, beizt es ein, spickt es dann fein, dünstet es mit Butter und Wurzelwerk recht weich, begießt es mit Rahm und passirt dann den Saft, ohne ihn zu stauben; dann röstet man Brotbröseln in Butter mit wenig Zimmt, Nelken und Zucker, streicht sie fingerdick auf das Fleisch, bestreicht dasselbe dann noch mit der Sauce und stellt es 1/2 Stunde lang in die Röhre, damit es eine Rinde bekommt.

(Für 4—6 Personen.)

Wild-Cotelettes à la Nelson.

Ein Hasen- oder Rehrücken wird ausgelöst, Cotelettes geschnitten, geklopft und in zerlassener Butter weißgekocht; dann wird Creutin-Farce gemacht, dick auf die Cotelettes gestrichen, etwas Glace darüber gegeben und in die Röhre gestellt mit einem kleinen Stückchen Butter. Beim Anrichten legt man die Cotelettes auf einen Farce-Sockel. Hierzu macht man die gewöhnliche Farce von Kalbfleisch, rührt sie mit etwas gutem Obers, gibt etwas Schnee darunter und kocht sie in einer entsprechenden Form im Dunste. Dazu gibt man eine gute Madeira-Sauce.

(Creutin-Farce siehe bei den „Kalten Vorspeisen", S. 82.)

Sud zum Schwarz- und Rothwild.

Man nimmt zu gleichen Theilen Wasser, Essig und Rothwein, gibt Salz, Gewürz und Citronenschalen dazu und legt das Fleisch hinein; dasselbe muß auch während des Kochens immer gut vom Sude bedeckt sein.