

Rindfleisch.

Gekochtes Rindfleisch.

Um ein saftiges, mürbes und weiches Fleisch zu haben, setze man die Zwageknochen in kaltem Wasser ans Feuer und gebe erst dann das Fleisch dazu, wenn das Wasser bald Siedehitze hat. Das Fleisch wird erst ein wenig abgewaschen, an der Hautseite nur mit einigen Schlägen geklopft, und dann in dem heißen Wasser zugesetzt. Wenn es eine Weile gekocht hat, bildet sich an einer Seite der Suppe eine dicke Masse, die entfernt man mit dem Schaumlöffel sorgfältig und erhält auf diese Art eine klare Suppe. Das zur Suppe nöthige Grünzeug, als: Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Zwiebel, dünstet man nur lichtgelb auf etwas gutem Abschöpf fett, gibt zu der abgeschäumten Suppe Salz und das überdünstete Wurzelwerk und kocht dieselbe, je nachdem das Stück Fleisch größer oder kleiner ist, 3 bis 4 Stunden zugedeckt, immer langsam und gleichmäßig.

Gebratenes Rindfleisch.

Man nimmt entweder Lungenbraten oder sonst ein schönes Tafelstück von etwa 2 Kilo, wäscht es leicht und häutelt es; man schneidet 14 Oka. Speck in kleinfingerdicke, nicht zu lange Stückchen, mischt dazu etwas Pfeffer und Salz, macht mit dem Stile eines Kochlöffels Löcher in das Fleisch, rollt die Speckschnitten in dem Gewürze so, daß genügend, jedoch nicht allzuviel daran haften bleibt und steckt diese

Speckrollen in die Löcher des Fleisches. Nun bindet man mit dünnem Bindfaden das Fleisch in Wurstform, spickt es rund um mit 14 Oka. Speck recht gleichmäßig, gibt in eine Pfanne 2 Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, 12 Oka. Butter oder Bratenfett, legt darauf das geschmürte und gesalzene Fleisch, gibt 8 Löffel rothen Wein dazu und bratet es in der Röhre unter fleißigem Begießen weich. Wenn die Flüssigkeit bei dem Braten verdünnet, gießt man immer etwas Suppe nach. Wenn das Fleisch genügend weich ist, läßt man den Saft davon durch ein Sieb nur durchlaufen, ohne dabei zu quirlen, entfettet denselben und trägt dieses Fleisch, welches vorzüglich kalt zu essen ist, auf.

Rinderbraten.

2 Kilo Fleisch vom niederen Schuß oder untere Schale wäscht man leicht ab, salzt es und bestreut es mäßig von allen Seiten mit Pfeffer. In eine Pfanne gibt man 14 Oka. Butter oder Mark oder sonst ein gutes Fett, 1 große Zwiebel zu dünnen Scheiben geschnitten, 10 Stück Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, ein klein wenig Thymian und etwas Wurzelwerk; wenn Alles gut aufgeschäumt hat und gelblich geworden ist, legt man das Fleisch mit der Fetthaut nach unten in die Pfanne, gibt bis zur Hälfte derselben heißes Wasser, 4 Löffel rothen Wein, deckt es zu und läßt es 3 Stunden langsam dünsten. Man wendet es öfters, um es von allen Seiten gut durchdünnet zu haben. Ist es hinreichend weich, dann löst man das Fleisch vom Knochen ab, schneidet daraus dünne, große Scheiben (aus 2 Kilo heiläufig zwölf Stück), stellt sie wieder zusammen und gibt sie in die Pfanne. Den Saft seiht man, nachdem man früher das Wurzelwerk entfernt hat, durch ein Sieb, entfettet ihn, gießt ihn über die Scheiben und läßt diese darin noch aufdünsten. Man gibt dazu junge Kartoffeln oder Reis oder Maccaroni mit Parmesankäse und Butter.

Schmorbraten (Boeuf à la mode).

3 Kilo Rindfleisch, Schweisstück, mürbe und abgelegen, wird gefalzen und mit fingerdicken Speckschnitten durchspickt. In eine Pfanne gibt man 14 Oka. kleinwürflig geschnittenen Speck, ebensoviel Butter oder Rindsmark, 1 große, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas Wurzelwerk, das in größere Stücke geschnitten wird, etwas Pfeffer und Neugewürzkörner und ein Liter Rothwein. Nun legt man das durchspickte Fleisch in die Pfanne und dünstet es zugedeckt, bei öfterem Umwenden, bis es genügend weich ist. Das Wurzelwerk wird aus dem Saft entfernt, derselbe entfettet und durchgeseiht.

Sufarenbraten.

Ein schönes Stück Rindfleisch (z. B. 3 Kilo) wird halb weich gekocht, in Scheiben geschnitten und diese werden mit folgender Fülle bestrichen: Man läßt 10 Oka. Butter zergehen und dünstet darin 2 fein gehackte Zwiebel, beiläufig 16 Oka. geriebenes hartes Schwarzbrot, Salz und Pfeffer. Sobald die Scheiben bestrichen sind, stellt man sie knapp an einander in eine Pfanne und dünstet sie in gutem Bratenfett. Mit etwas lichter Einbrenne und einigen Löffeln Suppe macht man eine Tunke, die man über den Braten gießt und worin man ihn fertig braten läßt.

Rostbraten.

2 Kilo Rostbraten vom niedern Schuß werden von den Knochen gelöst, am Fettrand einige Male eingeschnitten, damit sie flach bleiben und in einer Pfanne, am raschen Feuer, in etwas heißer Butter nur durch einige Minuten schnell abgebraten.

In einer größeren, flachen Pfanne läßt man 18 Oka. Butter mit 1 fein gehackten Zwiebel, einigen Körnern Pfeffer

und Neugewürz, einem Stückchen Sellerie, Petersilienwurzel, gelber Rübe, dann einem Stückchen harten Brod gelb anlaufen, legt die überbratenen Kostbraten darauf und dünstet sie zugedeckt, immer im Sa't, indem man löffelweise Suppe nachgießt, sorgfältig drei Stunden lang. Wenn sie genug weich sind, entfernt man das Wurzelwerk, da diese Tunke nicht durchgeseiht wird.

Esterhazy-Kostbraten.

Man löst von 1 Kilo Kostbraten die Knochen ab, schneidet sie am Fettrende ein, klopft sie etwas, bestreut eine Seite mit Paprika, die andere mit etwas Salz, läßt in einer Pfanne 7 Oka. Butter heiß werden und schmort die Kostbraten auf schnellem Feuer von beiden Seiten ab. In einer runden Pfanne läßt man 7 Oka. Butter mit 1 Zwiebel fein gehackt, gelb werden, legt nun die Kostbraten mit der Paprika-Seite darauf, gibt etwas Wurzelwerk und 4 bis 6 Löffel Wasser dazu, läßt sie 10 Minuten zugedeckt dünsten, wendet sie, entfernt das Wurzelwerk, gibt 2 Oekt. sauern Schmetten dazu und läßt sie gut zugedeckt noch weitere 10 Minuten dünsten.

Russischer Kostbraten.

Die Kostbraten werden vom Knochen gelöst, am Fettrende eingeschnitten, etwas geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in eine mit Butter reich ausgestrichene Pfanne neben einander gelegt. Man bestreicht sie sodann fingerdick mit steifem Schnee, streut ziemlich viel fein gehackte Zwiebel und geriebenes Schwarzbrod darauf und betropft sie reich mit zerlassener Butter. Nun bedeckt man die Pfanne mit Papier und einem Deckel, stellt sie in die Röhre und läßt die so zubereiteten Fleischstücke langsam im Sa'te braten. Man muß sie öfters mit dem Sa'te begießen und zuweilen

etwas Suppe untergießen. Vor dem Anrichten entfernt man Papier und Deckel und läßt die Roßbraten in der Röhre etwas braun werden.

Böhmischer Roßbraten.

Für 6 Personen.

6 Roßscheiben à 28 Dka. heiläufig, werden auf 21 Dka. Butter und etwas Kümmel halb weich gedünstet, umgewendet, auf der nach oben liegenden Seite mit einem winzigen Stückchen zerriebenen Knoblauchs bestrichen, eingestaubt, mit 4 Dct. Schmetten untergossen und so gar gedünstet.

Englischer Roßbraten (Roastbeef.)

Dazu gehört ein Stück vom niedrigen Schuß von 2 Kilo; man löst es von den Knochen, schneidet Fett und Haut vollständig ab, klopft es mit einem breiten Hackmesser etwas mürbe, salzt und pfeffert es ein wenig, legt es in eine Bratpfanne, gibt 12 Dka. frische Butter dazu und bratet es bei öfterem Begießen im eigenen Saft höchstens 25 Minuten in heißer Röhre.

Roßbraten mit Milch.

Man klopft und pfeffert die Roßbraten und läßt sie auf etwas Zwiebel, vollständig mit Milch bedeckt, dünsten, bis letztere ganz eingedünstet ist. Dann erst salzt man sie und stäubt sie ein.

Gerolltes Roastbeef.

3 bis 4 Kilo Kalbfleisch wird von Haut und Knochen befreit, geklopft, die am Knochen gelegene, innere Seite mit Salz und Pfeffer bestreut, fest gerollt und mit Bindfaden zugeschnürt.

8 Oka. Butter wird angebräunt und 1 kleine Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 kleiner Zeller in Scheiben, 8 Körner Pfeffer und Neugewürz, 1 Lorbeerblatt, ein Stückchen Citronenschale, das Innere einer halben Citrone und ein Stückchen Brod läßt man, mit warmem Wasser untergossen, zugedeckt mit der Fleischrolle 3 Stunden dünsten.

Kurz vor dem Anrichten wird 1 Glas Rothwein oder Madeira zugegossen und die Tunke, nachdem sie mit 1 Eßlöffel Mehl eingestaubt worden und aufgekocht hat, passirt.

Rumpfstück.

Aus einem Rippenstück vom Rind werden schöne, hohe Scheiben geschnitten, geklopft und bei Seite gelegt; die Abfälle des Fleisches werden mit Grünzeug, Zwiebel und etwas Butter gedünstet und mit etwas Wasser noch auskochen gelassen. Dann macht man eine gelbe Einbrenne, gibt den durchgeseihten Saft dazu, verrührt es zu einer bindigen Tunke, fügt noch etwas Pfeffer, Salz und ein wenig Rothwein bei und läßt es noch ein bißchen verkochen; nun werden die geklopften Fleischscheiben gesalzen und auf einer Omelettenpfanne mit frischer Butter durch 6—8 Minuten gebraten und dann mit oben beschriebener brauner Tunke aufgetragen.

Beefsteaks. (Lendenschnitten vom Rind.)

Nachdem man den Lungenbraten abgehäutelt und von Knochen und Fett befreit hat, schneidet man von dem unteren Theil des Fleisches, welches in die Spitze zulauft, daumenstarke Scheiben, klopft selbe mit dem Fleischklopfer und formt sie mit einem Messer rund und ziemlich hoch. Wenn alle Stücke so vorbereitet sind, salzt man sie von einer Seite und bestreut sie von der anderen mit Pfeffer. Nun läßt man in einer kleinen Pfanne ein Stück Butter sehr

heiß werden, jedoch nicht braun, taucht die Schnitte rasch in die schäumende Butter ein, legt dieselben aufeinander in eine tiefe kleinere Schüssel, deckt sie zu und läßt sie einige Stunden so stehen. Wenn man sie bald auftragen will, dann läßt man etwas fein gehackte Zwiebel auf etwas Butter aufschäumen (gelb), legt die Schnitten darauf in die flache Pfanne, deckt sie zu und läßt sie auf gutem Feuer 2 bis 3 Minuten schnell braten, wendet sie, deckt sie zu und läßt sie wieder 2—3 Minuten am Feuer, je nachdem man sie mehr oder weniger durchgebraten liebt. Man achte darauf, daß die dabei verwendete Zwiebel nicht dunkelgelb wird. Aufgetragen werden sie entweder mit Sardellenbutter, die man zuletzt darauf streicht und einmal aufschäumen läßt oder mit Setzeiern oder mit gedünstetem Reis.

Deutsches Beefsteak.

Ein halbes Kilo Rindfleisch wird fein geschabt, so daß alle Fasern zurückbleiben; eine viertel Zwiebel gerieben, eine Messerspitze Salz, etwas gestoßener Pfeffer und eine von der Rinde befreite, in Wasser geweichte Semmel wird gut ausgedrückt und Alles mit dem Fleische gemischt, daraus 4 runde Stücke geformt, mit Mehl eingestäubt und in frischer Butter rasch auf der Pfanne gebraten.

Beefsteaks mit Herrenpilzen.

Aus $\frac{1}{2}$ Kilo Lungenbraten schneidet man 4 kleine aber dicke Scheiben, die man rund klopft und auf 6 Oka. Butter auf beiden Seiten hell abbraten läßt. 4 größere Herrenpilze werden klein gehackt, auf 4 Oka. Butter und etwas Petersilie weich gedünstet und fingerhoch auf die Beefsteaks gestrichen. Dann legt man die letzteren auf eine Pfanne nebeneinander, gießt nur 1—2 Böffel Wasser oder Suppe darunter und läßt sie zwei Stunden in der

Röhre dünsten. Nimmt man getrocknete Schwämme, müssen sie vor dem zerhacken gefocht werden.

Beefsteaks mit Champignons.

Man bereitet auf Butter ohne jede andere Beigabe saftige weiche Beefsteaks (für 6 Personen etwa 1½ Kilo Lungenbraten), dünstet 12—14 Champignons oder Herrenpilze auf 5 Oka. Butter, worin etwas feingehackte Petersilie aufgeschäumt hat, gießt einige Löffel dicke, weiße Tunke, aus kräftiger Suppe bereitet, darauf, gibt 2 Eßlöffel Madeira dazu, läßt die Champignons damit aufkochen und gießt dies über die Beefsteaks.

Beefsteak in Buttermig.

Für 6 Personen.

Es werden 6 kleinfinger dicke Scheiben vom Lungenbraten geschritten, zu Beefsteaks geklopft, gesalzen und gepfeffert; der von 21 Oka Butter bereite Buttermig (siehe Buttermig) wird messerrückendick ausgewalzt und es werden so große runde Scheiben daraus geschritten, daß die Fleischscheibe darauf gelegt und vollständig gedeckt und eingeschlossen werden kann; die Ränder des Buttermiges werden mit Eiklar bestrichen, damit sie über dem Fleisch zusammenhalten; die Seite, auf der der Buttermig übereinander liegt, wird auf ein Blech gelegt und das völlig eingehüllte Beefsteak in heißer Röhre gebacken.

Anmerkung: Die abgeschnittenen Ecken des Buttermiges können wieder ausgewalzt und verwendet werden. Roh gehacktes Rindfleisch (Deutsches Beefsteak) kann man ebenso bereiten.

Kollfleisch. I.

Von einem Kilo mürben Fleisch oder Lungenbraten schneidet man fingerdicke Scheiben, klopft sie weich und

möglichst dünn aus; macht in einer Pfanne eine Fülle aus 14 Oka. fein geschnittenem zerlassenen Speck, den man mit 2 mittelgroßen, fein gehackten Zwiebeln gelb anlaufen läßt, gibt etwas hartes geriebenes Brod dazu und läßt Alles zu einem dicklichen Brei aufdünsten. Die Fleischscheiben werden gesalzen, gepfeffert, und nachdem die gedünstete Fülle darauf gestrichen ist, zusammengerollt, jede mit einem Faden umwickelt und in einer Pfanne in sehr kräftiger Suppe und 6 Löffeln rothem Wein weich gedünstet. Sollte der daraus entstehende Saft nicht genügend dicklich sein, so gibt man noch ein wenig geriebenes hartes Brod dazu und läßt ihn damit verdünsten.

Rollfleisch. II.

Man schneidet von einem Kilo recht mürben Rindfleisch möglichst gleiche Scheiben und klopft sie dünn aus, hackt 2 mittelgroße Zwiebeln recht fein, läßt sie auf 7 Oka. Butter mit 2 Eßlöffeln geriebenen Brode, etwas Pfeffer und genügend Salz dünsten, bestreicht mit dieser Fülle die Scheiben, rollt jede zusammen und umwickelt sie mit einem Faden. In einer Pfanne läßt man 8 Oka. Butter heiß werden, legt die Rollen hinein, läßt sie gelb aufdünsten, gibt eine Gewürznelke, 8 Neugewürzkörner und ein Lorbeerblatt dazu und dünstet sie zugedeckt 3—4 Stunden langsam. Die letzte Stunde gibt man ein Gläschen Rothwein dazu. Sollte der Saft zu wenig dick sein, so fügt man etwas fein geriebenes Brod bei oder man zerquirkt einen Kochlöffel voll Mehl in etwas Wasser und gießt das dazu. Die Rollen werden immer mit etwas Suppe untergossen.

Luzer Rindfleisch mit Schmetten.

1 Kilo Lungenbraten oder auch schönes Rindfleisch von der Lende wird in fingerdicke Stücke geschnitten, welche geklopft, gesalzen und gepfeffert und in $\frac{3}{10}$ Utc. dicken, sauern

Schmetten, worin eine kleine Zwiebel heiß gemacht worden ist — gedünstet werden, bis aller Schmetten sich einzieht. Der Lungenbraten braucht eine Stunde, gewöhnliches Rindfleisch drei Stunden dazu.

Zuletzt wird $\frac{1}{4}$ Ltr. Suppe untergossen, um daß sich eine Tunke bildet.

Lungenbraten.

2 Kilo Lungenbraten häutet man gut ab, befreit ihn von allem Fett, spickt ihn dicht mit Speck, salzt ihn und bespritzt ihn mit Vertrameffig. In eine lange passende Pfanne gibt man etwas von dem abgeschnittenen Fett, 10 Oka. Butter, 1 mittlere Zwiebel, ein wenig Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, etwas Neugewürz, ganzen Pfeffer und etwas Thymian, läßt Alles gut aufschäumen, legt den Lungenbraten darauf, gibt ihn in die Röhre, untergießt ihn mit 2 Löffeln Essig, 4 Löffeln Madeira und etwas Suppe. Wenn der Lungenbraten bei fleißigem Begießen bräunlich und bald weich ist, so seiht man den Saft durch, ohne ihn zu quirlen, gibt einen Kaffeebecher voll dicken sauern Schmetten, vermischt mit einem kleinen Kochlöffel Mehl und eine handvoll Kapern dazu, gießt ihn über den ziemlich weichen Lungenbraten, den man unter fleißigem Begießen noch eine halbe Stunde braten läßt. Die Tunke muß lichtbraun aussehen und kräftig schmecken. Der Lungenbraten braucht 3—4 Stunden, um weich zu werden.

Lungenbraten gebeizt.

Man häutelt 2 Kilo Lungenbraten, befreit ihn von allem Fett und spickt ihn recht gleichmäßig durch. In einem guten Thontopfe kocht man eine Weize, aus: 1 Theil Essig, 3 Theilen Wasser, 2 Zwiebeln fein geschnitten, etwas Petersilienwurzel, etwas Sellerie, gelbe Rübe, 2 Lorbeerblätter, etwas Neugewürz und Pfeffer, etwas Thymian und einem

sehr kleinen Stückchen Ingwer, dann 8 Löffeln rothen Wein. Dies läßt man gut aufkochen, dann auskühlen und legt den gespickten, gesalzenen Lungenbraten hinein, um ihn bei kühler Witterung einige Tage darin zu lassen. Bei Bedarf nimmt man ihn aus der Beize, gibt 14 Oka. Butter oder frisches Bratenfett auf eine Pfanne, legt den Lungenbraten hinein, stellt ihn in die Röhre und bratet ihn bei fleißigem Begießen. Die Beize läßt man auf der Platte einkochen und gießt nach Bedarf löffelweise davon zum Braten. Wenn derselbe halb fertig gebraten ist, gibt man eine Obertasse voll dicken sauern Schmetten dazu und bratet ihn damit fertig. Die Tünke muß bräunlich aussehen.

Lungenbraten (Filet englisch).

Einen schönen, großen Lungenbraten befreit man von Knochen und Fett, häutelt ihn sorgfältig ab, formt ihn recht gleichmäßig, so daß er glatt und zierlich aussieht, spickt ihn rund herum mit dünnen, gleichen Specksäden, salzt ihn, gibt ein wenig gestoßenen Pfeffer dazu, legt ihn in eine lange Pfanne, gibt 14 Oka. frische Butter darauf und bratet ihn unter öfterem Begießen mit feinem Saft, in sehr heißer Röhre, höchstens durch 30 Minuten. Man trägt ihn warm, mit allerlei Gemüse verziert, oder kalt aufgeschnitten, mit Aspice auf.

Lungenbraten mit geselchtem Fleisch.

Der Lungenbraten wird, sobald er abgehäutet und zugerichtet ist, seitwärts der ganzen Länge nach aufgeschnitten, doch so, daß er auf der zweiten Seite beisammen bleibt; eine lange Scheibe gekochtes Selchfleisch wird zwischen die eingeschnittenen Theile gelegt, das Ganze zu einer langen Rolle mit Bindfaden fest gewickelt und auf 14 Oka. Butter, einer kleinen Zwiebel, einer Messerspitze voll gestoßenem

Pfeffer und Salz drei Stunden lang gebraten. Die ausgedünstete Brühe wird mit etwas Mehl eingestaubt.

Lungenbraten mit Fülle.

Man häutet 2 Kilo Lungenbraten, befreit ihn von allem Fett, spickt und salzt ihn und legt ihn für 24 Stunden in eine gewöhnliche Beize. Dann bratet man ihn wie den gebeizten Lungenbraten. Wenn er halb gebraten ist, gibt man 2 Delt. sauern Schmetten dazu und bratet ihn fertig. Inzwischen bereitet man eine Fülle auf folgende Art: Man gibt in eine Pfanne 7 Dka. feinwürflig geschnittenen Speck, 7 Dka. Butter, eine halbe Gansleber und ein gleich großes Stück Kalbsleber, beides in Scheiben geschnitten; eine große Zwiebel, eine in rothen Wein geweichte Semmel und etwas Pastetengewürz (s. Vorkenntn.). Dies Alles läßt man zusammen gut dünsten, streicht es mit 4 harten Dottern durch das Sieb und befeuchtet es ein wenig mit dem Saft des Lungenbratens. Nun schneidet man von dem Braten dünne Scheiben, bestreicht jede mit der Fülle, legt sie wieder dicht in die frühere Form zusammen und streicht die übrige Fülle über den ganzen Lungenbraten. Man kann ihn nun noch für eine halbe Stunde in die Röhre geben und warm mit gefüllten Kartoffeln auftragen oder man stellt ihn zum Eis und trägt ihn im Ganzen oder in zerlegten Scheiben, mit Aspic verziert, auf.

Lungenbraten mit Gansleber.

Man häutet 2 Kilo Lungenbraten gut ab, entfernt alles Fett, salzt ihn, spickt ihn der Länge nach mit feinen Speckfäden und bratet ihn mit einer, in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 14 Dka. Butter und etwas Suppe zum Nachgießen, nicht ganz weich. In einem Topfe läßt man Wasser, mit einem Theile Essig vermengt, kochen; das Wasser muß mäßig sauer schmecken; darin läßt man eine weiße harte Gansleber

einmal aufsieden, nimmt sie heraus, überkühlt sie, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, die man salzt und etwas pfeffert. Den noch nicht ganz fertig gebratenen Lungenbraten schneidet man ebenfalls in Scheiben. Nun nimmt man eine, der Größe des Bratens entsprechende Pfanne und legt immer eine Scheibe Lungenbraten, eine Scheibe Gansleber dicht an einander, so fort, bis alle Scheiben eingelegt sind. Das erste und letzte Stück muß vom Lungenbraten sein und die eingelegten Scheiben müssen, eine neben der anderen stehend, wie ein ganzer Lungenbraten aussehen. In einer Pfanne macht man aus 7 Oka. guter Butter eine lichtbraune dünne Einbrenne, gibt dazu 6 Löffel rothen Wein, 4 Löffel Madeira, etwas Glace und soviel klare Brühe, daß eine glatte, nicht dicke Tunke daraus wird. Man kocht und feiht sie durch, gibt ein wenig gebrannten Zucker dazu, läßt sie unter fleißigem Rühren eine Stunde kochen, um sie recht glatt zu haben und gießt sie über den, mit der Leber zusammengesetzten Lungenbraten, den man in der Röhre, bei fleißigem Begießen recht achtsam fertig braten läßt.

Stephanie-Braten.

Für 6 Personen.

Nachdem man $1\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch (Spizfleisch) gewaschen und geklopft hat, bohrt man mit einem Messer von jeder Seite zwei eigroße Löcher hinein, in die man ganze, hart gekochte Eier steckt; salzt das Ganze und läßt es auf einer halben, mit 7 Oka. Butter und 5 Oka. Speck gelb gerösteten Zwiebel mit 6 Körnchen Pfeffer und Neugewürz und etwas Wasser unter fortwährendem Nachgießen, 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden dünsten. Sobald das Fleisch weich ist, wird es mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt und noch einmal aufgekocht. Die Tunke wird durchgeseiht, das Fleisch in schöne Scheiben geschnitten und erstere darauf gegossen.

Rindsgulasch, gewöhnlich.

Man schneidet 1 Kilo Lungenbratenfleisch großwürflig, salzt und pfeffert es und bestaubt es mit einer handvoll Mehl. In einer Pfanne läßt man 7 Oka. Butter heiß werden, läßt darin 1 fein gehackte Zwiebel gelb aufdünsten, gibt das geschnittene Fleisch dazu, läßt es 10 Minuten zugedeckt dünsten, gießt dann ein drittel Liter schwache Suppe darauf, verrührt es gut und läßt es durch 3 Stunden langsam weich werden.

Ungarisches Rindsgulasch. I.

Man gibt in eine Pfanne 6 mittelgroße Zwiebeln in sehr feine Scheiben geschnitten, salzt sie und läßt sie auf nicht zu heißer Platte gelblich eintrocknen; dann gibt man 7 Oka. Schweinfett dazu, läßt Alles zusammen aufschäumen, gibt 1 Kilo Lungenbratenfleisch, großwürflig geschnitten, darauf, würzt es mit Paprika, rührt es gut durcheinander und dünstet es 2—3 Stunden. Während dieser Zeit rührt man öfter damit und gießt wiederholt Suppe darunter. Man staubt dieses Gulasch nicht mit Mehl ein, da der Saft von den Zwiebeln genügend dick wird.

Ungarisches Rindsgulasch II.

Man gibt in eine Pfanne 2 gehäufte Eßlöffel Schweinfett, worin man 3 große Zwiebeln feinblättrig geschnitten gelb aufschäumen läßt und fügt das nöthige Salz, 3 Messerspitzen voll Paprika und ein Kilo Rindfleisch, zu Würfeln geschnitten, bei; deckt nun die Pfanne zu und dünstet das Gulasch langsam 3 Stunden. Wenn es bald genug weich ist, gibt man 6—8 kleine abgeschälte, rohe Kartoffeln in Stücke oder dicke Scheiben geschnitten dazu, mit denen man es dann fertig dünsten läßt.

Gebratene Rindszunge.

Die sauber gewaschene Rindszunge wird im Salzwasser nahezu weich gekocht und abgeschält. Man schneidet sie dann zu Scheiben, legt dieselben aneinander in eine Bratpfanne und bestreicht sie mit folgender Fülle: 9 Oka. Butter, 3 große, rein gepuzte Sardellen, 1 Semmel in weißem Wein geweicht und ausgedrückt; das Alles wird auf einem Brettchen mit einem Messer gut verrieben, durch ein Sieb getrieben und über die zusammengelegte Zunge gestrichen. Man bratet dieselbe unter fleißigem Begießen $\frac{1}{2}$ Stunde lang, gießt dann 2 Delt. sauern Schmetten, dem man 1 Eßlöffel Glace und von einer halben Citrone Saft beimengt, über die Zunge und läßt sie unter fleißigem Begießen noch eine weitere halbe Stunde braten. Die Tunke muß gelb aussehen, dicklich sein und prickelnd schmecken. Man trägt dazu Kocken, Nudeln oder Maccaroni auf.

Zunge mit sauern Schmetten.

Man kocht eine rohe Rindszunge mit Wurzelwerk und Salz durch beiläufig drei Stunden, bis sie weich ist, schält sie dann ab, und entfernt den Rachen, spickt sie nun der Länge nach mit Speckfäden, legt sie in eine Pfanne, gibt Butter dazu, und bratet sie in der Röhre; zuletzt gießt man sauern Schmetten darüber und bratet sie fertig; die Tunke wird durchpassirt und zu der gebratenen Zunge beigegeben. Die Suppe, in der die Zunge gekocht hat, kann man wie Rindsuppe verwenden.

Eingepökelte Zunge. I.

Man wäscht eine schöne, fleischige Rindszunge und trocknet sie mit einem Tuche ab, legt sie auf ein Brettchen und treibt sie mit einem Löffel voll gestoßenem Saliter,

welcher mit 2 Löffeln Salz vermengt wird, recht tüchtig ein, gibt sie in eine Thonschüssel, deckt sie mit einem Teller oder passenden runden Brettchen fest zu und beschwert sie mit einem Stein, damit sie fest eingepöckelt liegt, wendet sie jeden Tag um und läßt sie im Sommer 6 Tage, im Winter 8 Tage liegen. Zum Kochen gibt man in einen Topf so viel Wasser, daß die Zunge überdeckt ist, salzt das Wasser und gibt sie erst hinein, wenn dasselbe Siedehitze hat. Man kocht die Zunge wallend 3—4 Stunden, je nachdem sie größer oder kleiner ist. Ob sie genügend weich ist, erkennt man an deren Spitze; fühlt diese sich weich an, dann zieht man die Zunge vom Feuer, schält die Haut ab, schneidet fingerdicke Scheiben und trägt sie mit Kren oder als Auflage zu Gemüse auf. Man darf, um das Garwerden der Zunge zu versuchen, nicht mit der Gabel hineinstecken, da sonst der ganze Saft derselben entweicht.

Eingepöckelte Rindszunge. II.

Eine fleischige schöne Rindszunge wird sauber gewaschen und abgetrocknet. In einem Mörser stößt man 1 Eßlöffel voll Steinsalz, 1 Löffel Saliter, 1 Löffel Coriander, 1 Löffel Wachholderbeeren; damit reibt man die Zunge tüchtig ein, gibt in eine Schüssel 3, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, legt die eingeriebene Zunge darauf, deckt sie mit einem Brettchen oder einer passenden Schüssel zu, beschwert sie mit einem Stein, wendet sie täglich, läßt sie 8—12 Tage liegen und kocht sie in Salzwasser weich.

Zunge mit polnischer Tunke.

Eine schöne Rindszunge wird gewaschen, in Salzwasser und Wurzelwert durch 3—3½ Stunden gekocht, bis das Wasser, welches früher die Zunge bedecken mußte, zu ganz wenig Brühe eingekocht ist.

Von 5 Dka. Butter, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl wird eine braune Einbrenne gemacht und mit der ausgekochten Brühe und 3 bis 4 Dka. geriebenen dunkeln Pfefferkuchen verkocht. Nachdem man diese Tunke durchgeseiht hat, werden 2 Dka. Sultanen, ebensoviel schwarze Rosinen und geschälte, gestiftelte Mandeln, ein halbes Weinglas Essig und 2 gehäufte Eßlöffel Zucker hineingethan. Die Zunge wird, so lange sie warm ist, abgehäutet, in Scheiben geschnitten und diese in die Tunke gelegt.