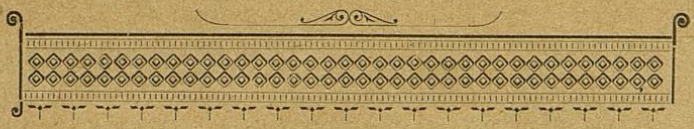

V. Kapitel.

Vom Rindfleisch.

97. Rindfleisch à la Portugal.

Man nimmt 2—3 Kilogr. schönes, ausgereiftes, abgelegenes Stück Rindfleisch, am besten vom Schlegel (Schweifstück), es wird gut ausgewaschen, dann rein gehäutet, eingesalzen und dicht mit Speck verspickt, oder man schneidet Speck auf grobe Nudeln, bestaubt sie mit fein gestoßenem Pfeffer und Nelken und zieht das Fleisch mittelst Dressirnadel recht mit dem gewürzten Speck durch, dann wird das ganze Stück Fleisch mit Mehl recht eingestaubt, auf eine lange Bratpfanne gelegt, und wenn es 3—4 Kilogr. sind, so wird es mit ½ Kilo heißer Butter begossen, in die Röhre gegeben und so langsam gebraten, bis das Mehl braun wird, oft mit dem Saft begossen; dann gibt man es in eine Kasserolle, gießt Weinessig und Wasser, nebst 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel und Lemonieschale dazu und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch weich und die Sauce eingekocht ist, servirt es dann mit gebackenen Erdäpfeln. Essig und Wasser wird so viel gegossen, als man Sauce haben will.

98. Brustkern (Rindsbrust) mit Erdäpfeln.

Man nimmt ein schönes Stück Brustkern, so groß, als man es nach der Zahl der Personen haben muß, kocht es in einer Presse (Nro. 335) weich, dann nimmt man es heraus, salzt es, bestreicht es dick mit Butter und bestreut es mit Semmelbröseln, dann läßt

man es braten. Sodann schält man kleine, gleich große Erdäpfel, kocht sie in der Presse, worin das Fleisch gekocht hat, weich, richtet sie dann auf eine Schüssel an, legt das Brustkern darüber und servirt es.

99. **Cotelettes von Rindfleisch.** Deutsche Art.

1 Kilo altgeschlachtetes Schlegelfleisch wird ausgewaschen, gut gehäutet, alle Fasern beseitigt und das Fleisch fein gehackt, dann gesalzen; auf eine Schüssel werden 3 Eier aufgeschlagen, darein kommen 4 geputzte fein gehackte Sardellen, von 1 Lemonie die fein gehackte Schale, 3 Zeherl fein zerriebenen Knofel und etwas gehackte grüne Petersilie, nun wird Alles in der Schüssel gut abgetrieben; von dem gehackten Rindfleisch werden Coteletten gemacht, so groß man sie haben will, werden schön rund geformt, dann in die abgetriebenen Eier gut getunkt, mit Semmelbröseln recht eingehüllt, dann in frischer Butter oder guter Fette schön gebacken, zuletzt wird in die heiße Butter wenig Suppe gegossen, aufgekocht und über die angerichteten Coteletten gegossen, mit Erdäpfelschmoren garnirt.

100. **Rostbraten gedämpft.**

Eine Rippe gibt einen Rostbraten; das Fleisch wird von jeder Rippe rein gemacht und mürbe geklopft, auf einen Teller kommt fein gestoßener Pfeffer, grüne gehackte Petersilie und Salz, guter Speck wird zu groben Nudeln geschnitten, in dem genannten recht eingehüllt und die Rostbraten mit dem gewürzten Speck recht durchgezogen, endlich kommt in eine Kasserolle 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe blattweis geschnitten, 2 Lorbeerblätter und geschnittener Speck, die Rostbraten werden darauf gelegt und $^1/_4$ Stunde abgedünstet, öfters umgewendet, dann mit österreicher Wein und etwas Wasser aufgegossen und bis zum völligen Weichwerden gedämpft; bei dem Anrichten wird der Saft noch schnell eingekocht, die Rostbraten angerichtet, der Saft darüber gegossen und mit Erdäpfeln garnirt.

101. Rindfleisch auf gewöhnliche Art gekocht.

Wenn man ein schönes Stück Rindfleisch vom Schlegel oder niederen Schuß kocht, so nimmt man es, wenn es weich ist, aus dem Sude, was $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten geschehen muß, gibt in eine Pfanne geschnittenen Speck oder Rindsmark, 1 in Blätter geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, und läßt es schnell aufrösten, gibt dann das gekochte Rindfleisch darauf, röstet es schnell von beiden Seiten braun, legt es auf die lange Schüssel, wenn es ein langes Stück ist, und garnirt es mit Verschiedenem. Man kann jedes Quantum, klein oder groß, gekochtes Rindfleisch auf diese Art behandeln; jede beliebige Sauce wird beigesetzt.

102. Roulade von Rindfleisch.

Ein schönes Tafelstück (Schlegelfleisch) von etwa 1—$1^1/_2$ Kilo wird mürbe geklopft, ausgewaschen, rein gehäutet und dann werden fingerdicke Schnitte über den Faden geschnitten, mit dem Fleischklopfer breit geklopft, mit Salz, Pfeffer und gehackter grüner Petersilie von beiden Seiten eingerieben, eine Weile so eine über die andere gelegt liegen gelassen; dann wird jede Schnitte stark mit Sardellenbutter bestrichen, mit feinen Semmelbröseln schwach bestreut, zusammengerollt, vorsichtig in Mehl eingehüllt, eine neben der anderen in eine stark mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt und schön braun gebraten; endlich wird ein Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf gegossen, die Roulade recht durchgedünstet, dann angerichtet, der Saft darüber gegossen und mit kleinen gebackenen Erdäpfeln garnirt.

103. Gedünsteter Rostbraten.

Die Rostbraten werden vom Fleischhauer jede Rippe fingerdick geschnitten, rein ausgewaschen und mürbe geklopft, mit Salz und Pfeffer bestaubt, ein Stück Butter oder Fette wird in eine Kasserolle gegeben, darein kommt 1 Zwiebel klein geschnitten, wenn

es schon am Feuer recht heiß geworden ist, werden die Rostbraten darein gelegt und geröstet; dann werden ein Paar Löffel Weinessig darüber gegossen, zugedeckt und 1 Stunde lang gedünstet, der Saft wird mit Sardellen-Butter und dem Saft einer Lemonie vermengt und über die angerichteten Rostbraten gegossen, mit Erdäpfeln garnirt.

104. **Schweifstück mit Butter.** Englische Art.

Ein sehr schönes Stück Rindfleisch (Schweifstück) von $1^1/_2$ bis 2 Kilo wird rein gewaschen, die Knochen weggeschnitten und rein gehäutet, nun wird Gewürz, nämlich: Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und 3 Lorbeerblätter fein gestoßen, auf einen Teller gegeben, mit Salz gut vermengt, das Fleisch wird abgetrocknet, mit den Gewürzsorten von allen Seiten gut eingerieben, dann auf eine lange Pfanne gelegt; nun wird $^1/_2$ Kilo sehr guter Butter kochend heiß gemacht, wenn selbe kocht, wird sie über das Fleisch gegossen, wenn es kalt geworden ist, wird es gut bedeckt und an einem kalten Ort 8—10 Tage stehen gelassen, nach welcher Zeit man es in der Butter bratet. Man kann auch fein gehackte Kappern in das Gewürz geben, es ist Geschmacksache; wenn das Fleisch schön gebraten ist, wird es angerichtet, mit Erdäpfeln garnirt, mit dem Saft begossen und servirt. Auch kalt aufgeschnitten ist es sehr gut.

105. **Gedünstetes Rindfleisch.**

Ein schönes Stück Rindfleisch entweder Tafelstück oder Lungenbraten wird mürbe geklopft und ausgewaschen, dann gut gesalzen, in eine Kasserolle kommt 14 Deka klein geschnittener Speck, 2 in Blätter geschnittene Zwiebel, 2 Zeherl Knofel, Lemonieschale, Lorbeerblätter, einige Nelken, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, 3 Deciliter Wein, 3 Deciliter Essig, 1 Deciliter Wasser, das Fleisch wird darein gelegt, die Kasserolle gut zugedeckt, und 4 Stunden lang gedünstet, das Fleisch öfters umgewendet; wenn es weich ist, gibt man es in eine andere Kasserolle, gibt in die Sauce $1^1/_2$ Deciliter guten

Milchrahm (saueren Schmetten), schöne braune Einbrenn, als nöthig ist, rührt das Ganze gut ab, passirt es durch ein Sieb, gibt es über das Fleisch und läßt es aufkochen; zuletzt kommen Kappern darein.

106. **Rindfleisch mit Mark.**

Man nehme Rindsmark und hacke es ganz klein, mische es mit geriebenem schwarzen Brod, gehackter grüner Petersilie, etwas Pfeffer, Salz und Muskat; das gekochte Rindfleisch wird im ganzen Stück auf eine Bratpfanne gelegt, mit etwas guter Suppe untergossen und mit dem Obengenannten fingerdick belegt, mit zerlassener Butter besprengt und in der Röhre eine Weile braten gelassen, mit Butter oft genäßt, dann aufgetragen, mit Erdäpfeln garnirt, der Saft darüber gegossen. Das Mark wird nach der Menge des Fleisches genommen, 7, 10—14 Deka.

107. **Rindfleisch-Schnitte.** Deutsche Art.

Ein schöner Lungenbraten wird gewaschen, gehäutet und in fingerdicke Schnitte über den Faden geschnitten, dann mit dem Fleischklopfer etwas breit geschlagen, rund herum rein zugeschnitten, in zerlassene Butter getunkt, über einen Rost gereiht, mit Salz und feinem Pfeffer eingestaubt und über starker Gluth schnell gebraten, so daß dieselben in 5 Minuten fertig sind. Zur Bildung einer Sauce wird 1 Kaffeelöffel voll fein gehackter grüner Petersilie, Salz, Pfeffer, Lemoniesaft, mit 3 Deka Butter gut abgetrieben und die fertigen Schnitte vom Feuer kommend darüber angerichtet; der entquollene Saft der Schnitte wird darüber gegossen.

108. **Das Schweifstück.** Andere Art.

Die gröbsten Knochen werden aus dem Schweifstück ausgelöst, das Fleisch mit Spagat gebunden und 3—4 Stunden im zugedeckten Kessel oder Topf mit allen Zuthaten gekocht, dann behutsam herausgenommen, aufgebunden, zugeschnitten und auf die Schüssel

gethan. Mit Glace (Nr. 27) glacirt und der Schüsselrand mit grüner gezupfter Petersilie oder feiner Brunnenkresse garnirt. Grüne eingelegte Gurken, rothe Rüben, Kren und beliebige Saucen werden besonders beigesetzt.

109. Rindfleisch mit Erdäpfeln. Französische Art.

Auf eine Pfanne oder Kasserolle kommt etwas geschnittener Speck, ein Stück roher Schinken klein geschnitten, 1 Petersiliewurzel, 1 gelbe Rübe, ½ Zellerkopf, Alles klein geschnitten, kleine Stückeln Kalbfleisch, ganzer Pfeffer, Muskatblüthe, Lemonieschale und Salz, darauf wird das schon gekochte schöne Stück Rindfleisch gelegt, mit 2 Schöpflöffel voll von der Rindsuppe darauf gegossen, zugedeckt und dünsten gelassen; sollte der Saft ausdünsten, muß etwas Suppe nachgegossen werden, damit das Fleisch nicht anbrennt und nicht austrocknet; indessen werden Erdäpfel halb weich gekocht, dann rein geschält, ein Stück Butter kommt in eine Kasserolle, wenn selbe heiß geworden, gebe man 1 Kochlöffel voll Mehl darein, lasse es gelb werden, nun werden die Erdäpfel darein gelegt, von allen Seiten gelb geröstet, etwas von der Suppe, worin das Fleisch gedünstet, wird auf die Erdäpfel gegeben, sind selbe gut und weich, werden sie auf die passende Schüssel angerichtet, das Fleisch rein zugeschnitten und geputzt wird über die Erdäpfel gelegt, der noch übrige Saft darüber gegossen und servirt.

110. Gerollte Rindschnitte.

Von einem sehr mürben Rindschlegel werden Schnitte (je größer desto besser) über den Faden geschnitten, dünn und breit ausgeklopft, mit Salz, Pfeffer, Nelken und Muskat eingestaubt und liegen gelassen. Indessen werden Semmelbröseln nach der Menge der Schnitte in Butter geröstet; darein kommen rein geputzte klein geschnittene Sardellen, grüne fein geschnittene Petersilie, in Butter gedünstete klein gehackte Schwämme und Lemonieschale, Alles kommt zu den gerösteten Semmelbröseln, nebst 4—5 Löffel voll Milchrahm,

es wird Alles am Feuer durchgerührt, weg genommen; nun wird das Gehackte über die Schnitte dünn gelegt; Speck wird in sehr feine Blätter geschnitten, über die Fülle gelegt, darüber wieder eine dünne Lage Fülle, nun wird die Schnitte zusammen gerollt, mit einem Faden überbunden; wenn alle Schnitte gerollt sind, lege man sie eine neben der andern in eine flache Kasserolle, gebe gute Suppe darunter und lasse sie weich sieden, dann nehme man sie heraus, gebe zu dem Saft einige Löffel voll Milchrahm, Butter und etwas Gewürz nebst Lemonieschale, rühre es am Feuer gut ab, gebe das gerollte Fleisch darein, lasse es aufsieden, nehme dann die Bindfaden weg, richte sie schön an und gebe die Sauce darüber.

111. Blanchirtes Rindfleisch.

Ein Stück altgeschlachtetes Rindfleisch vom Schlegel wird von allen Seiten (wenn es gehäutet wurde) mit Speck gespickt, Pfeffer, Neugewürz und Salz wird fein gestoßen, das Fleisch damit eingerieben; eine Kasserolle wird mit Speckschnitten, Zwiebel, Knofel, Thimian (Kuttelkraut), Lorbeerblatt, ganzem Gewürz, Wurzeln und Lemonieschale belegt. Nun werden 3 gleiche Theile Essig, Wasser und rother Wein darauf gegossen, das Fleisch darein gelegt, daß es nicht überspühlt wird, gut zugedeckt und weich gedünstet, dann wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce mit Mehl eingestaubt, damit sie gehörig dick wird, und nachdem die Sauce gut durchgekocht ist, wird sie in eine reine Kasserolle passirt, das Fleisch darein gelegt und eine Weile aufkochen gelassen, zuletzt kommen Kappern dazu, dann wird es angerichtet, mit Erdäpfeln garnirt.

Stofatta.

112. Rindfleisch. Italienische Art.

Ein schönes Stück Rindfleisch, Tafelstück von 2—3 Kilo je nach der Zahl der Personen, wird mit Speck und Schinken recht

durchspickt, mit Salz und feinem Pfeffer eingestaubt, in eine Kasserolle kommt Speck, frisches Rindsfett, etwas Schinken, Zwiebel, Knofel, gelbe Rübe, Petersiliewurzel, Zeller, Alles in Blatteln geschnitten, Gewürz und 3 Deciliter rother Wein nebst so viel Wasser; ist die Zeit der Paradiesäpfel, kommen 3—4 in Stückel gebrochen darein. Das ganze Fleisch wird nun von allen Seiten mit Mehl eingestaubt, in die Kasserolle gelegt, fest zugedeckt, der Deckel mit Teig rund herum verklebt, damit der Dunst nicht herauskommt; nach 1½ Stunde wird der Deckel abgehoben, das Fleisch umgewendet und der Deckel wieder verklebt, so daß es 3 Stunden im Ganzen genommen dünstet, in welcher Zeit es weich sein muß; hat man Trüffeln, oder Maurachen (Morcheln) oder auch Pilze, so gibt man einige dazu, dann wird es angerichtet, die Sauce darüber passirt und mit Erdäpfeln oder Zwiebeln gedünstet garnirt.

113. **Zwiebeln gedünstet.** Zum Rindfleisch garniren.

Zwiebeln von gleicher Größe werden geschält, mit Lemoniesaft eingerieben und mit feinem Salz leicht eingestaubt; in eine Kasserolle kommt ein Stück Butter, die Zwiebeln werden, wenn die Butter zerlassen ist, mit Mehl eingestaubt, eine neben der anderen in die Butter hineingestellt, zugedeckt, langsam gedünstet und mit etwas feinem Zucker eingestaubt. Alle Fleischspeisen können statt der Erdäpfel mit diesen Zwiebeln, oder auch die halbe Schüssel mit Zwiebeln, die andere mit Erdäpfeln garnirt werden.

114. **Wiener Rostbraten.**

Es wird ein schönes Stück Rostbraten genommen, jede Rippe separat geschnitten, ausgewaschen und mürbe geklopft, nun werden einige Zeherl Knofel mit Salz fein zerrieben, die Rostbraten damit von beiden Seiten recht eingerieben, in eine Kasserolle kommt Butter und wird heiß gemacht; wenn selbe recht heiß ist, werden die Rostbraten darein gelegt und auf schnellem Feuer von beiden Seiten schön roth gebraten; wenn sie fertig sind, werden sie angerichtet, der

Saft mit wenig Suppe verdünnt darüber gegossen, mit Erdäpfelschmoren garnirt aufgetragen.

115. **Rostbraten mit Rahm** (sauerem Schmetten).

Der ausgewaschene, mürbe geklopfte Rostbraten wird mit Speck durchgezogen, mit Salz und Pfeffer eingestaubt; in eine Kasserolle kommt in Scheiben geschnittene Zwiebel und Speck, der Rostbraten wird darauf gelegt, bedeckt und gedämpft, wenn der entquillende Saft sich verliert, wird etwas Essig, 2—3 Lorbeerblätter und etwas Wasser dazu gegeben und vollends weich gedämpft, die Rostbraten werden herausgenommen, der Saft abgeseiht, mit gutem Milchrahm vermengt, die Rostbraten wieder in die Kasserolle gegeben, die Sauce darüber gegossen, aufgekocht und servirt, geröstete oder klein gebackene Erdäpfel kommen herum.

116. **Klobs von Rindfleisch.** Deutsche Art.

1 Kilo schönes mürbes Rindfleisch wird ausgewaschen, abgetrocknet und mit einem Messer fein herunter geschabt, die Abfälle und Knochen werden mit allen Zuthaten zur Brühe (Suppe) gekocht, 4 ganze Eier kommen in einen Topf, darein kommt fein gestoßener Pfeffer, 1 fein zerriebene Zwiebel, Salz und Lemonieschale, es wird gut abgerührt, das geschabte Fleisch kommt auf eine Schüssel, dazu kommen die abgerührten Eier, nun wird $^1/_4$ Kilo geriebene Semmel in das Ganze gemengt und recht abgearbeitet; nun formire man von der Massa mit einem in heißes Wasser getunkten Messer kleine Scheibchen von der Größe eines Thalers und brate selbe in einer flachen Pfanne bei linder Hitze auf Butter, so zwar, bis sie die rothe Farbe verlieren; nun gieße man von der Brühe (Suppe) durch ein Sieb in eine Kasserolle, gebe 1 Hand voll geriebene Semmelbröseln, 8—10 Deka geputzte klein gehackte Sardellen und 1 Glas Wein hinzu, nun lasse man es durchkochen, gebe alle Klobs darein, lasse sie recht durchkochen und servire sie.

117. **Gedünstetes Rindfleisch.** Englische Art.

Ein schönes Tafelstück wird gut mit Speck gespickt, dann mit fein gestoßenem Gewürz und Salz eingestaubt, gehackter Speck, Petersilie, Lemonieschale, Sprossenkohl, Thimian, Alles geschnitten, wird das Fleisch damit eingerieben; nun wird etwas Wein, Essig, wenig Zucker, Zwiebel, Knofel, Lorbeerblatt, gelbe Rübe, ganzes Gewürz und geschnittener Schinken in eine Kasserolle gegeben, das Fleisch darauf gelegt, etwas Wasser darunter gegossen, gut zugedeckt und langsam gedünstet, bis es weich ist, öfters umgewendet, damit es sich nicht anlegt. Wenn es weich und braun ist, wird der Saft mit etwas Einbrenn verdickt, aufgekocht und über das Fleisch passirt, Makaroni oder Erdäpfel herum gelegt.

118. **Ein kaltes Boeuf à la Mode.** Französische Art.

Man nimmt ein schönes, nicht zu fettes Rindfleisch vom Schlegel, es wird rein abgehäutet, von allen Seiten gut gespickt, mit Salz und feinem Pfeffer gut eingestaubt, nun gebe man in eine Kasserolle oder Dampftiegel Wein, Wasser und Essig, von jedem gleichen Theil, darein kommt Zwiebel, Knofel, Zeller, gelbe Rübe (Möhre), Petersiliewurzel, Alles in Blätter geschnitten, alles Gewürz, nicht gestoßen, 4 klein zerhackte Kälberfüße und Lemonieschale; nun lege man das Fleisch darauf, damit es von der Flüßigkeit überspühlt ist, und lasse es gut zugedeckt dämpfen, bis es weich ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, seiht die Brühe ab, fettet sie rein ab und nun wird sie rein geklärt, nämlich $1^1/_2$ Deciliter kaltes Brunnenwasser wird mit 1 Eiklar zu Schnee gesprudelt. Wenn die abgefettete Brühe kocht, wird die Hälfte von dem Wasserschnee während dem Kochen darein gegossen, aufkochen gelassen, der Schaum rein abgenommen, nun die andere Hälfte darein gethan, nach dem Aufkochen wieder abgeschäumt, dann läßt man es durch eine nasse, an die 4 Füße eines umgekehrten Stuhles gebundene Serviette in einen reinen Topf langsam rinnen, das Fleisch wird

indeß auf eine lange Bratpfanne gelegt, die klare Sulze darüber gegossen und sulzen gelassen. Je nach Bedarf zum Gabelfrühstück oder Nachtmahl davon geschnitten, die Sulze gehackt darüber gegeben. Es läßt sich im kalten Orte lange halten; ist der Essig scharf, so nimmt man mehr Wasser.

119. Ein warmes Boeuf à la Mode.

Ein schönes Schweifstück von $2^1/_2$—3 Kilo wird rein gewaschen, 28 Deka Speck und 28 Deka Schinken wird auf fingerlange Nudeln geschnitten, auf einen Teller kommt gestoßener Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und Salz, die Nudeln werden darein einballirt und das Fleisch dann mit denselben durchgezogen; dann wird das ganze Fleisch mit den Gewürzsorten noch eingerieben, in eine Kasserolle kommt Speck, Schinken, Zwiebel, 6 Stück Schalotten, 4 Zeherl Knofel, 1 gelbe Rübe, 1 Zellerkopf, 2 Petersiliewurzel, 1 Stück Porre (Buri), 1 Sträuschen Thimian (Kuttelkraut), 3 Lorbeerblätter, 10 Körner weißen Pfeffer, eben so viel Neugewürz, Salz und Lemonieschale, darauf wird das Fleisch gelegt, 7 Deciliter ordinären Weir, $1^1/_2$ Deciliter Essig und 3 Deciliter Wasser darauf gegossen, nun wird es gut zugedeckt, mit Teig der Deckel gut verklebt, daß kein Dunst heraus kann, und 3 Stunden langsam in der Röhre gedünstet; dann wird das Fleisch herausgenommen, gereinigt, in eine andere Kasserolle gethan, die Sauce gut abgefettet, über das Fleisch passirt und noch 1 Stunde lang auf schwacher Gluth dünsten gelassen, dann angerichtet, die Sauce darüber gegossen und mit Makaroni oder Erdäpfeln garnirt.

120. Lungenbraten faschirt.

Der Lungenbraten wird rein gewaschen, dann rein gehäutet, die Knochen zur Suppe verwendet. Der Lungenbraten mit dem daran befindlichen Unschlitt (Talg) klein geschnitten, dann sehr fein gehackt; dazu kommt Lemonieschale, etwas Thimian, gestoßenes Neugewürz und Pfeffer, 1 in Wasser geweichte, gut ausgedrückte

Semmel, 2—3 Zeherl fein zerriebenen Knofel, es wird noch mit dem Fleisch gehackt, dann gut durchgearbeitet; nun wird davon eine lange Rolle geformt, in eine Bratpfanne kommt Speck oder Fetten und in Scheiben geschnittene Zwiebel und 2—3 Lorbeerblätter, der Braten wird darauf gelegt, mit wenig gutem Essig untergossen und zum Braten in die Röhre gegeben, während dem Braten oft mit dem Saft begossen; dann wird der Braten in eine andere Pfanne gelegt, die zurückgebliebene Fette wird mit Mehl eingestaubt, mit etwas Wasser oder Suppe aufgegossen, abgerührt und aufgekocht, dann über den Braten passirt, vollends weich gebraten, oft mit der Sauce begossen, angerichtet und mit Erdäpfeln garnirt aufgetragen. Man kann das faschirte Rindfleisch auch von einem Stück mürben Schlegelfleisch machen.

121. Gepökelte Rindszunge.

Die Zunge wird rein abgewaschen, abgetrocknet, mit gestoßenem Wachholder und Steinsalz (oder gewöhnlichem Salz und einem Kaffeelöffel voll Saliter) recht eingerieben, auch kann man mit dem Salz 2 Zeherl Knofel zerreiben, es bekommt guten Geschmack; die Zunge wird zusammengerollt, gebunden und in ein passendes Gefäß gelegt, ein Brettchen darauf gegeben und mit Steinen oder schwerem Gewicht beschwert. So kann sie an einem kalten Ort 12—14 Tage liegen, doch muß sie alle Tage umgewendet werden; während dieser Zeit muß sie roth wie Selchfleisch sein. Nun wird sie abgewaschen, weich gekocht und abgeschält, kalt wie geselchte Zunge aufgeschnitten, mit Kren servirt oder auch mit Aspic aufgeputzt. Auch als Sattel auf Spinat.

122. Zunge in polnischer Sauce.

Die Rindszunge wird rein gewaschen, zusammen gedreht und mit einem Speil gesteckt; in einen Topf kommt alles Grünzeug, Gewürze, Zwiebel, Knofel, Lorbeerblatt, Thimian, Lemonieschale und Salz, die Zunge wird darauf gelegt, mit Wasser angefüllt

und zugedeckt gekocht, nach 1 Stunde etwas Wasser nachgegossen, damit man genug Brühe zur Sauce hat; wenn sich die Zunge weich sticht, wird sie abgeschält, in die Brühe gelegt und Essig zum angenehmen Geschmack darein gethan, nun wird die Zunge vollends weich gekocht, indeß gibt man in eine Kasserolle ein Stück gestoßenen Zucker und Schmalz, läßt Beides heiß werden, gibt so viel Mehl darein, als man Einbrenn haben muß, läßt sie schön roth werden, seiht so viel von der Zungenbrühe darauf, daß die Sauce gehörig dick wird; darein kommen nun stiftlich geschnittene geschälte Mandeln, entkernte Rosinen nach Belieben, die Sauce wird recht aufgekocht, über die Zunge gegossen, oder ist die Kasserolle, wo die Zunge ist, groß genug, so wird die Zunge darein gelegt, recht aufgekocht, entweder ganz oder in Spalten geschnitten angerichtet, die Sauce darüber gegossen, mit nudlich geschnittener Lemonieschale und Kappern bestreut aufgetragen. Man kann in die Brühe auch Hälfte Essig, Hälfte rothen Wein geben; ist noch schmackhafter.

123. Rindszunge gebraten.

Wenn die Zunge wie jene Nr. 122 hergerichtet und halb weich gekocht ist, jedoch ohne Essig, wird sie aus dem Sude herausgenommen, rein abgeschält, die äußerste Spitze und die Drüsen werden weggeschnitten, es werden kurze grobe Nudeln von Speck geschnitten, mit gestoßenem Pfeffer und Ingwer eingestreut, in die Zunge mittelst Spick- oder Dressirnadel durchgezogen. Besonders gut ist sie, wenn man neben jeden Speckstift ein Stückchen Sardelle anbringt. Eine passende Pfanne wird mit Fett oder Butter belegt, darüber 2 Lorbeerblätter und 1 in Blätter geschnittene Zwiebel gelegt, die Zunge darein gethan und unter öfterem Begießen mit dem Saft gebraten, dann mit Semmelbröseln bestreut, oft mit Fett begossen und wenn die Zunge ganz weich ist, entweder ganz oder in Blätter geschnitten als Beleg auf eine Grünspeise verwendet.

124. Rindszunge gebacken.

Die nur mit Grünzeug und Salz weich gekochte Zunge wird, nachdem sie geschält wurde, kalt werden gelassen, dann in fingerdicke Schnitte geschnitten, mit Mehl eingestaubt, in abgeschlagenem Ei getunkt, in Semmelbröseln eingehüllt, schön roth gebacken; kommt als Sattel auf eine Grünspeise.

125. Rindszunge mit Kren (Meerrettig).

Die aus dem Sude kommenden weich gekochten, geschälten und der Länge nach entzwei geschnittenen Zungen werden mit geschabtem Kren belegt, und noch Essig-Kren dazu beigesetzt.

126. Rindfleisch. Französische Art.

Ein großer schöner Lungenbraten wird rein ausgewaschen, fein gehäutet und mürbe geklopft, mit feinem Pfeffer und Salz eingerieben und $^1/_2$ Stunde liegen gelassen; nun werden 2 Bogen weißes Papier $^1/_2$ fingerdick mit Butter belegt, das Fleisch darein gewickelt, mit Spagat überbunden, in eine lange, mit Butter bestrichene Pfanne gelegt und sehr langsam 3—4 Stunden gebraten; das Papier während des Bratens oft mit dem entquillenden Saft begossen; bis das Papier recht braun ist, bindet man es weg, läßt den Braten noch $^1/_4$ Stunde in der Röhre, damit er braun wird, dann gibt man ihn auf eine lange Schüssel. Wenn er ganz kalt ist, wird er über den Faden in dünne Blättchen geschnitten. Auf diese Art gibt man ihn zur Assiette, Gabelfrühstück, oder auch zum Thee, mit Aspic kann er aufgeputzt werden.

127. Gulaschfleisch mit Nockerln.

1 Kilo Rindfleisch, am besten vom Schlegel oder Lungenbraten wird mürbe geklopft, ausgewaschen und in kleine Stücke geschnitten; 7 Deka guten Speck, 7 Deka frische Rindsfette wird Beides in kleine Würfel geschnitten, in eine Kasserolle gethan, 3

recht große, wo möglich weiße Zwiebel werden ebenfalls klein geschnitten und zu dem geschnittenen Speck gegeben, dann wird es an das Feuer gesetzt und heiß werden gelassen; sobald es heiß ist, wird das geschnittene Fleisch darein gethan, gehörig gesalzen, zugedeckt und gedünstet, nach 1 Stunde wird Paprika darein gethan, umgerührt, zugedeckt und unter öfterem Umrühren wieder gedünstet; sollte das Fleisch noch nicht weich genug sein, wird etwas Wasser zugegossen, damit die Fette nicht verbrennt.

128. Die Nockerln oder Wasserspatzen.

Werden auf folgende Art gemacht: 1 Ei wird mit kaltem Wasser abgesprudelt, 28 Deka Mehl wird auf ein Schüssel gegeben, gesalzen und mit dem Ei zu einem leichten Nockenteig angemacht und recht abgeschlagen; nun wird von dem Teig etwas auf ein Brettel genommen, in Streifen abgetheilt und mit dem Messer Stückel davon in kochendes Salzwasser eingeschlagen (sind die sogenannten Einschlagnockerln), wenn sie in die Höhe steigen, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, zu dem fertigen Gulasch gegeben, umgerührt und servirt; oder man richtet das Gulasch an, die Nockerln werden, wenn sie abgeseiht sind, mit heißer Butter begossen, umgerührt und das angerichtete Gulasch damit garnirt. Die Nockerln kann man ohne Ei nur mit Wasser anmachen.

129. Rostbraten mit Aspic.

Ein 3 Rippen starkes Stück Rostbraten wird mürbe geklopft, die beiden ersten Rippen ausgelöst, daß nur die mittlere Rippe bleibt, dann wird es rein zugeschnitten, mit Salz und feinem Pfeffer bestaubt, mit Speckplatten überdeckt, überbunden und jenem in Nr. 100 gleich gedämpft; nach dem völligen Weichwerden wird der Rostbraten aus dem Saft genommen und Beides kalt gestellt. Wenn die oben schwimmende Fette stockt, wird sie von dem Saft abgenommen, das Fleisch aufgebunden, rein zugeschnitten, das Fleisch mit wenig Saft auf die Schüssel gegeben, mit gehacktem Aspic

überstreut, der Rand der Schüssel mit Aspic garnirt und aufgetragen; eine kalte Sardellensauce wird beigesetzt (siehe Saucen).

130. Beefsteaks. Italienische Art.

Ein alt geschlachteter Lungenbraten wird gut abgehäutet, in fingerdicke Scheibchen geschnitten, man schlägt sie etwas breit, streut Salz und Pieffer darauf, wendet sie in zerlassener Butter um und bratet sie schnell; nun richtet man sie an, streicht auf jedes etwas Sardellen-Butter und garnirt sie mit gerösteten Erdäpfeln.

131. Lungenbraten mit Sauce.

Ein schöner großer Lungenbraten wird ausgewaschen und sehr rein gehäutet, dann eingesalzen, in eine Bratpfanne oder Kasserolle kommt geschnittener Speck, Fette, Zwiebel, Knofel, 1 gelbe Rübe, 1/2 Zellerkopf, Alles geschnitten, ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Thimian, Lemonieschale, der Lungenbraten wird darauf gelegt (man kann ihn auch mit Speck spicken) und zugedeckt gedünstet, mit Wasser und Essig untergossen, das Fleisch oft umgewendet; wenn der Braten weich geworden ist, wird er in eine reine Pfanne gelegt, von allem Gewürz gereinigt, das Wurzelwerk und Gewürz wird mit Mehl gut eingestaubt, aufgedünstet, mit Suppe aufgegossen, durchgekocht, dann über den Braten fein passirt, wäre die passirte Sauce zu dick, mit etwas Suppe verdünnt und der Lungenbraten in der Sauce vollends weich gedünstet. Man kann auch 1 1/2 Deciliter guten Milchrahm (sauern Schmetten) in die Sauce geben und zuletzt Kappern, es ist Gustosache; Erdäpfelschmoren oder gute Knödel werden beigesetzt.

132. Ochsenschweif.

Der Ochsenschweif wird gliedweise geschnitten, ausgewaschen und 1/4 Stunde im Salzwasser gekocht; dann wird eine Kasserolle mit einigen Schnitzeln Rind- und Kalbfleisch, mit Speckplatten, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersiliewurzeln, Zeller, Neugewürz,

Ingwer, Lorbeerblatt, Thimian und Salz ausgelegt, der Schweif darauf gelegt, mit Wein und wenig Wasser 4 Stunden gedämpft, dann Stück für Stück auf die Schüssel angerichtet und der Saft darüber passirt. Um der Schüssel Ansehen zu geben, werden 2 Finger hoch gleichförmig gelbe Rüben angestochen, in der Rindsuppe mit etwas Zucker weich gekocht und um den Schweif herum, eines neben dem andern, schön aufgestellt.

133. **Beefsteaks.** Russische Art.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der Oberschale, häutet es gut ab, schneidet es recht fein mit 42 Deka Nierenfette, das ist: auf $^3/_4$—1 Kilo Rindfleisch, dann weichet man 3 Mundsemmeln in kaltem Wasser, drücket sie gut aus, gibt sie zu dem Fleisch, nebst Salz, Muskat, Nelken, Pfeffer und Lemonieschale; nun stoßt man das Ganze recht fein im Mörser, dann macht man kleine runde schwachen Finger dicke Filets daraus, ballirt sie in Mehl ein und bratet sie auf Butter schön braun. Nun kocht man 3 Deciliter Milchrahm mit wenig Essig nebst dem Saft 1 Lemonie, mit etwas kaltem Schmetten rührt 1 Kochlöffel voll Mehl ab, sprudelt es mit dem kochenden Milchrahm recht ab, läßt es aufkochen und gibt zuletzt 2 Eßlöffel voll Kappern dazu, richtet man die Beefsteaks an und setzt die Sauce bei.

134. **Beefsteaks.** Italienische Art.

Von einem schönen mürben großen Lungenbraten werden starken fingerdicke Blätter über den Faden geschnitten, etwas flach geklopft, mit Salz und feinem Pfeffer eingestaubt, eines auf das andere gelegt und so eine Weile liegen gelassen; indeß wird frische Butter auf einer flachen Pfanne oder Kasserolle recht heiß gemacht, wenn sie braun ist, werden die Beefsteaks hineingelegt und von beiden Seiten schnell und rasch gebraten, in 5 Minuten müssen sie fertig sein; separat wird indeß klein geschnittene Zwiebel auf Butter schön roth geröstet, die Beefsteaks werden angerichtet, auf jedes kommt von der

gerösteten Zwiebel mit der Butter, herum kommt Risotto oder Polenta (Nr. 455), das Ganze muß schnell und kurz vor dem Anrichten geschehen.

135. Gedämpftes Rindfleisch.

Ein schönes Tafelstück von beiläufig 3 Kilo wird rein gewaschen und rein abgehäutet, auf einer Seite mit Speck, auf der anderen mit Rauchfleisch recht gespickt, in eine Kasserolle kommt noch Speck und Rauchfleisch klein geschnitten, Zwiebel, alles Gewürz, Thimian, Lorbeerblatt, Lemonieschale und 7 Deciliter Wein, das Fleisch wird gesalzen darein gelegt, fest zugedeckt und weich gedämpft, dann herausgenommen, angerichtet, die Sauce darüber passirt, mit Erdäpfeln garnirt und aufgetragen.

136. Vom Rindfleischserviren.

Jedes Rindfleisch, ob gekocht, ob gedünstet, wird nachdem es zierlich geschnitten wurde, auf eine lange Schüssel angerichtet, das Fleisch kommt auf die Mitte der Schüssel und wird rund herum garnirt, z. B. mit gedünstetem Reiß und gelben Rüben oder Makaroni und gerösteten Erdäpfeln, oder Erdäpfeln-Croquettes und gedünsteten Kohlrabi. Rothe Rüben, eingelegte Schwämme, Gurken und d. gl. werden auf Schüsselchen beigesetzt, so wie auch Saucen, warm und kalt.