verschiedenfarbigen Gemüsehäufchen, z. B. Carotten, grünen Erbsen, Blaukraut, Petersilienkartöffelchen, Kohlrüben ꝛc. Die Garnitur richtet sich fast stets nach der Jahreszeit und ist im Frühling am besten.

Gedämpftes Rindfleisch.

Mit spanischer Sauce.

Ein schönes Schweifstück oder Lungenbraten durchzieht man schief hinein mit federkieldick geschnittenem Speck, salzt es, gibt Sellerie, Pastinak, Petersilie und zwei Gewürznelken und nebst Suppe und einer Messerspitze Fleischextract, etwas weißen Wein dazu. Mit dem entfetteten Safte vergießt man dann spanische Sauce, die man in einer Schale dem wie Saftbraten gedünsteten und garnierten Fleische beisetzt.

Mit Macaroni.

Von dem Schweiförtel löse man die Beine weg, reibe es mit Salz und Pfeffer ein, durchziehe es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, drehe es in eine Mischung von Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch und überwinde es netzartig mit Bindfaden, damit es die Form behält. Dann gibt man das Fleisch in heißes Schmalz auf Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie, decke es zu; erst, wenn es Farbe hat, kommt öfters etwas Suppe dazu, bis es mürbe ist. Beim Anrichten garniert man das geschnittene Fleisch mit gesottenen abgeseihten Macaroni, bestreut diese mit Parmesankäse und betropft sie mit dem Safte.

Mit Sardellen gespickt.

Zu etwas Sardellenbutter mischt man fein geschnittene Citronenschalen, Petersilie und Schnittlauch, streicht davon in

das Fleisch, gibt es auf Fett, Zwiebel, gelbe Rüben und Gewürze, dünstet es mit Suppe oder Wasser und rothem Wein und macht mit den Wurzeln, Fett und dem Safte eine gestaubte dunkle Sauce.

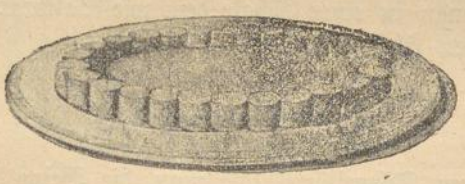
Mit Paradiesäpfeln.

Man gebe Speckschnitten, eine Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, eine Sellerie, gelbe Rüben und Pfefferkörner nebst einigen Paradiesäpfeln in eine Casserolle, dann das Fleisch hinzu, dünste es und gebe rothen Wein und Suppe dazu, aber erst, wenn der Saft etwas eingegangen ist. Die kurz eingekochte Sauce wird passiert in einer Schale serviert und das geschnittene Fleisch mit gedünstetem Reis oder Macaroni garniert.

Mit gestürztem Kohl.

Gedämpftes oder gekochtes Rindfleisch wird mit einer pikanten Sauce begossen und ringsum mit gefüllten Kohlröllchen

Abbildung 7.



Rindfleisch mit gestürztem Kohl.

garniert. Als Fülle für den Kohl wird Kalbs- oder Schweinsfarce genommen.

Berliner Sauerbraten.

Das beste Stück hiezu ist der Schlacht- oder Lenden-(Beiried-)braten. Dieser wird gehäutelt, geklopft, mit kleinem Speck fein gespickt, mit Pfeffer, Nelken und Salz eingerieben, in einen Topf oder eine Schüssel gelegt, Essig daran gegossen, eine Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, etliche Citronenrädchen und Wacholderbeeren dazu gethan. Je nachdem man das Fleisch sauer will, läßt man es 1—3 Tage in Essig liegen. Wenn man es gebrauchen will, macht man Schmalz heiß, gibt das Fleisch

hinein und läſst es auf beiden Seiten ſchön gelb werden, dann nimmt man es heraus, röſtet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl ſchön gelb, man kann auch etwas Broſamen mitröſten, löſcht es mit Fleiſchbrühe oder Waſſer ab, läſst es ſieden, thut das Fleiſch hinein, die Brühe muſs darüber gehen, deckt den Topf zu und läſst es langſam kochen, bis es weich iſt. Man würzt es mit Salz, Pfeffer, Muscatnuſs, Citronen und einer mit Nelken geſpickten Zwiebel, und thut vor dem Anrichten ein Stückchen Butter in die Brühe.

Italieniſches Fleiſch (Stufato).

Ein mürbe abgelegenes Stück Schalörtel wird geſalzen, mit Speck oder Butter, einigen Gewürznelken, Knoblauch, Wein und etwas Suppe feſt zugedeckt, im Rohre gedünſtet, bis es mürbe iſt. Es wird mit dem geſeihten Safte angerichtet und mit Polenta oder Macaroni garniert.

Türkiſches Rindfleiſch.

Man treibe in einem Weidling Butter ſchön flaumig ab, rühre 3 Eier eines nach dem andern mit 6 bis 8 Löffel Milchrahm darunter, reibe 8 bis 10 Stück vom Vortage geſottene Erdäpfel und gebe ſie mit feingeſchnittenem kalten Rind- oder Kalbfleiſch, Salz, Pfeffer und einer Handvoll Semmelbröſel, Zwiebel, grünen Peterſilie und Muscatnuſs zu dem Gerührten, ſtreiche eine Caſſerolle mit Butter aus und beſtaube ſie mit Mehl, fülle die Maſſe hinein und backe ſie ſchön hellbraun.

Auf franzöſiſche Art.

In den Fleiſchtopf gibt man einen kleinen, in ſechs Theile geſpaltenen Kohlkopf, etwas weniger Kraut, ebenſo geſchnitten, dann Kohlrüben, Sellerie, Paſtinak, gelbe und Runkelrüben, alles geſpalten, darauf das geklopfte Fleiſch und ſoviel Waſſer, daſs alles bedeckt iſt. Man ſchäumt es während des Kochens fleißig ab, ſalzt es, nimmt beim Anrichten das Fleiſch heraus, ſeiht den Reſt der kräftigen Suppe, ſtürzt das Grünzeug auf die Schüſſel, legt das Fleiſch darauf, beſtreut es mit Salz und übergießt das Ganze mit der kurzeingekochten Brühe.

Für elegantere Tafeln kocht man das Fleiſch ebenfalls mit Wurzeln und Gemüſen, dünſtet ſie dann ab, garniert damit das

Fleisch, welches man mit aufgelöster Glace, in welche man 5 Gramm Fleischextract geben kann, oder mit kräftiger brauner Sauce bestreicht. Um einem Fleischstücke eine gleiche Form zu geben, wird es zum Kochen mit Bindfaden netzartig überschnürt.

Auf italienische Art.

Gibt man nebst den Wurzeln einige ganze Paradiesäpfel in den Fleischtopf und kocht es wie das französische.

Napoleon-Fleisch.

Man nimmt ein schönes Ortscherzel, läßt es sehr weich sieden, auskühlen und schneidet dann davon sehr feine Schnitzel. Nun läßt man ein Stück Sardellenbutter zergehen, gibt dann etwas Mehl dazu, läßt es mäßig anlaufen und rührt es mit brauner Suppe ab, gibt auch gleich etwas Milchrahm dazu und läßt es gut auskochen, bratet nun die Schnitzel in Sardellenbutter ab, schmiert eine Casserolle mit Butter aus, bestreut sie mit Semmelbröseln, und legt abwechselnd eine Lage Schnitzel und eine Lage gekochter und in Spalten geschnittener Erdäpfel und etwas Sauce, dann gibt man die Speise in den Ofen, jedoch nicht zu lange, stürzt sie, gibt am Boden etwas Sauce und der Rest der Sauce wird in einer Schale serviert.

Baierisches Rindfleisch.

Man schneide aus einem schönen Stück Rindfleisch runde Schnitzel, klopfe sie, walze sie in Fett und Bröseln, lasse sodann Zucker und Zwiebel braun werden, bestaube sie mit Mehl, gieße dann mit halb Suppe, halb Essig auf, lasse alles aufkochen, brate nun die Fleischschnitten auf dem Rost ab, richte sie auf eine Schüssel, und dann wird die Sauce ohne Passieren darübergegeben.

Rindfleisch (Boeuf braisé).

Man übersiede ein Stück Rindfleisch ein wenig, gebe es dann mit blattweise geschnittenen gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, ein paar Gewürznelken und etwas Salz in einen Dampftopf und dünste es durch zwei Stunden im eigenen Safte. Man kann auch rohes Fleisch nehmen, nur lasse man es dann eine Stunde länger kochen.

Saftbraten.

Ein schönes Stück Schweiförtel wird in ein Tuch gedreht, geklopft, gesalzen, auf Kernfett oder Speckschnitten, Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und etwas Wasser gegeben und zugedeckt gedünstet, bis der Saft eingegangen und die Zwiebel lichtbraun wird, worauf man gleich einige Schöpflöffel Suppe oder Wasser dazu gibt. Man dämpft es noch je nach Größe und Beschaffenheit des Fleisches zwei bis vier Stunden auf mäßiger Hitze, wobei der Saft nie ganz eingehen darf. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird es herausgenommen, der Saft geseiht, etwas davon mit dem abgeschöpften Fette auf das Fleisch gegeben und dieses in einem festschließenden Topfe warm gehalten. Mit dem übrigen Saft bereitet man ziemlich dünne, kräftige braune Sauce und gibt sie in eine Schale zu dem geschnittenen, mit gedünsteten Gemüsen garnierten Fleische, welches man mit dem entfetteten Safte übergießt.

Rostboeuf.

Ein hübsches Rippenstück wird tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in die Bratpfanne gesetzt, dann gieße man ein Glas Wasser dazu, bestreiche das Fleisch mit zerlassener Butter und lasse es in großer Röhrenhitze braten, indem es fleißig mit eigenem Safte begossen wird. Der Ofen muss recht heiß sein, ehe das Fleisch hineinkommt; in zwei Stunden ist es fertig, denn es muss von außen braun sein, inwendig aber noch ein wenig bluten; das Fett wird abgeschöpft und der Braten mit dem eigenen Safte serviert. Rostboeuf eignet sich, fein aufgeschnitten, auch für den kalten Tisch. Man reicht dazu französischen Senf.

Rumpsteaks.*)

Vom Lendenbraten oder Beiried werden, nachdem das Fleisch schön zugeputzt ist, daumendicke Stücke abgeschnitten, breitgeklopft, mit Salz und Pfeffer gewürzt und bei lebhaftem Feuer auf Butter oder Speckscheiben glänzendbraun, halb englisch gebraten; man gibt die Steaks mit Natursaft oder mit Kräuterbutter zu Tisch.

*) Alle Natursaucen und Fleischsäfte werden durch Zusatz von im Wasser aufgelöstem Fleischextract bedeutend verstärkt und es kann die Sauce dadurch vermehrt werden, was bei dem sogenannten Pfannenfleisch stets erwünscht ist.

Englische Rumpsteaks.

Diese werden wie die vorigen gebraten, dann mit etwas kräftiger Bouillon unterschwemmt, ein Eßlöffel voll englischer Senf damit aufgedünstet, die Sauce mit rothem Wein gesäuert, nach Belieben mit feinblätterig geschnittenen Schwämmchen untermischt und serviert.

Deutsche Rumpsteaks

werden naturgebraten, mit kräftiger Bratenbrühe, die mit Madeira gewürzt ist, unterschwemmt und oben mit Kräuterbutter und geschabtem Meerrettig garniert.

Filets saute's.

Ein schönes Lungenbratenstück wird in Butter rasch glänzend (englisch) gebraten, mit feingeschnittenen gedämpften Champignons bestreut und mit etwas kräftiger Madeirasauce unterschwemmt zu Tisch gegeben.

Boeufsteaks à l'Anglaise.

Ein Stück Lungenbraten von der Dicke eines Daumens wird auf Butter englisch abgebraten, mit Sardellenstreifchen und geschabtem Meerrettig garniert und mit kurzer kräftiger Natursauce rasch zu Tisch gegeben.

Filet de Boeuf.

Ein dickes Lungenbratenstück von der Größe eines Boeufsteaks wird auf Butter bei lebhaftem Feuer englisch gedünstet, einige Eßlöffel kräftige braune Sauce daruntergerührt, mit Madeirawein gewürzt, etwas aufgekocht und sofort serviert.

Lungenbraten ungarisch (Filet de boeuf à la Hungaria).

Der Braten wird der Quere nach zu messerrückendicken Schnitten geschnitten, von abgerindeten Wecken schneide ebenfalls wie auch von Speck dünne Schnitten. Das Fleisch wird gesalzen, dann eine Schnitte Fleisch, eine Schnitte Brot, eine Schnitte

Speck, wieder eine Schnitte Fleisch u. s. f. aufeinandergelegt. Zuletzt steckt man zwei Spieße durch und drückt das Fleisch fest zusammen, dass es wieder die ganze Form bekommt. Es wird zwei Stunden langsam mit Butter gebraten, zuletzt mit saurem Rahm beträufelt und mit Parmesankäse bestreut, dann lässt man es bei starkem Feuer noch eine schöne Kruste nehmen. Noch schöner wird es, wenn es bei Glut gebraten wird.

Lungenbraten auf englische Art.

Man spicke in einen recht mürben schönen Lungenbraten mit einem Fett, welches man von dem Fleische herabgeschnitten, und reibe ihn fest mit feingewiegtem Citronengelb und Zwiebel ein. Nun lege man das Fleisch wenigstens durch drei Tage mit einigen Lorbeerblättern, Thymian und etwas Rosmarin in Weinessig, und brate es dann unter öfterem Begießen mit Butter am Spieße oder in einer Röhre. Die Sauce bereite man auf folgende Weise: Man lasse Butter in einer Casserolle heiß werden, gebe dann ein paar Löffel voll Mehl, und wenn dieses braun ist, gute Fleischbrühe, kleingehackte Sardellen, Kapern und von den Steinen ausgelöste Oliven und etwas Pfeffer dazu, lasse diese Sauce gut verkochen und richte sie dann über den Braten an.

Lungenbraten auf Wiener Art.

Man lege einen schönen Lungenbraten, nachdem man die Haut und überflüssiges Fett entfernt hat, in eine Beize von halb Essig, halb Wasser, worein man gelbe Rüben, Petersilienwurzel, ein paar Lorbeerblätter, Zwiebel, Gewürznelken, Pfeffer und das nöthige Salz gegeben, und lasse ihn darin drei oder vier Tage liegen. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgehoben, zierlich mit Speck gespickt, auf einen Spieß gesteckt und beim Feuer langsam gar gebraten. Während dieser Zeit wird er mit der Beize und etwas Rahm begossen, doch muss er anfangs vom Feuer entfernt gehalten und nur gegen das Ende schön braun gemacht werden, weil er sonst zu sehr austrocknen würde. Das herabträufelnde Fett wird unten in einer Bratpfanne aufgefangen, etwas Mehl hineingestaubt und Rahm dazu gegeben. Wenn der Braten gut ist, wird er auf eine Schüssel gelegt, mit der Sauce begossen und mit kleinen Erdäpfeln gar-

niert. Man kann denselben auf die nämliche Art in eine Bratpfanne legen und ihn in eine Röhre geben.

Faschierter Lungenbraten oder falscher Hasenrücken.

Zu 1 Kilo rohem Lungenbraten nimmt man 70 Gramm Speck, 35 Gramm Semmelschmollen in Milch geweicht, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, schneidet und stoßt es fein, mischt ein Ei dazu und formiert den Fleischbrei wie einen Hasenrücken, den man ebenso spickt und beim Braten mit Fett, Rahm und Beize begießt und dann mit feinen Citronenstreifchen bestreut.

Gedämpfter Lungenbraten (Filet de Boeuf dans leur glace).

Ein Lungenbraten, $3^1/_2$—4 Kilo schwer, wird abgehäutet und dann zierlich mit Speck durchzogen. Nun belege man den Boden einer Casserolle oder eines Rein mit Speck oder Rindsfett, gebe Zwiebel, Schalotten, etwas Gewürz, Essig und Wasser dazu, lege den Lungenbraten darauf und lasse ihn gut geschlossen langsam dünsten; die Länge der Zeit läßt sich schwer bestimmen, indem dieselbe vom Mürbesein des Fleisches abhängt. Nun nehme man ihn heraus, schöpfe das Fett von der Brühe, lasse darinnen Mehl braun werden, gebe kleingehackte Schalotten und Zwiebeln darein, gieße es mit der Brühe vom Braten und etwas guter Fleischbrühe auf, lege denselben darein und lasse ihn gut aufkochen. Man kann die Schüssel, worauf er angerichtet wird, mit kleinen Butterteigpastetchen oder auch Erdäpfeln garnieren.

Mostbraten.

Eine Casserolle wird mit blattweise geschnittenem Speck, Rindernierenfett, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Zwiebeln belegt, ein gut abgehäuteter Lungenbraten daraufgelegt, ein paar Gewürznelken nebst einem Stückchen Ingwer dazugegeben und die Casserolle bis auf den dritten Theil mit Most, Essig und Wasser angefüllt, gut bedeckt und öfters umgekehrt, gedünstet, bis das Fleisch mürbe ist. Wenn der Saft nicht genug eingegangen, so lasse man das Wurzelwerk noch damit dünsten, bis es gelbbraun ist, staube dann ein paar Kochlöffel voll Mehl daran,

Taf. II Die besten Fleischstücke des Rindes.

Fig. I. Lungen-Filet, Mürbelbraten (Querschnitt).

natürliche Grösse 1 : 3.

Fig. II. Hufstück, Beiried, Rostboeuf, Lende.

natürliche Grösse 1 : 3.

Fig. III. Bruststück, Brustkern.

natürliche Grösse 1 : 3.

C. Daberkow's Verlag, Wien.

Gesetzlich geschützt: Originaleigenthum der Firma Aug. Kürth, Leipzig.

lasse es ebenfalls braun werden und gieße es mit Most und guter Fleischbrühe auf; die gut gekochte Sauce wird passiert und das Bratenstück noch einige Minuten darin aufgekocht.

Filet de Boeuf.

(Lungen-) Lendenbraten wird abgehäutet und gespickt, in eine Casserolle oder Bratpfanne gelegt, welche mit Zwiebel, gelben Rüben und einigen Speckscheiben belegt ist, mit etwas Butter übergossen, gesalzen und so lange im Ofen gebraten, bis die Zwiebeln anfangen gelb zu werden; dann gießt man ein Glas Wein und ebensoviel gute Fleischbrühe daran und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen fertig. Vor dem Anrichten wird das Filet auf die dazu bestimmte Schüssel herausgehoben, der Saft gut abgefettet, mit guter Fleischbrühe aufgekocht, durch den Seiher über das Fleisch gegossen und nach Belieben mit Madeira gewürzt.

Englischer Braten (Filet de Boeuf à l'Anglaise).

Von einem schönen, großen Lungenbraten wird das Rückenbein weggelöst und das überflüssige Fett weggeschnitten. Dieses wird nun in kleinen Schnittchen daraufgelegt, der Braten gut mit Salz bestaubt, zusammengerollt und recht fest mit Bindfaden überwunden. Nun wird er mittendurch an einen Spieß gesteckt, mit einigen Bogen Papier überwunden und zum Feuer gebracht. Nach zwei bis drei Stunden langsamen Bratens wird das Papier herabgenommen, derselbe näher zum Feuer gebracht und langsam schön braun gebraten. In eine Bratpfanne gelegt und in einen Ofen oder eine Röhre gestellt, wird er ungefähr jede halbe Stunde umgekehrt und ist längstens in drei Stunden gar gebraten. In dem entquollenen Fette werden kleine Erdäpfel geröstet und die Schüssel damit garniert.

Rostbraten.

Man klopfe die Rostbraten recht mürbe, salze sie und brate sie über vieler Glut auf dem Roste oder in einer Pfanne über dem Feuer schnell ab; wenn sie auf einer Seite braun sind, werden sie geschwinde umgekehrt; dann lege man eines davon in

eine Schüssel, ein Stückchen Butter und etwas feingehackte grüne Petersilie oder ebensoviel Sardellenbutter dazwischen, dann wieder einen Rostbraten, und so fort bis zu Ende. Die Schüssel muss jedoch gut gewärmt sein, und dieses Gericht sogleich aufgetischt werden. Die Güte der Rostbraten hängt vom raschen Abbraten ab; wird das Fleisch langsam gebraten, so wird es lederartig hart. Wünscht man die Rostbraten mit Sauce, so wird das Fleisch aus dem Fette auf eine heiße Platte gehoben, das Fett abgeseiht, der Bratenfond unter Zusatz von einer guten Messerspitze Fleischextract mit einem Spritzer heißem Wasser aufgekocht, dann unter, aber ja nicht über die Rostbraten gegossen.

Eßterhazy-Rostbraten.

Geklopfte Rostbratenschnitzchen bestreicht man mit feingeschnittenem Speck, Sardellen, Citronenschalen und Kapern, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Bindfaden und legt sie auf Wurzeln und Gewürze und dünstet sie mürbe, wobei man öfters etwas Suppe dazu gibt. Man läfst dann Zwiebel, Petersilie, Sardellen und Citronenschalen in Fett anlaufen, staubt etwas Mehl darauf, vergießt es mit saurem Rahm und dem Saft vom Dünsten, sowie etwas Suppe, und kocht die Rostbraten auf.

Gedünsteter Rostbraten.

Wenn die Rostbraten gut geklopft und gesalzen sind, werden sie in ein Rein mit in Streifen geschnittenen Zwiebeln gegeben, über Glut gestellt, gut zugedeckt und weich gedünstet. Dann nehme man den Deckel ab und lasse den überflüssigen Saft verdampfen. Man kann auch etwas Essig oder Citronensaft dazu nehmen und beim Anrichten kleingehackte Citronenschalen darüber geben.

Italienischer Rostbraten.

Wenn Rostbratenschnitzel auf jäher Hitze gebraten sind, gibt man feingeschnittene Petersilie und Sardellen in das Fett, läfst ein wenig Suppe damit aufkochen und garniert sie mit Macaroni oder Polenta.

Schwedischer Rostbraten.

Man schneidet Zwiebel, Petersilie, Citronenschalen und Sardellen fein zusammen, mischt Thymian und Lorbeerblatt fein gestoßen dazu, gibt es zu heißgemachtem Beinmark, sowie auch die im Mehl gedrehten, gesalzenen Rostbraten. Man bratet sie zugedeckt, legt sie dann heraus und kocht den Rest mit Rahm und Suppe auf.

Rostbraten mit Sauce.

Die Rostbraten werden mit in Scheiben zerschnittenen gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Zwiebel, etwas Thymian, ein paar Lorbeerblätter und Gewürznelken in eine Casserolle gegeben, nach Verhältnis Wasser und Essig dazugegossen, gesalzen, zugedeckt und mürbe gedünstet. Dann wird das Fett abgeschöpft, die Rostbraten herausgelegt, die Brühe herabgeseiht und die Wurzeln mit dem wieder dazugegebenen Fette braun gedünstet. Nun gebe man ein paar Kochlöffel voll Mehl darein, lasse es auch mit braun werden, gieße es dann mit der Brühe auf, treibe sie, nachdem sie recht gut verkocht, durch ein Sieb über die Rostbraten und lasse diese noch ein wenig damit und mit einigen kleinen gekochten und geschälten Erdäpfeln aufkochen.

Gebackene Rostbraten.

Die gut geklopften, von allen Knochen befreiten und gesalzenen Rostbraten werden in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, dann gut mit Semmelbröseln bestreut und schnell aus heißem Schmalze gebacken. Man gibt sie auf eine Schüssel und ziert sie mit frischer grüner Petersilie.

Gefüllter oder faschierter Rostbraten.

Auf vier gut geklopfte und gesalzene Rostbraten faschiere man einen fünften und hacke ihn mit drei Sardellen, einem Löffel voll Kapern, Citronenschalen, etwas Zwiebel, Schalotten und grüner Petersilie klein zusammen, gebe ein paar Esslöffel voll Milchrahm und ein Ei dazu, streiche das Fasch auf die Rostbraten, welche entweder zusammengerollt und mit einem Stückchen Holz befestigt oder aufeinandergelegt und in einer Casse-

rolle, deren Boden mit Speck und in Streifen geschnittener Zwiebel belegt worden, mürbe gedünstet werden; dann werden die Rostbraten herausgenommen, etwas Mehl in das in der Casserolle bleibende Fett gestaubt und gebräunt, mit Wein und Brühe verdünnt und über die Rostbraten angerichtet.

Tiroler Rostbraten.

Rostbratenschnitzel werden wie gewöhnlich in Fett herausgebraten, das Fett abgeseiht, darunter kräftige Bratenbrühe gegeben, aufgekocht, mit saurem Rahm legiert, etwas fein, länglich geschnittenes Citronengelb und ein Eßlöffel voll Kapern in die Sauce gemischt, sowie einige Tropfen guten Weines. Die Sauce wird etwas abgedämpft und dann das Fleisch damit zu Tisch gebracht.

Boeufsteaks (Rindsschnitten).

Man schneide von einem Lungenbraten daumendicke Stücke, klopfe sie recht mürbe, salze sie gut, bestreiche einen Rost mit Butter, lege die Schnitten darauf und bräune sie über starker Glut so schnell als möglich, wende sie dann um und lasse sie auf der anderen Seite ebenfalls braun werden, doch muss dieses so geschwind als möglich geschehen, damit das Fleisch nicht trocken werde. Inzwischen koche man kleine Erdäpfel, schäle und schneide sie in Stückchen, lasse sie in Butter mit kleingehackter grüner Petersilie heiß werden, gebe sie auf eine Schüssel und garniere sie mit den mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer bestreuten Fleischschnitten.

Boeufsteaks auf andere Art.

Die auf obige Weise bereiteten Fleischschnitten werden in zerlassene Butter getaucht, dann, mit etwas weißem Pfeffer und Mehl bestaubt, auf dem Roste gebraten. Nun legt man sie in eine Casserolle, gibt Fleischbrühe darauf und lässt sie mürbe dünsten, gibt sie dann auf eine Schüssel und die Brühe darüber.

Türkische Boeufsteaks.

Mageres Rind- und Schweinefleisch wird von den Flechsen rein abgeschabt, eine in Milch eingeweichte und wieder gut aus-

gedrückte Semmel, 1 ganzes Ei und 2 Dotter dazugegeben, ebenso feingeschnittene Zwiebel, Citronenschalen und Speck. Diese Masse wird ein wenig abgeröstet und ein paar Löffel gedünsteter Reis, Salz und Pfeffer darunter gemischt. Daraus formiere man Boeufsteaks, brate sie auf beiden Seiten, gebe dann etwas feingeschnittene Kapern und einige Löffel Wein dazu, lasse die Sauce noch eine Weile dünsten und richte die Rostbraten damit an.

Italienische Boeufsteaks.

Ein gut abgelegenes Stück Fleisch von der Schale schneide man in fingerdicke Stückchen, klopfe selbe recht mürbe, schneide alles Eckige ab, dass sie schön rund aussehen, bestreue sie mit sehr fein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und Salz, gebe in eine Casserolle Butter, lasse diese heiß werden, lege die Boeufsteaks hinein, brate sie auf raschem Feuer auf beiden Seiten schnell ab. Nun gibt man ein paar Löffel Suppe dazu und läßt es 2—3 Minuten dünsten. Beim Anrichten wird der Schüsselrand mit gedünstetem Reis oder blanchierten Macaroninudeln garniert.

Schnitzel von Rindfleisch mit Erdäpfeln.

Man koche mehlige Erdäpfel nur so viel, dass man sie schälen kann, dann lasse man sie mit Rindsuppe weich dünsten, zerrühre sie zu einem Brei, lasse in Butter einen Kochlöffel voll Mehl aufschäumen, gebe die Erdäpfel darein, gieße Suppe nach und lasse sie etwas dünsten. Man schneide mürbes Rindfleisch in dünne Schnitzel, klopfe sie, bestreue sie von beiden Seiten mit untereinander gemischtem Salz, Pfeffer und kleingeschnittener Petersilie, lasse kleingeschnittene Zwiebel in Butter aufschäumen und lasse die Schnitzel darin schön braun dünsten.

Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitzel vom Lungenbraten klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Speck, Zwiebeln, Citronenschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, $^1/_2$ Lorbeerblatt und etwas Suppe. Den Saft seiht man über das Fleisch, oder kocht etwas sauren Rahm damit auf und garniert das Fleisch mit Wasserspatzen.

Auf Wildpretart.

Das Fleisch reibt man mit Salz und gestoßenen Wacholderbeeren ein, spickt es wie Hasenrücken, legt es zwischen Tannen- oder Fichtensträußchen und beschwert es. Man läßt es zwei bis sechs Tage (je nach der Jahreszeit) an einem kühlen Orte und kehrt es täglich um. Nach Entfernung des Gewürzes übergießt man es mit siedender Beize, gibt davon geseiht in ein irdenes Bratgeschirr, begießt das Fleisch beim Braten mit heißem Schmalz, Beize und sauerem Rahm und macht von der Beize Wildpretsauce.

Braze (polnisches Fleisch).

Von Lungenbraten oder Schweiförtel macht man fingerdicke Schnitzel, klopft sie um die Hälfte dünner, nachdem man sie gesalzen, legt sie in eine mit Butter bestrichene Pfanne auf Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Pfefferkörner und Gewürznelken und dämpft sie bei mäßiger Hitze. Wenn ihr eigener Saft eingegangen ist, gibt man etwas Suppe dazu, bis sie mürbe sind, seiht diesen Saft dann über die angerichteten Schnitzel und garniert sie mit gebratenen Erdäpfeln.

Harlequinfleisch.

Man klopft und salzt ein Stück Lungenbraten und spickt es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, Schinken, Kalbfleisch, dünnen geräucherten Würsten, kleinen Essiggurken, Sardellenstreifen und wechselt mit den Farben ab, worauf man das Fleisch netzartig mit Bindfaden umwindet. Man legt es auf Kernfett, Wurzeln und Zwiebelscheiben, Kohl, Thymian, Lorbeerblätter, Neugewürz, Pfeffer, Citronenschalen und die Abfälle der Sardellen, gibt einige Löffel Wasser dazu und brät das Fleisch bei öfterem Umkehren und Begießen, bis es schön braun ist. Man seiht den Saft über das geschnittene Fleisch oder sprudelt einen Löffel Mehl mit saurem Rahm ab, kocht dies mit dem Ganzen auf und passiert die Sauce.

Jägerfleisch.

Sehr dünn geklopfte Schnitzel von saftigem Rindfleische bestreut man mit Salz und Pfeffer, dreht sie in warmes Schmalz,

dann in Mehl und brät sie kurz vor dem Anrichten jäh ab. Man gibt geringelte Zwiebel ins Fett, und nachdem diese gelb geworden, einige Eßlöffel Essig und ebensoviel Suppe, läßt es kurz aufkochen und garniert die Schnitzchen mit Erdäpfeln.

Rouletten von Rindfleisch.

Von einem Stück Rindfleisch, womöglich von einem Lungenbraten, schneide man fingerdicke Scheiben und klopfe sie mürbe, schneide Sardellen, Schalotten, etwas grüne Petersilie fein, streiche es auf die Scheiben und bestreue sie mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer, dann schneide man Speck in kleine fingerdicke und ebensolange Stücke, gebe auf das Ende jeder bestreuten Scheibe ein Stück davon, rolle es auf und umwinde es entweder mit Bindfaden oder befestige es mit ein paar Holzspießchen. Man gebe in eine Casserolle Butter, lege die Rollen darein, decke sie zu und lasse sie unter öfterem Umkehren braun werden, dann nehme man sie heraus, gebe in das Fett etwas Mehl, lasse es braun werden, gieße so viel Fleischbrühe hinzu als nöthig ist, lasse es kochen, nehme dann von den Rollen die Bindfaden, lege sie darein und lasse sie weich damit dünsten. Man kann auch einige Citronenscheiben dazu geben.

Gefülltes Rindfleisch.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, am besten von der Schale, bindet es schön gleich mit Spagat und gibt es in eine gut mit Schneideschinken, Speck, Lorbeerblättern, Zwiebel, Thymian und Knoblauch belegte Casserolle, gibt dann obenauf gleichfalls etwas Schneideschinken, Pfeffer, Muscatblüte, Ingwer und Salz, bedeckt es fest mit einem Deckel und läßt es eine Stunde so dünsten, gibt dann $^2/_3$ Liter Österreicherwein darauf und dünstet es so recht langsam noch vier Stunden; nun legt man das Fleisch auf eine Schüssel, nimmt den Spagat herab und beschwert es, damit es schön flach wird. Der Saft wird mit einem Schöpflöffel brauner Suppe vermehrt, dann langsam bis auf drei Löffel voll eingekocht, wobei das Fett rein abgenommen wird. Das kalt gewordene Fleisch wird nun schön gleich zugerichtet und der obere Theil einen Daumen dick herabgeschnitten, das übrige Stück wird so ausgehöhlt, dass es nur einen fingerbreiten

Rand hat, das herausgenommene Fleisch auf kleine Streifen geschnitten, mit Champignons, ein klein wenig braunen Gurken und dem eingekochten Safte vermengt, in das einstweilen warmgestellte, ausgehöhlte Fleisch eingefüllt, mit dem herabgeschnittenen Theile genau bedeckt, warmgestellt und, wenn es heiß ist, glasiert, mit gedünstetem Reis und kleinen, braun gebratenen Zwiebeln garniert auf den Tisch gegeben.

Rosmarinfleisch.

Ein Stück Schweiförtel, circa 1 Kilo, spickt man, salzt es ein, bestäubt es mit Mehl und betropft es mit Öl, dann gibt man einige Stückchen Butter, etwas Knoblauch, Rosmarin und Salbei, einige Gewürznelken und das Fleisch in eine Casserolle, dünstet es zwei Stunden, gibt $^1/_2$ Liter rothen Wein dazu und dünstet es noch weiters eine Stunde auf mäßiger Hitze.

Bruckfleisch.

1 Kilo in kleine Stücke geschnittenes Bruckfleisch (dünner Zapfen) sammt dem Blute werden mit zwei spanischen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Stück Sellerie, einer Petersilienwurzel, welches alles blattweise geschnitten wird, Thymian, einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken und Citronenschalen, $^1/_3$ Liter Wein, $^1/_2$ Liter Essig und $^1/_6$ Liter Wasser in einer Casserolle langsam mürbe gedünstet, dann eine braune Brotrinde schwarz geröstet und damit aufgekocht. Wenn das Fleisch weich genug ist, wird es herausgenommen, die Brühe darübergeseiht, gesalzen und nochmals gut aufgekocht.

Pörkelt von Rindfleisch.

Dieses wird vom saftigen Rindfleisch, mit Schwein- oder Kalbfleisch gemischt, anfangs wie Gollasch bereitet, jedoch abgebraten, bis der eigene Saft ganz eingegangen ist, worauf man öfters nur einige Löffel Wasser dazu schüttet, bis es mürbe ist. Man kann es dann mit $^1/_6$ Liter saurem Rahm oder mit gedünsteten passierten Paradiesäpfeln und $^1/_6$ Liter rothem Wein aufkochen und ebenfalls mit einer Mehlspeise oder mit Erdäpfeln garniern.

Pilaw von Rindfleisch.

Rindfleisch wird großwürfelig geschnitten, gesalzen und mit feingeschnittener Zwiebel und Schmalz abgebraten, bis es mürbe ist, wobei man öfters etwas Wasser dazu gibt, dann Reis und Wasser, um diesen zu dünsten, worauf es bergartig angerichtet wird.

Zwiebelfleisch.

Ein Stück saftiges Rindfleisch wird wie zu einem Gollasch geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in einer Casserolle mit Butter und viel geschnittenen Zwiebeln das Fleisch halbweich gedünstet, mit Mehl bestaubt, 1 Löffel Suppe, 2 Löffel Rahm und $^1/_2$ Gläschen weißer Wein dazugegeben und zusammen gedünstet, bis es ganz weich ist.

Ungarisches Gollaschfleisch.

1—2 Kilo Rindfleisch (vorzüglich ist der Lungenbraten hiezu tauglich) werden in kleine Scheiben oder Würfel zerschnitten und dann mit 210 Gramm würfelig geschnittenem Speck, einer ganzen Zwiebel, einem Eßlöffel voll in ein Fleckchen gebundenen Kümmel und Paprika und einigen Eßlöffeln voll Essig über die Glut gestellt und zugedeckt, weich gedünstet. Gegen Ende nimmt man den Deckel weg und läßt die Brühe bis auf weniges verdampfen, nimmt dann die Zwiebel und den Kümmel heraus und gibt das Fleisch mit Salz und etwas Paprika gewürzt zur Tafel.

Pester Gollasch.

Einen Theil Rindfleisch und einen Theil mageres Schweinfleisch behandelt man wie das ungarische Gollasch; ist es zur Hälfte gedünstet, so gibt man unausgewaschenen Reis dazu und läßt alles zusammen dünsten, bis der Reis gut weich ist.

Jägergollasch.

Gleiche Theile Rind-, Schwein-, Schöpsen- und Kalbfleisch werden mit Mehl bestaubt, dann auf Fett weich gedämpft; wenn das Fleisch zur Hälfte gedünstet, staubt man abermals Mehl hinzu

und gibt eine halbe Stunde vor dem Anrichten guten Rothwein und Rahm daran, bis die Sauce die rechte Dicke bekommt.

Szegediner Gollasch.

Wird wie das ungarische gekocht. $^1/_2$ Stunde vor dem Auftragen wird dem Gollasch 1—2 Schöpflöffel voll gekochtes Sauerkraut zugemischt, dann das Ganze leicht mit Mehl bestaubt, verrührt und noch etwas gedünstet.

Kaltes Rindfleisch.

Ein schönes, dickes Stück Rindfleisch wird gut mit Pfeffer bestreut und mit kleinfingerdick geschnittenem Speck durchzogen. Nun wird es in einem nicht zu großen Topfe mit Wasser und etwas Salz zum Feuer gestellt und nachdem es geschäumt, auf $1^1/_2$ Kilo Fleisch $^1/_3$ Liter Wein, etwas ganze Muscatblüte, drei oder vier Gewürznelken, einige Pfefferkörner, ein paar Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu gegeben. Es muss bis zum Weißwerden kochen; dann wird es aus der Brühe genommen, in ein reines Tuch geschlagen und an einen kühlen Ort gestellt. Nach gänzlicher Abkühlung wird es mit Orangenblättern geziert zur Tafel gegeben.

Gebeiztes Rindfleisch (kalt und warm).

Ein dünnes, längliches, mageres Stück Rindfleisch wird in eine Beize von 1 Theil Wasser, 1 Theil Essig, mit zerdrückten Wacholderbeeren, geschnittenen Zwiebeln, Citronenschalen, Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter, Beizkräuter, Ingwer und Neugewürz eingelegt; man lasse es 3—4 Tage darin liegen, dann nehme man es heraus, rolle es zusammen, überbinde es mit Bindfaden, gebe noch 2 Theile Wein zur Beize und lasse das Fleisch darin kochen, bis es weich ist; nun nehme man es heraus, löse den Bindfaden ab, gebe es kalt in feinen Schnitten mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl daran oder man gebe es warm mit nachfolgender Sauce. In eine Casserolle gebe man Butter, lasse sie heiß werden, röste geriebenes Hausbrot darin, gieße es mit der zurückgebliebenen Beize ab, lasse es 10 Minuten kochen und richte es über die unterdessen warmgestellten Rouladen.

Taf. III. Die besten Fleischstücke des Rindes.

Fig. I. Schwanz- oder Schweifstück, Knöpfel, Schlussörtel.

natürliche Grösse 1 : 3.

Fig. II. Bauchstück oder Bauchfleisch.

natürliche Grösse 1 : 3.

Fig. III. Kammstück oder Ausgelöstes.

natürliche Grösse 1 : 3.

C. Daberkow's Verlag, Wien.

Gesetzlich geschützt: Originaleigenthum der Firma Aug. Kürth, Leipzig.

Fleischkrapfel oder Schnitten.

Gekochtes Rindfleisch, sehr fein geschnitten, gibt man zu in Butter oder Fett angelaufener Zwiebel und Petersilie, dann mischt man halb so viel Semmeln, als Fleisch war, in Milch oder Suppe geweicht, gut ausgedrückt dazu, etwas Salz und so viel Ei, dass es saftig wird, aber sich doch zu Schnitzchen formieren lässt. Man dreht sie in Brösel und bratet sie mit Schmalz ab. Man macht sie auch durch hineingesteckte abgeschabte Petersilienwurzeln statt des Beines wie Coteletten aussehend.

Risollen.

Man mache eine Anzahl dünner Fridatten oder Pfannenkuchen wie zur Suppe passend. Übriggebliebene Rindfleischreste werden mit einem Stückchen Zwiebel, etwas Petersiliengrün, Citronengelb, Majoran, Salz, Pfeffer fein faschiert oder gewiegt. Nun treibt man ein Stückchen Butter oder sonstiges gutes Fett mit zwei Eiern schaumig ab, rührt den Fleischbrei darein und füllt damit die Omeletts, die, eingerollt in Eiweiß und Semmelbröseln einpaniert, dann auf heißem Fett ringsum schön braun gebraten werden. Man gibt diese Risollen entweder zu Gemüse oder Salat als Abendgericht oder in Stücke geschnitten als Auflage für den Mittagstisch.

Ragout von Rindfleisch.

Man schneide das Fleisch in dünne Scheiben, am besten ist es vom Filet, klopfe diese breit, hacke Zwiebel fein, dämpfe sie in Schmalz weich, gebe die Fleischscheiben darauf und lasse sie mit Salz, Pfeffer und einem Glas Wein gar dämpfen. Dann lasse man sie mit einer guten, braunen Mehlsauce, die mit etwas Citronensaft gemischt ist, einer Obertasse voll saurem Rahm und Kapern durchkochen und gebe sie mit gebratenen Kartoffeln zu Tisch.

Frische Ochsenzunge.

Die grüne Ochsenzunge, die als Hauptschüssel für 6—7 Personen hinreicht, siedet man nach Art des Rindfleisches; wenn sie weich ist, zieht man ihr die Haut ab und kocht sie in folgender

Sauce: 70 *gr* Butter nehme in einen Tiegel, röste darin zwei Hände voll Brot und eine Handvoll Mehl schön braun, dann dämpfe man gehackten Speck und Zwiebel mit, gieße mit der Brühe, worin die Zunge gesotten, auf und würze sie mit Citronensaft, worauf die Sauce passiert über die gekochte Zunge gegeben wird.

Ochsenzunge in Sardellensauce.

Sechs Sardellen werden von Schuppen und Gräten gereinigt, mit Zwiebel, Citronenschalen und grüner Petersilie fein zusammengehackt, dann Mehl in Butter braun geröstet, das Gewiegte dareingegeben, mit guter Fleischbrühe aufgegossen und die weich gekochte, abgezogene und in Streifen geschnittene Zunge damit aufgekocht.

Ochsenzunge in polnischer Sauce.

Man röste Mehl in Butter braun, gieße es dann mit Fleischbrühe und Wein auf, gebe große und kleine Rosinen, geschnittene Mandeln, Citronenschalen und Zucker darein, lasse alles gut aufkochen, lege eine weichgekochte und abgehäutete Zunge darein oder schneide dieselbe in fingerbreite Schnitten und richte die Sauce darüber an.

Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn eine schöne Zunge weich gekocht und abgezogen worden, schneide man den Schlund weg und die Zunge der Länge nach auseinander. Nun höhle man einen guten Theil des Fleisches heraus, schneide es klein, gebe drei Eier, kleingeschnittene Petersilie, eben solche Citronenschalen, Kapern und eine Handvoll Semmelbröseln dazu. Diese Farce wird nun in die Zunge gefüllt, Butter in einer Pfanne heiß gemacht, die Zunge hineingelegt und unter öfterem Begießen mit Butter braun gebraten. Man kann sie dann so zur Tafel geben oder sie mit Kapern oder Citronensauce begießen.

Ochsenzunge auf dem Roste gebraten.

Man siede eine frische Ochsenzunge in guter Fleischbrühe und schneide sie, nachdem ihr die Haut abgezogen, der Länge

nach auseinander, bestreiche sie gut mit Butter und lege sie über frische Glut auf einen Rost, bestreue sie während des Bratens mit Semmelbröseln, drücke etwas Citronensaft darauf und begieße sie, wenn sie zu trocken sein sollte, mit Butter. Wenn die Zunge schön braun ist, wird sie auf eine Schüssel gegeben und mit feingeschnittenen Citronenschalen bestreut.

Ochsenmaul.

Man reinige das Ochsenmaul gut, schneide alles Schwärzliche weg und siede es wie Rindfleisch sehr weich. Dann schneide man es in Scheiben und koche es in folgender Sauce: Man mache Schmalz heiß, röste zwei Kochlöffel Mehl darin schön gelb, gieße Fleischbrühe zu, würze dieses mit Pfeffer, Muscatnuss und Citronensaft. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit Eigelb legiert.

Man kann das Ochsenmaul auch kalt zerschnitten mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz als Salat geben.

Ochsenschweif oder Schlepp.

Der in drei fingerbreite Stückchen gehackte Ochsenschweif wird mit Essig und Wasser, einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken, einem Stückchen Thymian, einem Lorbeerblatt, einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel und Zwiebeln nicht gar zu weich gekocht. Nun nehme man das Fett herab, röste ein paar Kochlöffel voll Mehl darin braun, gieße es mit der Brühe auf, lege den Ochsenschweif darein und lasse ihn gut damit dünsten. Man kann ihn auf diese Weise zubereitet als Fülle zu einer Pastete verwenden, oder Linsen weich kochen, dann abseihen und damit aufkochen.

Kuh-Euter.

Man wäscht das Euter recht gut aus, siedet es, bis es weich genug ist, schneidet sodann kleine Schnitzel davon, taucht sie in Mehl ein und brät sie mit Butter und Rahm ab, richtet sie auf die Schüssel und gibt Citronenschalen und Saft darüber. Man kann die Schnitten auch wie Schnitzel einpanieren, in Schmalz backen und Citronenspalten hinzugeben.

Ochsenhirn mit Austern.

Ein Ochsenhirn wird in ein Tuch gebunden, 1/4 Stunde gekocht, die Haut davon abgelöst und in fingerdicke Schnitzel geschnitten; einige ausgelöste Sardellen werden mit Butter fein passiert, ein zweites Stück Butter knete man mit etwas Mehl ab, mit dieser letzteren Butter streiche man eine Schüssel aus, drücke Limoniensaft darauf, lege dann eine Lage Hirn darüber, etwas von der Sardellenbutter, gib eine Lage Austern, wieder Limoniensaft und eine Lage Hirn, nochmals Sardellenbutter und so fort, bis der Vorrath gar ist; die letzte Lage müssen Austern sein und noch mit Mehl geknetete Butter darüber, decke alles gut zu, lasse es auf der Glut dünsten, bis die Austern nicht mehr roth sind, und bringe die Speise zu Tisch.

Gebackenes Ochsenhirn.

28 Deka ausgewässertes Rindshirn wird in Salzwasser halbweich gekocht, das Wasser abgegossen, alles Häutige entfernt und in mäßig kleine Würfel geschnitten, die man mit Salz bestreut, in verklopften Eiern und Semmelbröseln umwendet und heiß aus dem Schmalze backt. Beim Anrichten beträufle man das Hirn mit Limoniensaft und man kann es mit Ochsenaugen belegt als Gemüseauflage geben.

Gebratenes Ochsenhirn.

Man siede ein Rindshirn in Wasser nicht zu weich, häute es ab und schneide es in Würfel, bestreue es mit Salz, wende es in verklopften Eiern und Semmelbröseln um, backe es aus heißem Schmalze und belege ein Gemüse damit.

Ochsenfüße.

Die Ochsenfüße werden vollkommen weich gesotten und blätterig geschnitten wie das Ochsenmaul, in einer Sauce gekocht oder in Essig und Öl serviert.

Rindskutteln (Kuttelfleck).

56 Deka Fleck werden reingewaschen, ein paar Stunden in Wasser gelegt, nochmals gewaschen, dass sie ja keinen Geruch

mehr haben, dann sehr weich gesotten, dann schneide man sie so fein als möglich, tauche sie in einen dünnen gesalzenen Teig und backe sie heiß aus dem Schmalze, schüttle die Pfanne, dass sie schön aufgehen. Statt dem Backen kann man sie auch in einer sauren Sauce machen, oder rösten und mit Semmelbröseln bestreuen.

Pökelfleisch von Rindfleisch.

Um im Sommer in wenigen Tagen wohlschmeckendes Pökelfleisch zu machen, legt man ein Stück gutes Rindfleisch in eine tiefe irdene Schüssel, begießt es mit kochendem Wasser, nimmt es nach einer Stunde heraus, reibt es mit Salz und Salpeter gut ein, lässt es sechs Tage lang liegen, und hängt es dann zwei Tage in die Luft. Sollte dasselbe jedoch in größerer Quantität zu längerer Aufbewahrung bereitet werden, so räuchere man ein Fass, nachdem es ausgewaschen und gut ausgetrocknet, mit Wacholderbeeren gut aus, bestreue dann den Boden mit Salz und fein gestoßenem gereinigten Salpeter. Nun wird jedes Stück Fleisch mit Salz und Salpeter eingerieben, und mit aller Kraft gegen die Seite des Fasses gedrückt, alle Lücken werden mit kleinen Stückchen ausgefüllt, und auf jede Lage wieder mit Salpeter gemischtes Salz gestreut. Das Fass muss jedoch überall mit Fleisch gepackt sein. Nun wird der Deckel darauf gelegt und mit einem Gewichte beschwert, welches in der Nacht das Fleisch so zusammendrücken muss, dass der Boden des Fasses in seinen Spund passt. Alsdann lässt man es gut verspünden und legt es auf die Seite in einen Keller, wo es täglich einigemal umgewälzt wird. Nach einigen Tagen wird das Fleisch brauchbar. Je länger es jedoch liegen bleibt, desto wohlschmeckender wird es, ja es kann sogar, wenn es um Weihnachten eingelegt wird, erst im Frühjahre geöffnet werden. Man kann auch Rinderzungen, junges oder altes Schweinefleisch auf diese Art pökeln; doch lasse man das erstere nicht zu lange darinnen, indem es sonst zu mürbe wird und beim Kochen zerfällt.

Ochsenzunge einzupökeln.

Man nehme eine frische Zunge, wasche sie rein aus und trockne sie gut ab, dann eine Handvoll Kümmel, acht Wacholderbeeren, sechzig Körner Neugewürz, zwanzig Gewürznelken,

zwölf Körner Pfeffer, etwas Salz, von einer Limonie die Schalen und etwas Majoran, stoße dieses alles zusammen, nehme die Zunge auf ein Brett, salze sie und reibe sie mit dem Gestoßenen gut ein, lege sie sodann in eine Casserolle, belege sie mit frischen Krennblättern, lege ein Brett und einen Stein darauf und kehre sie alle drei Tage um. Man kann selbe schon in zwölf Tagen gebrauchen, dann kann sie an einem kühlen Orte auch drei Wochen in der Presse bleiben.

Pökelzunge.

Dieselbe wird in Wasser weich gekocht, dann die Haut herabgezogen und frischer, geriebener oder Milchkrenn in besonderer Schale dazugegeben. Auch frische Ochsenzunge kann auf diese nämliche Art bereitet werden.

Kalbfleisch (Du veau).

Vorbemerkung.

Gutes Kalbfleisch muss fett, schön weiß und fest sein, was bei Kälbern, die weniger als 6 Wochen alt sind, nicht der Fall ist. Es ist am besten, wenn es eine hübsche, blassrothe Farbe und schönes weißröthliches Fett hat. Die Leber muss hellroth sein.

Kalbsbraten (Cuissot de veau rôti).

Einen Schlegel salzt man ein paar Stunden vor dem Braten ein und bratet ihn gegen zwei Stunden bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen. Wenn man die Knochen auslöst, ist er um eine halbe Stunde früher ausgebraten, doch bleibt das Fleisch auf erstere Art saftiger. Für kleinen Bedarf ist das Schlussstück empfehlenswert, sowie auch ein Schnitz vom Schlegel herab, den man wie diesen verschieden bereiten kann; schöner als ein solcher ist jedoch eine ausgelöste Nuss, der runde dicke Theil vom Schlegel. Die Schulter ist der mehreren Flechsen wegen weniger geschätzt, doch saftig und schmackhaft.