

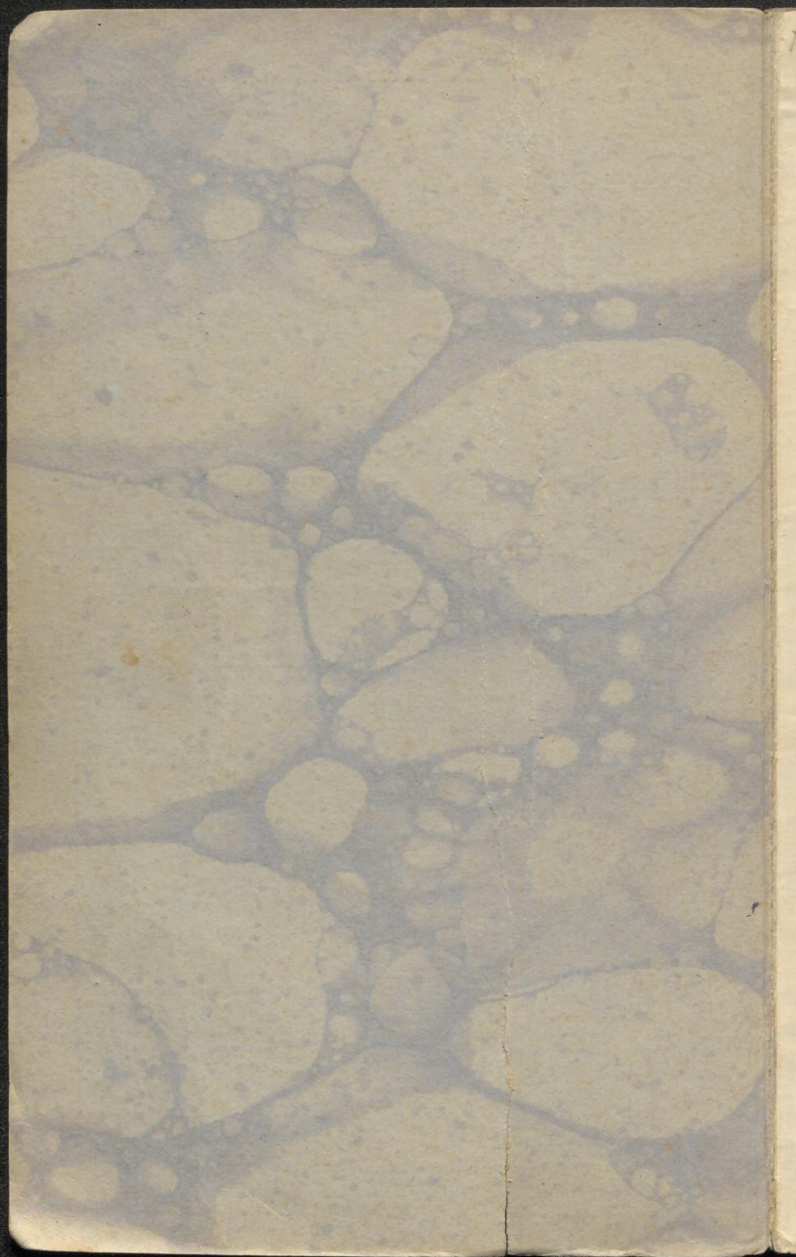


HELENE REITTER

MODERNE
WIENER
KÜCHE .



HEFT 3



DIESER WERKSTUCK KOMPLETT IN ACHT
HEFTEN. WELCHE IN ZWANGSLOSER
REIHENFOLGE BEI DEN UNTER
STREICHEN SIEHT HABEN.

- 1. Heft 1. Subjektive ...
- 2. ...
- 3. ...
- 4. ...
- 5. ...
- 6. ...
- 7. ...
- 8. ...

Handwritten scribbles and marks, including a large 'A' shape and other illegible marks.

DAS GEMALTE WERKSTUCK BEFINDET SICH
IM ACHTEN HEFT

DIESES WERK IST KOMPLETT IN ACHT HEFTEN, WELCHE IN ZWANGSLOSER REIHENFOLGE ERSCHEINEN UND NACHSTEHENDEN INHALT HABEN:

Heft 1. Suppen, Saucen und Gemüse.

„ 2. Beilagen und Vorspeisen.

„ 3. Fleischspeisen (Braten etc.).

„ 4. Geflügel, Wildpret und Fastenspeisen.

„ 5. Mehlspeisen.

„ 6. Backwerk, Torten etc.

„ 7. Süße, kalte Speisen, eingekochte Früchte, Getränke (Liköre).

„ 8. Garnierte Schüsseln, Reste-Verwendung, Menus.

DAS GESAMT-INHALTSVERZEICHNIS BEFINDET SICH
IM ACHTEN HEFTE

MODERNE WIENER KÜCHE

VON
HELENE REITTER

HEFT 3

DRUCK UND VERLAG VON BRÜDER ROSENBAUM
WIEN LEIPZIG

A-74024/3,2. Ex.

INHALT

	Seite
Vom Rind	3
Aufbewahren des Fleisches	3
Pökelfleisch	4
Beizen und Marinieren	5
Dämpfen, Dünsten und Sieden	5
Rindfleisch verschieden zuzubereiten	27
Über Braten des Fleisches	30
Vom Kalb	50
Aspik oder Fleischsulz	83
Vom Schwein	85
Span- oder Milchferkel	96
Schinken, Geselhtes Schweinefleisch, Rauchfleisch ..	98
Pökeln und Räuchern	98
Schinkenspeisen	102
Würste	109
Hammelfleisch (Schöps)	117
Vom Lamm	121
Vom Kaninchen	126



DIE SPEISEN-VORSCHRIFTEN DIESES KOCHBUCHES
SIND FÜR 5 BIS 6 PERSONEN BERECHNET

DS-2022-0961

Vom Rind.

Das Fleisch soll von einem gut gemästeten Ochsen sein. Die Farbe dieses Fleisches ist glänzend rot, das Fett weiß; es darf keine starken Muskeln haben und soll mit Fett gut durchwachsen sein. Blasses Fleisch stammt von einem jungen Tier, mit gelbem Fett von einer Kuh; erscheint es mit starken Muskelhäutchen durchzogen, so ist das Fleisch zähe. Gutes Fleisch muß einige Tage abliegen, wodurch es mürbe wird.

Aufbewahren des Fleisches.

Fleisch, welches einige Tage aufbewahrt werden soll, darf nicht gewaschen werden. Um Fleisch einige Tage ohne Eiskasten oder Eiskeller aufbewahren zu können, ist es ratsam, das Fleisch in Beize zu legen oder in einen Topf zu geben und es so mit Milch zu übergießen, daß es davon vollkommen bedeckt ist. Reibt man das Fleisch mit Salizylsäurepulver ein (auf 1 Kilo Fleisch 1 Gramm Salizylsäure), so schützt dies vor Fäulnis und Gärung, Salizylsäure ist weder schädlich, noch hat sie einen unangenehmen Geschmack, nur muß das damit eingeriebene Fleisch vor der Bereitung mehrere Male in kaltem Wasser ausgewaschen werden. Das Fleisch wird bei diesem Verfahren von den größeren Fettpartien und vorstehenden Knochen befreit und mit Salizyl so lange eingerieben, bis es eine weißliche Farbe bekommt; dann hängt man es an einen kühlen, luftigen, vor Fliegen geschützten Platz.

Oder: Man taucht ein Tuch in eine Salizyllösung, umwickelt das Fleisch damit und legt es in den Keller oder in ein Kistchen mit trockenem Sand.

In ein Essigtuch gehüllt, hält sich das Fleisch auch mehrere Tage.

In feine dichte Leinwand gewickeltes Fleisch legt man auf eine zweifingerhohe Schichte Holzkohle, bedeckt es mit einer ebenso hohen Schichte und hebt es an einem trockenen kühlen Orte auf. Größte Reinlichkeit ist bei Behandlung des Fleisches nötig.

Um Fleisch längere Zeit frisch zu erhalten, wird es eingepöckelt. Auf trockenem Wege wird es mit Salz und Salpeter gut eingerieben, dadurch verändert es seinen Geschmack und erhält eine rote Farbe.

Angegangenem Fleisch den Geruch zu nehmen.

Man legt das mit einem leichten Geruch behaftete Fleisch in eine Lösung von hypermangansaurem Kali und Wasser, die so stark sein muß, daß das Wasser hellviolett ist. Darinnen läßt man es 10 Minuten liegen und wäscht es dann einigemal in reinem frischen Wasser ab.

Pökelfleisch.

2 Kilo Rindfleisch (Schweifstück) 5 Dekka Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, etwas Knoblauch, 3 Wachholderbeeren, nach Geschmack etwas Rosmarin, Thymian, Bertram, Basilikum.

Dies wird alles fehr fein gestoßen und damit das Fleisch gut eingerieben, dann wird es in einem irdenen Geschirr mit Steinen beschwert 14 Tage an einem kalten Ort gestellt.

Das Fleisch wird nun entweder gekocht und dazu Senf gereicht oder mit Weinessig und Wasser gedünstet und zum Schlusse mit Rahm und Kapern aufgekocht. Das Fleisch kann auch gespickt werden.

Rindfleisch, eingesalzenes mit Salpeter.

Am besten eignet sich dazu ein Stück vom Ortscherzel. Man entfernt davon Knochen und Blut und reibt es mit Salz ein, dem etwas Salpeter zugesetzt wurde. Auf 4 Kilo Fleisch rechnet man 24 Dekka Salz und 2 Dekka Salpeter.

Sodann legt man das Fleisch in einen irdenen Topf, beschwert es mit Steinen und stellt es an einen kalten Ort. Nach einigen Tagen muß sich eine Flüssigkeit gebildet haben, die über die Hälfte des Fleisches geht: sollte dies jedoch nicht der Fall sein, so verrührt man ungefähr 40 Dekka Salz mit 1 Liter Wasser und gießt diese Flüssigkeit über das Fleisch.

Jeden zweiten Tag wendet man das Fleisch auf die andere Seite, und zwar geschieht dies durch 8—14 Tage.

Wenn das Fleisch bis dahin keine Verwendung gefunden hat, muß es geräuchert werden, da ein längeres liegen in der Salzlake nicht zulässig ist.

Will man das Fleisch besonders stark rot haben, so gibt man als Beigabe zu Salz und Salpeter 4 Dekka gestoßenen Zucker.

Das eingelegte Fleisch wird entweder gedünstet oder aber gekocht und mit einer pikanten Sauce serviert.

Beizen des Rindfleisches.

(Siehe bei Wildbret.)

Zu bemerken ist, daß Beize, in der das Fleisch 1 bis 2 Tage liegen soll, nicht gesalzen werden darf, weil dies dem Fleisch zuviel Saft entzieht und es davon rot wird. Auch darf man Beize in keinem Metallgeschirr stehen lassen. Man nimmt am besten eine irdene Schüssel dazu.

Marinieren des Fleisches

oder Einreiben mit Gewürzen.

Dieses Verfahren entzieht dem Fleische nicht soviel Saft.

Wurzeln, d. h. wenig gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Sellerie und Zwiebel schneidet man fein, stoßt die dazu verwendeten Gewürze wie Wachholderbeeren, Lorbeerblatt, Pfeffer nach Geschmack, auch Thymian und Kümmel, mischt sie mit 1 Löffel Tafelöl und etwas Zitronensaft oder Essig und reibt mit dieser Marinade das Fleisch von allen Seiten gut ein. Ein Tuch taucht man in Essig, wickelt das marinierte Fleisch darein und verwahrt es 1–2 Tage an einem kühlen Orte.

Rindfleisch dämpfen, dünsten, braisieren.

Um Fleisch zu dünsten, legt man es auf Wurzeln, Speckschnitten oder Zwiebelringe, gießt nur soviel Flüssigkeit, Suppe oder Wasser dazu, daß die Unterlage verschwindet, deckt die Kasserolle fest zu und stellt sie auf mäßige Hitze. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, gibt man abermals Suppe oder Wasser dazu und wiederholt dies so oft, bis das Fleisch mürbe ist.

Zum Schluß läßt man den Saft vollständig eingehen, damit das Fleisch Farbe bekommt. Dabei ist darauf zu achten, daß das Fleisch nicht anbrennt! Dann gießt man nochmals etwas Suppe dazu und kocht den Saft rasch auf. Derselbe wird geseiht über das angerichtete Fleisch gegeben. Man hat zum Dämpfen des Fleisches eigene Töpfe, die fest verschließbar sind.

Gesottenes Rindfleisch.

Um eine gute Suppe und zugleich ein schönes Tafelstück zu erhalten, kauft man am besten das Schweifstück oder Hüftenscherzel, Hieferschwanzel, den Tafelspitz und das schwarze Scherzel oder ausgestochene Örtel. Die Benennungen der verschiedenen Fleischstücke sind fast überall gleich. Landesübliche Benennungen, insofern sie mit den im Buche vorkommenden differieren, sind leicht zu erfahren.

Der Federspitz, das Schulterörtel, Kruspel- oder Kavalierspitz, ebenso der Rieddeckel oder Zwergried geben ebenfalls saftiges Sudfleisch.

Das zum Kochen bestimmte Fleisch wäscht man in kaltem Wasser aus, klopft es, um es mürbe zu machen, mit einem hölzernen Hammer, ohne es dabei zu zerfasern und kocht es, wie es bei Rindsuppe angegeben ist. Um dem Fleisch ein gefälliges Aussehen zu geben, bindet man es mit Spagat und läßt ein Stück von ungefähr 1—2 Kilo 2—3 Stunden langsam kochen.

Wenn es vollkommen weich ist, nimmt man das Fleisch aus der Suppe, entfernt den Spagat, schneidet es in gleichmäßige Schnitten, richtet es auf einer langen Schüssel an, gießt etwas Suppe darauf, damit es saftig aussieht und garniert es zierlich mit verschiedenen Gemüsen oder man serviert eine warme oder eine kalte Sauce dazu.

Rindfleisch auf französische Art.

1 Kilo Rindfleisch, 2 Liter Wasser. 1 kleiner Kohlkopf, 2 Kohlrüben, 1 Sellerie, 1 gelbe Rübe.

Das Rindfleisch setzt man mit dem Wasser zu, salzt und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Unterdessen schneidet man Kohl, Rüben und Sellerie in vier Teile, gibt sie zum Fleisch in den Topf und kocht alles zusammen weich.

Beim Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, sieht die kurz eingekochte kräftige Suppe ab, stürzt das Grünzeug auf die Schüssel, legt das geschnittene Fleisch darauf und übergießt das Ganze mit der Suppe.

Auf italienische Art.

Man bereitet es wie auf französische Art, nur kocht man 2 ganze Paradiesäpfel mit.

Tellerfleisch für Gabelfrühstück.

Ein schönes, saftiges Stück Rindfleisch läßt man ungefähr 1 Stunde kochen, schneidet es in schöne Scheiben und gibt beim Anrichten 1 Schöpflöffel Suppe dazu auf den Teller.

Gekochtes Rindfleisch in der Braise

Das vollkommen weich gekochte Rindfleisch wird aus der Suppe genommen und abtropfen gelassen. In eine Kasserolle gibt man etwas Fett, Zwiebel und Wurzelwerk, alles blättrig geschnitten und läßt es braun rösten, gibt dann das Fleisch darauf, dazu etwas Essig oder Wein und

dünstet es zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Begießen vom eigenen Saft. Man muß sehr vorsichtig sein, damit das Fleisch weich und saftig bleibt.

Braunes Rindfleisch.

1 Kaffeelöffel voll Zucker gibt man in eine Kasserolle und läßt ihn am Feuer kastanienbraun werden, gibt das weichgekochte, gut abgetropfte Rindfleisch in den Zucker und läßt es auf allen Seiten gut bräunen, schüttet dann ein wenig Rindsuppe darauf, gibt ein Stückchen Butter, feingehackte Zitronenschale und 1 Kaffeelöffel Mehl dazu und kocht es auf.

Gebackenes Rindfleisch.

Gesottenes Rindfleisch schneidet man in fingerdicke Scheiben, salzt und pfeffert sie etwas, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und brät sie wie Schnitzeln schön goldgelb.

Rindfleisch, gekochtes.

(Siehe auch bei Resteverwendung.)

Mit Rahm und Sardellen.

Gekochtes Rindfleisch, Fett, Petersilie, Schnittlauch, Sardellen und saurer Rahm.

Alles zusammen in eine Kasserolle geben und aufdünsten. In eine Schüssel gibt man einige gekochte, blätterig geschnittene Kartoffeln, darauf das Fleisch und überbackt das Ganze in der Röhre.

Mit Kräutern.

Vollkommen weich gekochtes Fleisch wird aus der Suppe genommen, von Knochen, Fett und Sehnen befreit, mit Kräutersauce überstrichen, mit Semmelbrösel bestreut und 10—15 Minuten in die heiße Röhre gestellt.

Man garniert das Fleisch mit gebackener, grüner Petersilie und Bratkartoffeln.

Kräutersauce:

2 Kochlöffel Mehl, 1 Stückchen Butter, Spritzer Weinessig, etwas Suppe, 1 Büschel gehackte grüne Petersilie, 2 fein gewiegte Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskatnuß.

Butter heiß machen, darinnen das Mehl leicht gelblich rösten, mit Suppe vergießen und zu einer dicken Sauce aufkochen, dann das noch übrige dazumischen und noch einmal aufkochen.

Die Sauce muß sehr dick sein.

Pikantes.

Gekochtes Rindfleisch schneidet man in Scheiben und bratet es mit Butter in einer Kasserolle.

Dazu gibt man 2 Büschel gehackte Petersilie, 1 Glas Wein, 1 Glas Suppe, Salz, Pfeffer und schmort es damit $\frac{3}{4}$ Stunden.

Aufgebratenes Rindfleisch.

Dazu ist es nötig, kurze, dicke Fleischstücke zu erlangen. Dieselben müssen bedeutend früher zugesetzt werden, als gewöhnliches Rindfleisch, da sie aus dem Sud gehoben, vollkommen erkalten sollen.

Man schneidet das Fleisch hierauf in $\frac{1}{2}$ cm starke Scheiben, paniert sie in Ei und Bröseln und bratet sie nebst in Scheiben geschnittener Zwiebel in Butter oder Backfett hellbraun.

Siehe „Gekochtes Rindfleisch“; zu verwenden auch bei Resten.

Gedämpftes Rindfleisch.

I.

Zum Dünsten und Dämpfen eignet sich am besten Hieferschwanzel, Tafelspitz, schwarzes Scherzel.

1 Kilo Fleisch wird durch 2—3 Tage in Beize gelegt und öfters während der Zeit umgewendet. Es muß an einen kühlen Ort gestellt werden.

Vor Gebrauch hebt man das Fleisch aus der Beize, salzt und spickt es reichlich mit Speckstreifchen, legt es in eine mit Butter bestrichene passende Bratpfanne und bratet es unter öfterem Begießen mit Butter bei mäßiger Hitze.

Sollte sich der Saft zu sehr einbraten, so gießt man von Zeit zu Zeit etwas Beize zu. Ist das Fleisch weich und hat es genug Farbe, so gießt man etwas Rahm darüber.

Aus der übergebliebenen Beize macht man eine Sauce. Eine nicht zu dunkle Einbrenn vergießt man mit der Beize, kocht sie fest auf, sieht sie durch ein Sieb, mengt grobgeschnittene Kapern dazu, salzt nach Geschmack, und kocht die Sauce nochmals auf.

Sollte sie zu dick sein, so kann man mit etwas Rotwein oder Suppe verdünnen. Man serviert die Sauce separat in einer Schale.

Als Garnierung dienen Knödel, Kartoffel, Polenta oder Mehlknockerl.

II.

Das Fleisch wird gespickt und gesalzen in eine Kasserolle gegeben, dazu $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder Suppe, 2—3 Paradiesäpfel.

Mit dem allen zusammen das Fleisch weich dämpfen. Die Bratensauce wird entfettet, dann durch ein Sieb gestrichen und zum schön tranchierten Fleisch serviert.

Das angerichtete Fleisch umgibt man mit einem Kranz Makkaroni.

III.

Das Fleisch spicken und salzen. In eine Kasserolle gibt man etwas Fett, läßt darinnen eine ringlig geschnittene große Zwiebel gelblich rösten, gibt das Fleisch darauf und bratet es es auf jeder Seite.

Dann gießt man etwas Wasser zu, tut 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz und einige zerdrückte Wachholderbeeren und 1 Löffel Essig dazu und dünstet das Fleisch unter Zusatz von Wasser oder Suppe weich, dann hebt man das Fleisch aus dem Saft und schneidet es in gleichgroße Scheiben.

In den Saft rührt man 2 Löffel Mehl, kocht ihn damit auf und gibt ihn geseiht über das Fleisch.

IV.

Wird ebenso gemacht, nur gibt man, sobald das Fleisch anfängt weich zu werden, ein Stück Hausbrot dazu und läßt es mitdämpfen.

Diese Sauce wird ebenfalls geseiht über das Fleisch gegeben.

V.

In eine Kasserolle gibt man 2—3 Eßlöffel Wasser, 1 große ringlig geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 10—15 Pfefferkörner, 1—2 Eßlöffel Essig und das gespickte gesalzene Fleisch.

Man dämpft es zugedeckt unter Zusatz von Wasser weich, läßt es dann Farbe bekommen, gießt nochmals Suppe oder Wasser zu, damit genügend Saft ist und seiht diesen über das tranchierte, angerichtete Fleisch.

VI.

Das Fleisch wird wie obiges bereitet.

In den Saft gibt man 5—6 Dekagramm Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und kocht die Sauce tüchtig auf. Wenn nötig mit Suppe oder Wasser zu verdünnen. Da man beim Dämpfen des Fleisches immer nur wenig Flüssigkeit zugeben soll, so ist es schon mancher Hausfrau und Köchin

passiert, daß das Fleisch sich angelegt hat. Da müßte man das Fleisch sofort aus der Kasserolle entfernen, etwas frische Zwiebel rösten und das Fleisch dann unter Zugabe von wenig Essig weiterdämpfen.

Auch sind jetzt im Handel Kasserollen vorrätig, die am Boden mit Rinnen versehen sind, so daß zwar der Saft ganz eingehen kann, aber das Fleisch nicht anbrennt.

Rindfleisch auf Wildbretart.

Ein Stück Hüferschwanzel oder schwarzes Scherzel wird von Haut und Fett befreit und etwas geklopft. Zwiebel, gelbe Rübe (wenig davon, sonst schmeckt sie süßlich vor), Petersilienwurzel, Sellerie, 1 Salbeiblatt, Kapern, Zitronenschalen, Wachholderbeeren, etwas Knoblauch und Pfeffer wiegt und stößt man fein, mischt alles zusammen und reibt das Fleisch damit ein. Dann nimmt man ein mit Essig befeuchtetes Tuch, wickelt, nachdem man einige Tannennadeln dazu gegeben hatte, das Fleisch ein und läßt es so 2—3 Tage an einem kühlen, von Fliegen geschützten Orte liegen. Vor Gebrauch wird es gespickt und dann erst gesalzen. In eine Bratpfanne gibt man ein Stück Fett, läßt es heiß werden, gibt den Braten hinein, übergießt ihn sogleich mit heißem Fett und bratet ihn auf jeder Seite. Man gießt dann Suppe nebst einem Glas Rotwein nach, damit die Sauce nicht eingeht und die Wurzeln nicht schwarz werden und übergießt später das Fleisch einigemal mit saurem Rahm. Dazu serviert man Kartoffelspeisen, Pastetchen und Kastanien.

Boeuf à la mode.

Abgelegenes Rindfleisch ohne Knochen, am besten von der Keule, wird gesalzen und mit Speck und Zunge gespickt. Mit Bindfaden umschnüren, damit es in der Form bleibt. Nun legt man es über Speckscheiben, Zwiebelringen, nudlig geschnittenen Wurzelwerk, Pfeffer und Neugewürz in eine Kasserolle, gießt darauf etwas gewässerten Wein und dünstet es langsam mit Oberhitze, bis es weich ist. Beim Anrichten wird der Saft über das Fleisch passiert, die Wurzeln staubt man mit einem Löffel Mehl, kocht die Sauce gut auf und serviert separat die passierte Sauce in einer Sauceschale.

Boeuf royal.

1 Kilo Ochsenfleisch klopft man und legt es durch mehrere Tage in eine Marinade, dann spickt man es, gibt das Folgende mit dem Fleisch in einen fest schließenden

Topf und dämpft es durch 2 Stunden. Die Sauce seiht man über das Fleisch und garniert es mit Senfgurken und Kartoffeln. Zum Fleisch in den Topf gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein, 2 Kalbsfüße, $\frac{1}{4}$ Zitrone Saft und Schale, 2 Schalotten, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz und $\frac{1}{2}$ Liter Marinade. Die Marinade besteht aus Wasser, etwas Essig, Zwiebel und Pfeffer.

Brustkern (Kügerl).

Man klopft den Brustkern, wascht ihn, trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab, schlägt die Knochen weg, reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer und etwas zerdrücktem Knoblauch gut ein und dünstet es mit Wurzelwerk, Fett und Zwiebel unter Zugießen von etwas Wein und Wasser weich. Der Saft wird passiert und entfettet.

Eszterházybraten.

Ein Stück Hüferschwanzel oder Tafelspitz wird gedämpft wie es auf III. Art angegeben ist und gibt man zur fertigen Sauce Senf, Paprika, Kapern, Zitronenschalen und einen Guß roten Wein und kocht die Sauce noch einmal auf.

Harlekinfleisch.

Ein Stück mürbes Schalörtel, kleinfingerdick geschnitten Speck, Schinken, Kalbfleisch, dünne geräucherte Würstchen, kleine Essiggurken, Sardellenstreifen, Wurzeln, Zwiebelscheiben, 1 Stück Kohl, etwas Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer, Zitronenschalen, Salz, etwas Fett, Suppe oder Wasser.

Das Fleisch klopft und salzt man und spickt es mit den Farben abwechselnd mit Speck, Kalbfleisch, Schinken, Wurst, Essiggurken und Sardellenstreifen. Sodann umbindet man das Fleisch netzartig mit Bindfäden, um es in der Form zu behalten. In eine Kasserolle gibt man Fett, den grob geschnittenen Kohl, das Gewürz und das Fleisch, brätet es, wobei man öfters Wasser nachgießt und dreht das Fleisch dabei öfters um. Wenn es weich und schön braun ist, richtet man es an und seiht den Saft darüber.

Jägerbraten.

Ein Stück gut abgelegene Beiried (Hufstück), Speckblätter, fein gehackte Zwiebel, fein gehackte Champignons, gewiegtes Dillenkraut, etwas Rahm.

Das Fleisch wird geklopft, gepfeffert und gesalzen. Eine Kasserolle legt man mit Speckblättern aus, das Fleisch

gibt man darauf und überstreut es mit der Zwiebel, worauf man es unter Zugabe von Wasser schön weich und braun dünstet.

Knapp vor dem Anrichten gibt man in ein Pfännchen etwas Butter und dünstet die Champignons auf, tut Dillenkraut und Rahm, sowie den entfetteten Saft dazu und kocht alles zusammen einmal rasch auf und serviert die Sauce separat. Dazu kleine Semmelknödeln.

Rindfleisch, englisches.

Ein Stück vom Hinterfuß, dem sogenannten Weißbraten.

Speck, gestoßenes Neugewürz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Ingwer, Thymian, Majoran, Zitronenschalen, Sardellen, Zwiebel, wenig Salz, $\frac{1}{2}$ Liter roten Wein.

Das Fleisch wird mit dem Gewürz und zerdrückten Sardellen eingerieben und 24 Stunden liegen gelassen, dann salzt man es, durchzieht es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck und gibt es mit Zwiebel und Rotwein in eine Kasserolle und dünstet es weich.

Beim Anrichten sieht man den Saft über das Fleisch und garniert mit kleinen Kartoffeln.

Rindfleisch, italienisches.

Ein Ortscherzel von 1—2 Kilo wird geklopft, gesalzen, gepfeffert und gespickt.

In eine Kasserolle kommt Gewürz, Fett, Wurzelwerk und Zwiebel. Darauf gibt man das Fleisch und bratet es auf beiden Seiten schnell ab.

Dann gibt man das Fleisch in eine andere Kasserolle, übergießt es mit Rahm, bestreut es mit geriebenem Parmesankäse, gibt Butterflöckchen darauf und bratet das Fleisch in der Röhre, bis es eine braune Kruste bekommen hat. Den entfetteten, passierten Saft serviert man in einer Saucerschale dazu. Garniert wird das Fleisch mit Makkaroni, Salzgurken oder Olivensauce.

Rindfleisch, ungarisches.

Ein gut abgelegenes Stück Beiried, Hüferschwanzel oder Rippenstück, klopft, salzt und spickt man und reibt es mit Paprika ein und bestreut es von allen Seiten mit Mehl und bratet es in heißer Butter bis es braun ist, gibt dann 2 ringelig geschnittene Zwiebeln, Zitronenschalen und etwas Essig dazu und dünstet es unter Zugießen von etwas Wasser weich.

Der kurz eingekochte Saft wird über das tranchierte Fleisch gegossen und dazu Krautstrudeln gereicht.

Rindschnitze, gedämpfte.

Gut abgelegenes Rindfleisch vom Rückenstück, Beiried oder schwarzem Scherzel, schneidet man in Schnitten, klopft und salzt sie und bratet sie jäh ab.

Dann gibt man sie in eine Kasserolle, gibt soviel Suppe oder Wasser darauf, daß sie fast bedeckt sind, gibt 1 Kaffeelöffel englischen Senf und Cayennepfeffer dazu und dünstet sie weich.

Ein Löffel Mehl wird mit Wasser fein abgerührt und in den Saft eingekocht. Unterdessen dünstet man Schalotten, kleine Schwämme und Wurzelwerk mit Butter, gibt Zitronensaft und Rotwein dazu, mischt es kurz vor dem Anrichten in die Sauce und richtet es über die Schnitze an.

Ritterbraten, altdeutscher.

Man dünstet eine Beiried oder ein Hüferschwanzel und garniert das Fleisch mit Schinkenknödeln, gekochtem Sauerkraut und Kipflerkartoffel. Der Saft wird separat beigegeben.

Rosmarinfleisch.

1 Kilo Schweiförtel, etwas Öl, eigroß Butter, Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Salz und 2—3 Gewürznelken, $\frac{1}{4}$ Liter roten Wein.

Das gespickte und gesalzene Fleisch wird in Mehl gedreht und mit Öl betropft.

In eine Kasserolle gibt man Butter und sämtliches Gewürz, legt das Fleisch darauf und dämpft es durch 2 Stunden, dann gibt man den Wein dazu und dünstet es fertig.

Saftbraten.

Ein saftiges Stück Rindfleisch klopft und salzt man und umwindet es mit Spagat damit es in der Form bleibt und dünstet es mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Wurzelwerk, Pfeffer, etwas Essig und Wasser weich. Ist das Fleisch mürbe und hat es Farbe, hebt man es auf eine Schüssel, gibt vom entfetteten Saft etwas darüber, deckt es einstweilen zu und stellt es an Dunst, damit es heiß bleibt. Zu dem übrig gebliebenen Saft rührt man etwas Mehl und verkocht die Sauce gut. Es soll eine dünne, braune Sauce sein, die, geseiht, separat serviert wird. Das tranchierte Fleisch garniert man mit gedünsteten Gemüsen.

Sauerbraten.

(Rosenspitz oder Schwanzstück.)

Auf 1 Kilo vom Fleisch 1 Lorbeerblatt, Zitronenschalen, 1—2 Nelken, feingeschnittene Zwiebel, nudelig geschnittenen Speck, $\frac{1}{2}$ Glas Essig, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, gelbe Rübe, Petersilienwurzel, beides blättrig geschnitten, Salz, Pfeffer, 2—3 zu Scheiben geschnittene Essiggurken. Das Fleisch wird geklopft, in eine Porzellanschüssel gelegt, mit Zwiebel, Wurzeln, Gewürz bedeckt und mit dem Essigwasser übergossen. Man läßt es zugedeckt 3 Tage in der Marinade liegen, kehrt es aber täglich um. Dann spickt man das Fleisch, salzt und pfeffert es und gibt es zum Dämpfen in eine Kasserolle. Nun gibt man so viel Brühe (Marinade) darauf, daß der Braten zur Hälfte damit bedeckt ist, dazu das Wurzelwerk und läßt es 2—3 Stunden zugedeckt dämpfen. Ist der Saft eingebraten, gibt man Marinade oder Suppe dazu, bis das Fleisch weich ist. Dabei dreht man es fleißig um und läßt es eine schöne braune Farbe bekommen. Der Saft wird geseiht, darinnen die Gurkenscheibchen aufgekocht und dann über das in Scheiben geschnittene Fleisch gegeben. Dazu Rohscheiben und junge Gemüse.

Spanischer Braten.

Ein schönes Schweifstück wird geklopft, gesalzen und in dasselbe bleistiftdicke, fingerlange Stücke Speck gesteckt und mit Sellerie, Pastinak, Petersilienwurzel, Neugewürz, Suppe und etwas Weinessig weich gedünstet. Dann gibt man das Fleisch aus der Kasserolle auf eine Schüssel, gibt etwas vom entfetteten Saft darauf und deckt es gut zu, um es vor dem Trockenwerden zu schützen. Nun dämpft man die Wurzeln und Gewürze ein, damit sie eine schöne braune Farbe bekommen, staubt sie mit 2—3 Löffel Mehl, gibt Zitronensaft und 1—2 Löffel starken, alten Wein und kocht sie jäh auf. Wird passiert, separat serviert. Knapp vor dem Anrichten tranchiert man das Fleisch und garniert es mit Schalotten oder gefüllten Zwiebeln, gefüllten Gurken, kleinen Kartoffeln u. dgl.

Speckbraten.

Ein Stück abgelegenes Schweif- oder Schalörtel wird in ein Tuch gebunden, damit es nicht aus der Form kommt und gut geklopft, dann gesalzen, und schief hinein mit Speck durchzogen. Man bratet es mit 2 ganzen Zwiebeln und Speckschnittchen auf beiden Seiten rasch ab und

dünstet es dann unter fleißigem Begießen mit Fett und Suppe. Der Braten wird mit einem Püree oder mit Parmesanudeln garniert und mit dem geseihten Saft übergossen.

Stufato.

Ein gut geklopftes Ortscherzel besteckt man mit gleichlangen Stückchen von Zunge, Schinken und Speck und salzt es.

In eine Kasserolle gibt man Speckblätter, geschnittene Zwiebel, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, etwas Gewürz, einige Nußkerne, 5 zerdrückte Wachholderbeeren, 3 Stück geschnittene, getrocknete Feigen, ein Stück Schwarzbrot, 2—3 Löffel Weinessig.

Darauf legt man das Fleisch und dämpft es zugedeckt weich. Sollte der Saft zu stark verdunstet sein, gießt man Wasser zu. Der Saft wird passiert. Dazu Polenta oder Makkaroni.

Stufenbraten.

50 Deka Beiried oder Rose, 50 Deka Kalbfleisch (Schlußbraten), 50 Deka Schweinefleisch (Schulter oder Schale). Das Fleisch wird möglichst dünn ausgeklopft, dann legt man das Rindfleisch auf, bestreicht es mit nachfolgender Fülle, legt darauf das Schweinefleisch, bestreicht auch dieses mit Fülle, bedeckt diese mit dem Kalbfleisch, welches man mit dem Rest der Fülle bestreicht. Dann rollt man das Ganze zu einer Wurst, umbindet es netzartig mit Spagat und dämpft es mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und etwas Suppe weich. Kalt oder warm sehr gut.

Fülle: Eine in feine Ringeln geschnittene, in Butter geröstete Zwiebel, grüne, feingewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronenschalen.

Zwischenrippenfleisch.

Entre-côte.

Schnitze auf französische Art.

Die fingerdick geschnittenen Schnitze legt man durch 24 Stunden in eine Marinade. Darnach hebt man sie heraus, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie durch 1 Stunde in einer Kasserolle, wobei man nach und nach den Saft der Marinade auf das Fleisch gibt.

Beim Anrichten bestreicht man die Schnitze mit Glacé oder Fleischextrakt und bestreut sie mit in Fett gerösteten Zwiebelringen.

Garnierung, gedünstete Rüben oder Zwiebelpüree.

Rouladen.

Zu Rouladen verwendet man vorzugsweise Fleisch vom Zapfen, Rose oder Blumenstück genannt und Beiried. Gerollte Rostbraten siehe bei Rostbraten.

Rindsbraten, gewickelter.

Ein abgelegenes Beiriedstück, Salz, Pfeffer, Speck, Zwiebel, grüne Petersilie, Sardellen, Wurzelwerk, Thymian, ganzer Pfeffer, Salz, etwas Wein und Wasser.

Die Knochen werden aus dem Fleisch gelöst, dann wird es geklopft, daß es eine ziemliche Breite erhält und mit fingerlangen Stückchen Speck gespickt, dann wenig gesalzen und gepfeffert.

Den noch übrigen Speck, Petersilie und entgrätete Sardellen schneidet man fein und streicht es auf die innere Seite des Fleisches, dann rollt man es, bindet es mit Spagat zu und dünstet es auf Wurzeln und Gewürz mit Wein und Wasser durch mehrere Stunden.

Ist der Braten weich, schneidet man ihn in dünne Scheiben und passiert die entfettete Sauce darüber. Dazu Nudeln.

Rebhühner, falsche.

1 Kilo Rindfleisch von der Rose häutet man ab, schneidet es in 4—6 große dünne Schnitten, klopft sie gut, füllt sie mit der unten angegebenen Fülle, rollt sie ein, bindet sie mit Bindfaden gut zusammen und bratet sie im heißem Fett schön braun, gießt dann das Fett ab und dünstet sie im eigenen Saft weich.

Fülle: 1 große, fein gewiegte Zwiebel, 1 Büschel gehackte Petersilie, 2 Eßlöffel Senf, 3 Dekka grob geschnittene Kapern, 2 zerdrückte Sardellen, 4 Dekka würfelig geschnittener Speck, Paprika, Salz und Pfeffer.

Alles zusammen abrühren und dann auf das Fleisch streichen.

Ausgezeichnet, auch kalt sehr gut.

Rindsvogerln.

80 Dekka vom Zapfen, $\frac{1}{8}$ Liter gewaschener Reis, 2 große ringelig geschnittene, in Fett geröstete Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Lorbeerblatt, 2—3 Löffel Essig.

Das Fleisch schneidet man in dünne Schnitze, klopft, salzt und pfeffert sie, füllt sie mit Zwiebel und Reis, rollt sie, umbindet sie mit Fäden, bratet sie jäh auf jeder Seite,

tut Wurzelwerk (alles blattlich geschnitten), Gewürz, Essig und etwas Wasser dazu und dünstet sie unter steter Zugabe von Wasser weich, läßt den Saft dann eingehen, damit er Farbe bekommt, kocht ihn dann nochmals mit Suppe auf und gibt ihn über die von den Fäden befreiten Vogerln.

Roulade.

70–80 Deka Rosenfleisch, 1 erweichte fein zerdrückte Semmel, 3 Deka Speckwürfeln, 1 Löffel scharfer Senf, Pfeffer, Salz.

Das Fleisch so flach als möglich ausklopfen, ohne jedoch ein Loch zu reißen, Semmel, Speck, Senf und Gewürz gut mischen und auf das Fleisch streichen.

Man rollt es zusammen, bindet es mit Spagat und dünstet es mit 1 ganzen Zwiebel, 4 Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und wenig Wasser weich.

Es ist besser, immer nur wenig Wasser oder Suppe zuzugießen, damit es mehr bratet und dadurch eine schöne Farbe bekommt.

Zum Schluß läßt man ein Stückchen Schwarzbrot mitdünsten.

Die Sauce wird über das zu Scheiben geschnittene Fleisch passiert.

Roulade à la Marienbad.

Das Fleisch so durchschneiden, das es flach ist, aber trotzdem im Ganzen bleibt und gut klopfen.

Kalbsleber, Speck und geräucherte Zunge schneidet man in dünne Streifen und verteilt sie gleichmäßig auf das Fleisch.

Dann salzt man es, rollt es und umbindet es mit Spagat.

Es wird unter Zugießen von saurem Rahm weich gedünstet. Dazu Klosterkartoffeln.

Roulade mit Rotwein.

Rindschnitze werden geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit gewiegter Zitronenschale und Zwiebel und Speckschnittchen gefüllt, gerollt, gebunden und unter langsamem Zugießen von Wasser, Suppe oder Bratensaft weich gedünstet. Nachher röstet man eine helle Einbrenn, läßt diese mit einem Glas Rotwein aufkochen, gießt sie über die Rouladen und kocht alles zusammen noch einmal auf.

Rouladen mit Schinkenfülle.

Feingehackten Schinken und Eidotter vermischt man, streicht sie auf die gut geklopften Rindschnitzeln; rollt sie, bindet sie zu und dünstet sie weich.

Dann gibt man etwas Rahm darauf und läßt sie nochmals aufkochen.

Jägerroulade.

1½ Kilo Rindfleisch, 10 Dekka Speck, 1 Zwiebel, Thymian, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer, etwas sauren Rahm, 1 Löffel Mehl.

Das Fleisch wird von den Knochen befreit und 1—2 Tage in Essigbeize gelegt.

Speck und Zwiebel wird fein gewiegt und Eier und Gewürz dazugemengt.

Das aus der Beize genommene Fleisch wird flach geklopft, dann mit der Mischung bestrichen, hierauf gerollt und mit Bindfäden umwunden.

In eine Kasserolle gibt man Speckblätter, legt das Fleisch darauf, bratet es unter fleißigem Begießen von der Beize bis es weich ist. ¼ Stunde vor dem Anrichten wird Mehl und Rahm glatt verrührt, dem Saft beigemengt und gut aufgeköcht.

Beiried, gerollt.

Abgehäutet und von den Knochen gelöst wird das Fleisch flach ausgeklopft, wenn möglich der Quere nach durchgeschnitten, doch so, daß das Stück im Ganzen bleibt, gut gesalzen und gepfeffert, mit nachfolgendem gefüllt, zusammengerollt, mit Bindfaden fest umschnürt und bei jäher Hitze auf jeder Seite abgebraten. Dann gießt man etwas Suppe zu und dünstet es langsam weich. Hierauf hebt man das Fleisch aus dem Saft, gibt darein ¼ Liter Rahm mit 1 Kochlöffel Mehl verrührt, läßt die Sauce aufkochen und passiert sie über das in Scheiben geschnittene Fleisch.

Fülle: 1 ringelig geschnittene, in Fett gelb geröstete Zwiebel, ⅛ Liter roher gewaschener Reis, 5 Dekka gekochte, gehackte Zunge, 5 Dekka Speckwürfeln, ¼ fein geschnittener Kohl.

Rindschnitze und Faschfülle.

Geklopfte Schnitze von Rindfleisch salzt man, füllt sie mit Fasch, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Bindfaden, dreht sie in Mehl und bratet sie ab. Hierauf unter Zugabe von etwas Wasser weich dünsten.

Faschfülle: 25 Dekagramm rohes faschiertes Schweine- oder Kalbfleisch, 4 Dekagramm würfelig geschnittener Speck, 1 erweichte fein zerdrückte Semmel, 1 Ei, Pfeffer, Salz, Majoran, etwas Zwiebel.

Dies alles zusammen gut vermengen und auf die Schnitze aufstreichen.

Faschiertes Fleisch.

Rohes Fleisch kann man am schnellsten mit Hilfe einer Fleischmaschine zerkleinern.

Man löst die Knochen vom Fleisch und schneidet das Fleisch in Streifen.

Wie so eine Maschine gehandhabt wird, ist durch die beigegebene Gebrauchsanweisung ersichtlich.

Fasch-Farce-Bereitung.

Man bereitet Fasch aus rohem oder gekochtem, zarten Fleisch. Es wird von allen zähen Teilen befreit und in Streifen geschnitten, dann durch die Fleischmaschine getrieben.

Meistens kommt eine abgerindete, eingeweichte, gut ausgedrückte Semmel dazu, die man ebenfalls durch die Maschine treibt, weil sie ohne Bröckeln sein soll, oder man zerdrückt sie sehr fein mit einem Messer.

Dann gibt man Fett, Speck oder Butter, Dotter und Gewürz dazu und stoßt es in einem Mörser zu einem feinen Brei, dann passiert man ihn.

Kommen Schalotten, Schwämme, das sind Champignons oder Trüffeln oder Petersilie zur Fasch, so werden dieselben vorher mit Butter gedünstet.

Kalbseuter, Niere oder Geflügelleber sind ebenfalls eine Beilage für jede Fasch.

Ist das Fleisch gebraten, so müßte auch dieses vorher aufgedünstet werden.

Sollte die Fasch zu weich sein, gibt man 1 Ei dazu, sollte sie zu hart sein, noch etwas verweichte Semmel.

Man bereitet auch Fasch, indem man unter das faschierte Fleisch Semmelkoch, Bechamél, mischt.

Bechamél von Semmeln macht man auf folgende Art:

Abgerindete Semmeln legt man in gute Rindsuppe so, daß sie von derselben vollkommen bedeckt sind und läßt sie einige Zeit liegen.

Dann gibt man in eine Kasserolle etwas Butter, läßt diese heiß werden, gibt darein die Semmeln und rührt sie auf dem Herde so lange, bis sie sich vom Löffel löst und ein feines, dickes Koch geworden ist.

Hierauf gibt man 1—2 Dotter dazu und rührt fort und fort, bis die Dotter nicht mehr roh sind, dann kommt Fleisch und Gewürz dazu und verwendet diese Farce zu Knöderln und zum Füllen von Pastetchen.

Fasch von Rindfleisch.

I.

25 Dekka mürbes Rindfleisch, 3 Dekka Speck, 1 entgrätete Sardelle, feingewiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer und milden sauren Rahm.

Fleisch, Speck und Sardelle durch die Fleischmaschine treiben, dazu das Gewürz mischen und mit einigen Löffeln Rahm verrühren.

II.

Semmelbechamél (siehe Beschreibung vorher) fein gehackten Speck, Dotter, Salz und Gewürz und das faschierte Fleisch. Gut vermengen.

Fasch von Kalbfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch oder Wildbret wird ebenso bereitet.

Beefsteaks, griechische.

25 Dekka Kalbfleisch, 25 Dekka Schweinefleisch, 25 Dekka Rindfleisch, 2 erweichte Semmeln, 6 Dekka gedünsteter Reis, 2 feingeschnittene Champignons in 5 Dekka Butter weich gedünstet, etwas geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran, grüne gewiegte Petersilie.

Das Fleisch wird faschiert und mit allem vermengt.

Daraus formt man kleine Beefsteaks, gibt sie in eine Kasserolle oder lange Pfanne, dazu etwas Essig, Rahm, Suppe, geröstete Zwiebel und Zitronenschalen, und dünstet die Beefsteaks zugedeckt 1 Stunde.

Dann hebt man sie heraus, rührt in den Saft etwas Mehl, läßt es gut verkochen und gibt die passierte Sauce über das Fleisch.

Mit Reis und Kapern oder Nudeln zu garnieren.

Berliner Hackebraten.

35 Dekka faschiertes Rindfleisch, 40 Dekka faschiertes Schweinefleisch, 1 Löffel Rahm, 1 Löffel Senf, 12 Dekka gekochte geriebene Kartoffel, 1 erweichte Semmel, Salz.

Dies wird alles zusammengemengt, daraus eine Wurst geformt, falls sie zu weich ist, mit Bröseln fester gemacht und in heißem Fett unter fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten.

Faschpastete.

(Siehe bei Fleisch in verschiedenen Teigen).

Faschwurst.

1 Kilo mürbes Rindfleisch, 2 erweichte Semmeln, 2 ganze Eier, 7 Dekka würfelig geschnittener Speck, feingewiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Das Fleisch schneidet man in dünne Streifen und treibt sie durch die Fleischmaschine, ebenso die gut ausgedrückten Semmeln, gibt alles zusammen in eine tiefe Schüssel, Weidling und vermengt es mittels Kochlöffel zu einer festen Masse.

Diese formt man zu einer dicken Wurst, dreht sie entweder in Semmelbröseln oder in ein stark bebuttertes Papier und bratet sie unter fleißigem Begießen von Fett in der heißen Röhre.

Man garniert mit Kartoffel- oder Erbsenpüree.

Faschschnitzchen.

Man macht Rindsfasch mit Sardellen, formt daraus dicke runde Schnitzchen, legt sie in heißes Fett, gibt Petersilie, Schalotten, Bertram, Zitronensaft oder Wein dazu, bratet sie auf beiden Seiten schön braun, gießt dann etwas Suppe darauf und sieht beim Anrichten den Saft über die Schnitzchen.

Mit Bröseln:

Man bereitet Rindsfasch wie zur Faschwurst, formt aus der Masse ziemlich dünne Schnitzchen, dreht sie in Ei und Bröseln und bratet sie in heißem Schmalz.

Oder: Unter 70 Dekka faschiertes Fleisch mischt man 1—1½ erweichte sehr fein zerdrückte Semmel und das nötige Salz, vermengt dies sehr gut, formt aus der Fleischmasse sehr flache, nicht zu große Schnitze, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bratet sie wie panierte Schnitzeln in heißem Fett.

Mit Sardellen:

Auf die gebratenen Schnitze gibt man gelberöstete Zwiebel, Sardellen und Petersilie, beides feingewiegt, gießt etwas sauren Rahm darüber und stellt sie noch 5 Minuten in die heiße Röhre.

Fleischlaiberln von gesottenem Fleisch.

(Siehe bei Resteverwendung Heft 8).

Fleischknödeln.

Serbische:

40 Dekka Rindfleisch (von der Rose), 40 Dekka Schweinefleisch (Schale), $\frac{1}{8}$ Liter Reis in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser weich gekocht, 5 Dekka Speckwürfeln, 3 ganze Eier, 12 Dekka Semmelbröseln, Zitronenschalen, Pfeffer, Salz.

Das Fleisch wird faschirt und mit allem übrigen vermengt.

Aus der Masse formt man 14 Knödeln und kocht sie in leicht gesalzenem Wasser 15–20 Minuten.

Über die angerichteten Knödeln gießt man heiße Butter und bestreut sie mit Parmesankäse. (Vorzüglich).

Thüringer:

$\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, 2 Teelöffel Kümmel, 3 Eßlöffel dicken sauren Rahm, in Butter geröstete, ringlich geschnittene Zwiebel.

Fleisch faschieren und mit Rahm, Kümmel und Gewürz vermengen, daraus Knödel formen, diese breit drücken und in heißem Fett abbraten.

Auf eine Schüssel angerichtet, häuft man auf jedes Fleischknödel ein Löffel voll von der gerösteten Zwiebel.

Fleischschnitze.

60 Dekka von der Rose, 3 Dekka Speckwürfeln, 2 erweichte Semmeln, etwas Majoran, Zitronenschalen, Salz, Pfeffer.

Das Fleisch faschieren, mit dem übrigen gut vermengen, die Semmeln treibt man entweder ebenfalls durch die Fleischmaschine oder zerdrückt sie möglichst fein und formt aus der Masse 2fingerhohe Schnitze.

In eine lange Pfanne gibt man reichlich Fett, läßt es heiß werden, legt die Schnitze eines neben dem anderen hinein und bratet sie unter Begießen zuerst nur mit Fett, dann auch mit etwas Suppe in der heißen Röhre.

Kurz vor dem Anrichten gießt man Suppe oder Wasser dazu, läßt den Saft aufkochen und gibt ihn über die auf einer vorgewärmten Schüssel angerichteten Schnitze.

Fleischwurst.

60 Dekka Rindfleisch, 25 Dekka Schweinefleisch, 25 Dekka Kalbfleisch.

Das Fleisch faschieren, dann vermengen, salzen und daraus eine Wurst formen, welche man in Mehl dreht.

Man bratet sie in Fett, begießt sie dabei fleißig mit Fett.

Haschee-Filet mit Mayonnaise.

60 Dekka Rindfleisch, 30 Dekka Schweinefleisch, 14 Dekka Speckwürsteln, 3 passierte Sardellen, etwas geriebene Zwiebel, wenig Salz, Pfeffer, 1 Zahn Knoblauch fein zerdrückt, 1½ Deziliter Rahm.

Das Fleisch treibt man durch die Fleischmaschine, gibt alles zusammen in eine tiefe Schüssel und vermengt es gut, formt daraus eine Wurst, wickelt sie in ein mit Butter bestrichenes Tuch und umbindet es mit Spagat.

In eine lange Pfanne gibt man Wurzelwerk, Wasser und etwas Essig, legt die eingebundene Wurst darauf und dünstet sie 2 Stunden lang.

Darnach hebt man sie aus dem Sude, legt sie auf ein Brett, beschwert sie etwas und läßt sie so erkalten, dann entfernt man erst Spagat und Tuch.

Man schneidet sie kalt in Scheiben, übergießt diese mit nachfolgender Mayonnaise und verziert sie mit Kapern, Zitronenscheiben und grüner Petersilie.

Mayonnaise:

4 rohe Eidotter, 3—4 Eßlöffel Tafelöl, 3 Kaffeelöffel Senf, 1½ Deziliter sauren dicken Rahm, 4 Stück passierte Sardellen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Dies alles gibt man in einen Topf, stellt ihn aufs Feuer und sprudelt die Mayonnaise bis sie eine dickliche Masse wird.

Vom Feuer fortgenommen, sprudeln, bis sie erkaltet ist. (Ausgezeichnet.)

Hasenrücken, falscher.

1 Kilb Rindfleisch, 25 Dekka Schweinefleisch, 8 Dekka Speckwürfeln, 2 erweichte Semmeln, etwas gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 ganze Eier, sauren Rahm, Kapern, Zitronenschalen.

Die beiden Fleischsorten faschirt man und gibt Speck, Semmeln, Gewürz und Eier dazu und treibt es gut ab.

Man formt eine Wurst daraus, spickt sie, dreht sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und bratet sie.

Aus dem Papier gelöst gibt man den Rahm über das Fleisch, dazu Kapern und Zitronenschalen und stellt den Hasenrücken nochmals 5 Minuten in die heiße Röhre.

Dazu serviert man eine Wildbret- oder Hagebutten-Sauce.

Hamburgerschnitze.

25 Dekka Rindfleisch, 25 Dekka Schweinefleisch, 25 Dekka Kalbfleisch, 2 abgerindete erweichte Semmeln, 1 in Butter geröstete, feingeschnittene Zwiebel, feingewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran, Rahm, Suppe, Kapern, Zitronenschalen.

Das Fleisch wird faschirt und mit Semmel, Zwiebel, Petersilie und Gewürz vermengt.

Daraus formt man kleine Beefsteaks bratet sie rasch ab und legt sie dann in eine flache Kasserolle.

Nun gibt man $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, ebensoviel Suppe, Kapern und Zitronenschalen dazu und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre dünsten.

Kraut, ungarisches.

$\frac{1}{2}$ Kilo faschirtes Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo faschirtes Schweinefleisch, 1 hellgeröstete Zwiebel, 2 Eier, Pfeffer, Salz, Paprika, gekochtes, eingebranntes Sauerkraut, Speckscheiben, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, Fleisch, Zwiebel, Eier und Gewürz vermengen.

Den Boden einer Kasserolle belegt man dicht mit Speckblättern, gibt eine Lage Kraut und darauf, eine Lage Fleisch u. s. f., bis die Kasserolle gefüllt ist, oben muß Kraut sein, darauf gibt man etwas Suppe und läßt das Ganze ohne umrühren 2 Stunden dünsten; dann gießt man den Rahm darüber und läßt ihn gut verkochen.

Das Fett wird von der fertigen Speise behutsam abgossen und wird selbe dann gestürzt angerichtet.

Netzwürste, falsche.

30 Dekka Rindfleisch, 30 Dekka Kalbfleisch, Salz, Knoblauch (am besten man zerdrückt den Knoblauch, mit Salz vermengt), feingeschnittene Schalotten, 2 Eidotter, 2—3 Eßlöffel dicken sauren Rahm, Fleisch faschieren.

Nachdem man alles gut vermengt hat, formt man aus der Masse Würstchen, dreht sie in Bröseln und bratet sie in heißem Fett.

Gegen Ende des Bratens überzieht man sie netzartig mit gutem sauren Rahm.

Rahmschnitze.

60 Dekka faschirtes Rindfleisch, Salz, Pfeffer, 2 ganze Eier, 2 Löffel voll Wasser.

Dies zusammenmengen, gut abarbeiten, kleine Schnitzchen daraus formen und in heißem Fett auf beiden Seiten schön bräunlich braten.

Dann tut man sie auf eine Schüssel, gibt in das Fett etwas Suppe und eine geriebene Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und 1 Kaffeelöffel Mehl, kocht dies auf und gibt es über die angerichteten Schnitze.

Reisschnitzel.

80 Dekka faschiertes Rindfleisch, 7 Dekka geschabter Speck, 1 kleine geriebene Zwiebel, 8 Dekka überkochten Reis, Salz, Pfeffer, etwas Neugewürz, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm.

Fleisch, Speck, Zwiebel, Reis und Gewürz vermischt man, formt daraus ein großes Schnitzel, bratet es in Butter auf beiden Seiten gut ab, schüttet die Hälfte des Weines darauf, läßt dies eindämpfen, gibt dann den noch übrigen Wein und dann nach und nach etwas Suppe dazu, schöpft den Saft fleißig über das Fleisch, gibt zuletzt den Rahm darauf und kocht nochmals das Ganze auf.

Beim Anrichten schneidet man es in Streifen.

Rindfleischkuchen.

1 Kilo Rindfleisch, 7 Dekka Speck blattlich geschnitten, Zwiebelscheiben, 1 erweichte Semmel, 3 Dekka Butter, etwas Wein und Suppe, 2 Dotter, handvoll Champignons, Salz, Pfeffer.

Das Fleisch wird mit Champignons, Speck und Zwiebel weich gedünstet und dann faschiert.

Die erweichte Semmel kocht man mit Wein und Suppe zu einem Brei, mischt sie nebst Butter, Saft vom gedünsteten Fleisch, Gewürz und Dotter zum Faschierten, füllt das Ganze in eine mit Fett ausgestrichene Form und backt den Kuchen in der heißen Röhre.

Zrazy (echt polnisch).

40 Dekka Rindfleisch und 40 Dekka Schweinefleisch faschieren, 3 erweichte, fein zerdrückte Semmeln, 2 Eidotter, 2 Eiklar, 2 gewiegte Sardellen, 1 ringelig geschnittene in 1 Löffel Fett gelblich geröstete Zwiebel, 1 Kaffeelöffel gewiegte Petersilie, 1 handvoll nudelig geschnittener Kohl, wenig Salz, Majoran, Pfeffer, nach Belieben etwas faschierten Schinken.

Das faschierte Fleisch, 2 Semmeln, Eiklar, Zwiebel und Gewürz gut vermengen. Die 3. Semmel, Eidotter, Sardellen, Kohl und Petersilie vermenget man separat ebenfalls, da dies als Fülle für die Fleischmasse dient. Hierauf streicht man die Fleischmasse auf einem bemehlten

Brett 1 cm dick in einen länglichen Streifen auf, gibt die Fülle in die Mitte (mehr hoch, nicht aufstreichen) und das Fleisch von links und rechts darüber, rollt die Wurst um, trennt mit dem Kochlöffel kleine Portionen ab, die man vorsichtig zuspitzt, damit die Fülle nicht heraus quillt und dünstet die Zrazy auf mit Speck gedünsteten Suppenwurzeln und Gewürzen, auch etwas Zitronenschalen mit Suppe oder Wasser weich. Sie müssen bräunlich sein. Den Saft kocht man mit Mehl abgesprudeltem Rahm auf und sieht ihn über die Zrazy.

Dazu gebratene Kartoffeln. (Sehr gut).

Rindfleisch verschieden zuzubereiten.

Beuschel, falsches.

60 Deka Rindfleisch, Hüferschwanzel oder schwarzes Scherzel, kocht man in Beize weich.

Dann macht man von $\frac{1}{8}$ Liter Mehl und dem nötigen Fett eine braune Einbrenn, vergießt sie mit der Beize und kocht die Sauce tüchtig auf.

Unterdessen schneidet man das Fleisch zu feinen Nudeln, passiert die Sauce darüber, kocht alles zusammen nochmals auf, würzt noch nach Geschmack etwas nach und gibt Zitronenschalen dazu.

Gulyas, Gulyás hús (ungarisch).

(Hirtenfleisch).

1 Kilo Rindfleisch am besten vom Herzzapfen oder Ausstoß, 12 Deka Paprikaspeck, 2 große ringelig gechnittene Zwiebeln, Salz, etwas Knoblauch.

Das Fleisch wird zu daumdicken Würfeln geschnitten.

Zwiebel und den in Würfeln geschnittenen Speck gelblich rösten, das gesalzene Fleisch hinzugeben, und ohne Zusatz von Flüssigkeit solange im eigenen Saft dünsten, bis es Farbe hat; hierauf gießt man etwas Wasser zu. Ist dies abermals verdunstet, tut man wieder, aber immer nur wenig Wasser dazu und dies Verfahren geschieht so oft, bis das Gulyas vollkommen weich ist, was 2—3 Stunden erfordert.

Der Saft soll das Fleisch immer zur Hälfte bedecken.

Mit Kartoffeln: $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man in Viertel geschnittene Kartoffel zum Gulyas und kocht sie weich.

Deutsches Gulyas.

Zu dem würfelig geschnittenen Fleisch gibt man Essig, Thymian und Lorbeerblatt und dünstet das Fleisch weich, staubt es dann mit wenig Mehl und läßt es nochmals verkochen.

Eszterházy-Gulyas.

Sämtliche Arten Grünzeug zu Nudeln schneiden, dazu in Stücke geschnittenen Lungenbraten, etwas Essig, Paradeis-Mark, Salz, Pfeffer, Paprika, Lorbeerblatt und Thymian geben und dies zusammen weich dünsten. Zuletzt etwas mit Mehl stauben.

Dazu Mehlnockerln.

Die Gewürze müssen fein gestoßen sein.

Gulyas mit Kraut (Székely-Gulyás).

Von $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch bereitet man Gulyas auf ungarische Art. $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch wird ebenfalls in Würfel geschnitten, zu eingelaufenen Zwiebelringen in eine Kasserolle gegeben, gesalzen und papriziert und im eigenen Saft gedünstet, bis es Farbe hat, dann gibt man 1 Teller voll ausgedrücktes, rohes Sauerkraut dazu und dünstet beides zusammen weich. $\frac{1}{2}$ Liter Rahm sprudelt man ab, gibt ihn dazu und läßt ihn verkochen. Beim Anrichten gibt man in die Mitte der Schüssel das Rindsgulyas und herum einen Kranz von dem mit Kraut bereiteten Schweinsgulyas.

Rumänisches Gulyas.

In Fett läßt man fein geschnittene Zwiebel etwas Farbe bekommen, tut dann das geschnittene Rindfleisch hinein, salzt und läßt es eine Weile dünsten, fügt geputzte, ganze grüne Fisolen bei, auf 1 Kilo Fleisch $\frac{1}{2}$ Kilo Fisolen, gießt etwas Suppe oder Wasser zu und wiederholt dies so oft, als der Saft verdunstet ist.

Sind Fleisch und Fisolen weich, gibt man etwas Rahm dazu und wer es liebt, kann auch etwas Paradeissaft zugeben.

Gulyas auf Wiener Art.

2 große, ringlig geschnittene Zwiebeln, 5 Dekka Schmalz, 70 Dekka in Würfeln geschnittenes Rindfleisch, Salz, Paprika.

Die Zwiebelringe läßt man in Fett bräunlich rösten, gibt das Fleisch hinzu und dünstet es im eigenen Saft. Sobald dieser eingegangen ist und das Fleisch Farbe hat, salzt, papriziert und dünstet man es unter kleinweisem Zusatz von Wasser so lange, bis es weich ist. $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Mehl, aber auf keinen Fall mehr, wird mit Wasser versprudelt, zu dem Fleisch gegeben und dieses damit fest aufgekocht. Es muß Saft und darf durchaus keine Sauce sein. Das Mehl rührt man nur ein, um das Fett zu dämpfen. Statt Schmalz kann man zum Rösten der Zwiebel sehr gut Bratenfett verwenden.

Jägerfleisch.

Sehr dünn geklopfte Schnitze von mürbem Rindfleisch, in Fett geröstete ringlig geschnittene Zwiebel, etwas Essig, Suppe, Salz und Pfeffer.

Die gesalzenen Schnitze dreht man in Mehl und bratet sie knapp vor dem Anrichten in Fett jäh ab, gibt dann Zwiebel, Essig und Suppe dazu und läßt das Ganze kurz aufkochen.

Man garniert mit Kartoffeln und gibt Senf dazu.

Kümmelfleisch.

In feine Blätter geschnittenes mürbes Rindfleisch, Essig und Wasser, von jedem gleichviel, 1 mit 1 Gewürznelke gespickte Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Kümmel, 8 Eßlöffel Milch oder Rahm, 2 Eßlöffel Mehl, Salz.

Das Fleisch kommt mit Essig, Wasser, Kümmel und Zwiebel in eine Kasserolle und wird weich gedünstet.

Dann salzt man es.

Milch oder Rahm wird mit dem Mehl gut versprudelt und zu dem Fleisch eingerührt, worauf man die dünne Sauce gut verkochen läßt.

Die Zwiebel wird beim Anrichten herausgenommen.

Majoranfleisch.

Ausgelöstes Fleisch blättrig schneiden, Speckwürfel, ringelig geschnittene Zwiebel, Majoran, Zitronenschalen, Salz.

Das Fleisch mit Speck und Zwiebel rösten, dazu das Gewürz und etwas Rindsuppe geben und weich dünsten.

Meerrettichfleisch.

1 Kilo Rindfleisch, Salz, $\frac{1}{2}$ Stange geriebenen Meerrettich (Kren), $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, etwas Butter, 1 Glas Weißwein, 1 Löffel Zucker, 8—10 Tropfen Maggi-Würze.

Das Fleisch schneidet man in Scheiben, salzt sie und dünstet sie weich.

Dann bräunt man den Zucker, gibt Butter und Mehl dazu sowie den Wein, tut dies zum Fleisch und läßt es gut verkochen.

Knapp bevor man anrichtet, mischt man den Kren darunter und trägt das Fleisch sofort auf.

Pörkelt.

Großwürfelig geschnittenes mürbes Fleisch salzt man und bratet es mit Schmalz und Zwiebel ab.

Man dünstet es dann mit Zusatz von Wasser halb weich, tut Reis und Wasser hinzu und dämpft das ganze bis der Reis gar ist.

Bergartig anrichten.

Pickelsteinerfleisch

$\frac{1}{4}$ Kilo Rindfleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilienwurzel und Zwiebel von jedem 2 handvoll, Salz, Pfeffer, Paprika, Butter.

Das Fleisch schneidet man in große Würfel, ebenso die Kartoffel, alles übrige wird grob gehackt.

Eine Doppelkasserolle oder zum mindesten ein sehr gut schließendes Gefäß, bestreicht man gut mit Butter, gibt darauf eine Lage Kartoffeln und Wurzeln, dann eine Lage der verschiedenen Fleischwürfeln, beginnt dann wieder mit Butter und wechselt so mit den Lagen ab, bis alles verbraucht ist.

Jede Lage Fleisch ist für sich zu würzen. Oben wird es mit Kartoffeln bedeckt und mit Butter bestrichen.

Nun wird die Kasserolle gut geschlossen und das Fleisch bei mäßiger Hitze gedämpft, am besten in der Röhre. Man muß aber die Kasserolle auf einen Dreifuß stellen, damit von unten die Hitze nicht zu stark ist.

Hat man eine Pickelsteinermaschine, so kehrt man sie einmal um.

Rindsschnitze.

Englische.

Gut abgelegenes Rindfleisch vom Rückenstück, Beiried, klopfen, das Fett ablösen, das Fleisch in dreifingerbreite Scheiben schneiden, salzen und mit Pfeffer bestreuen.

Dann legt man sie zwischen Speckblätter und bratet sie in einer Kasserolle. Man richtet sie mit dem Speck an und garniert mit Mixed pickles.

Italienische.

Die fingerdick geschnittenen Schnitze salzt und pfeffert man, gibt sie in sehr heißes feines Olivenöl in eine Pfanne und bratet sie rasch auf beiden Seiten.

Dazu Senf und Polenta.

Mit Sardellenbutter.

Die 2 fingerdick geschnittenen Stücke bratet man mit Butter ab und gibt beim Anrichten Zitronensaft und Sardellenbutter darüber.

Mit Schalotten.

Werden wie obige bereitet, nur gibt man geröstete Schalotten und etwas geschabten Kren auf die fertig gebratenen Schnitze.

Paniert.

Beiried wird fingerdick in Scheiben geschnitten, von Bein, Haut und Fett befreit, gut geklopft, gesalzen in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und in heißem Fett gebacken. Salat dazu.

Man kann auch mürbes Rindfleisch von der Rose dazu verwenden. Es ist aber vorteilhaft, das große Stück Fleisch stark zu klopfen und dann erst zu Schnitzel zu schneiden.

Roastbeef.

Ein gutes Stück Beiried, Rippenstück, das mindestens 6—8 Tage abgelegen hat, wird von den Knochen und Flechsen befreit, geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben.

Nun, läßt man in einer Pfanne Fett heiß werden, legt das Fleisch, wenigstens 1 Kilo hinein und bratet es bei starkem Feuer auf jeder Seite durch 10 Minuten, so daß es auf beiden Seiten eine schöne braune Kruste hat. Dann schiebt man es ins Rohr und bratet es noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

Wenn man das Fleisch aufschneidet muß es innen rosenfarben aussehen.

Man darf während des Bratens das Fleisch nicht anstechen, da sonst der Saft schwindet.

Roastbeef kann auch am Spieß gebraten werden. Dazu ist es in bebuttertes Papier zu hüllen, durch die Mitte der Länge nach am Spieß zu stecken und bei starker Hitze und fleißigem Begießen zu braten.

Vor dem Anrichten entfernt man das Papier, macht das Feuer hell an, damit der Braten eine schöne Farbe erhält und läßt ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde unter öfterem Begießen am Spieß braten.

Man kann das Roastbeef auch auf Speckblätter gelegt bei starker Hitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden je nach der Dicke des Fleisches, braten.

Diese Art muß jedoch während des Bratens häufig mit seinem eigenen Saft begossen werden.

Dieses Rostbeef ist sehr gut kalt fein aufgeschnitten und wird meist zu Tee serviert.

Rumpsteak.

Ungefähr 1 Kilo gut abgelegene Beiried, Hufstück, wird von Fett und Beinen gelöst, der Breite nach geklopft, in 5—6 Stücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert.

Die einzelnen Stücke klopft man noch etwas mit der Faust.

In eine Omelettenpfanne gibt man ein Stückchen Fett, läßt es heiß werden, legt die Rumpsteaks hinein, bratet sie 5 Minuten auf jeder Seite, legt das Fleisch auf eine vorgewärmte Schüssel, gießt das Fett von der Pfanne, gibt statt dessen ein Stückchen Butter und wenig Suppe darauf, läßt das angebratene damit aufkochen und schüttet es über das angerichtete Fleisch.

Es ist gut, die Pfanne dann abzuwaschen, bevor man frisches Fett darauf gibt, um weiteres Fleisch darinnen abzubraten.

Speckfleisch.

10 Dekagramm Speckwürfel, 60 Dekagramm Hüferschwanzel, 1 ringelig geschnittene Zwiebel, Paprika, Salz.

Die Speckwürfel mit der Zwiebel etwas rösten lassen, dann das in Würfel geschnittene Fleisch dazugeben, würzen und zuerst im eigenen Saft, dann unter Zugabe von etwas Wasser weich dünsten.

Dazu Salzkartoffel.

Schwäbisches.

60 Dekagramm Rindfleisch, 1 ganze Zwiebel, Teelöffel Majoran, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Löffel Essig, Salz, 2—3 Löffel Mehl.

Das Fleisch schneidet man in dünne Blätter, gibt es mit der Zwiebel und dem Majoran in eine Kasserolle und dünstet es unter langsamem Zusatz von Wasser oder Suppe weich.

Milch, Essig, Salz und Mehl versprudelt man in einem Töpfchen, damit keine Bröckeln entstehen, gibt dies zum gedünsteten Fleisch und läßt alles zusammen tüchtig aufkochen.

Beim Anrichten entfernt man die Zwiebel und garniert das Schwäbische mit Nockerl.

Wiener Frühstücksfleisch.

Mürbes vorderes Ochsenfleisch, klein geschnittener Speck, blätterig geschnittene Zwiebel, Majoran, Zitronenschalen, Pfeffer, Salz.

Das Fleisch reibt man mit einem trockenen Tuche fest ab und schneidet es in große Würfel, die man auf Speck und Zwiebel glänzend röstet, gibt dann Majoran, Zitronenschalen und Salz dazu und dünstet das Fleisch bis aller Saft eingegangen ist. Nun unterschwemmt man das Fleisch leicht mit Rindsuppe, wobei der angebratene Saft mit aufgelöst und verrührt wird, und dünstet das Fleisch vollends weich.

Lungen- oder Lendenbraten. Filet de boeuf.

Das Stück Fleisch, welches zwischen dem Rückgrat und der Niere liegt, heißt Lungenbraten. Es eignet sich zum schnell Abbraten, Braten und Dünsten. Zuerst entfernt man das Bein und die dickere Haut und schneidet dann alles Fett weg. Mit einem kleinen, sehr scharfen Messer löst man dann die zweite Haut sehr dünn vom Fleisch ab.

Nachdem das Fleisch gesalzen und gepfeffert wurde, wird die glatt abgehäutete obere Seite mit langem, nudelartig geschnittenem, gesalzenen Speck in regelmäßigen Reihen durchzogen, gespickt. Eine Pfanne belegt man mit Speckplatten oder streicht sie gut mit Butter aus und legt den fertig hergerichteten Lungenbraten darauf. Er wird unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft im sehr heißen Rohr $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten. Der Braten wird in Scheiben geschnitten und mit dem resch gebackenen Speck garniert.

Der Saft wird entfettet mit etwas Suppe oder Glace aufgeköcht und in einer Saucière beigegeben.

Mit Beize.

Man begießt den gespickten Lungenbraten beim Braten mit Beize und zum Schluß mit saurem Rahm. Oder: Man legt den Lungenbraten 2—3 Tage in Beize, zieht ihm dann erst das Häutchen ab, salzt und spickt ihn und bratet ihn, mit Beize fleißig begossen, in der Röhre. Mit der übrig gebliebenen Beize rührt man eine dunkle Einbrenn auf, verkocht sie gut und gibt etwas Rahm dazu. Sobald die Sauce passiert ist, kann man grobgehackte Kapern und Zitronenschalen daruntermischen.

Die Beize macht man von ziemlich viel ringlig geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Lorbeerblatt, einigen Wachholderbeeren, entweder gar keinen oder sehr wenig Wurzelwerk und halb Rotwein und Essig und dem nötigen Wasser. Sie wird gekocht und vollkommen erkaltet erst über das abgewaschene Fleisch gegeben, welches von der Beize bedeckt sein muß.

(Siehe auch bei Fleisch in verschiedenen Teigen.)

Marinierter.

Ein von Fett und Haut befreiter Lendenbraten wird mit folgendem eingerieben, nach 3 Stunden in ein mit Betramessig befeuchtetes Tuch eingewickelt und etwas beschwert.

So bleibt es 3 Tage liegen. Dann wird das Fleisch gesalzen, gebraten und dabei anfangs mit Fett und Suppe, später mit dem eigenen Saft und saurem Rahm gegossen.

Marinade.

Man stößt Champignons, Kapern, Ingwer, Salbeiblatt, Zitronenschalen und etwas Knoblauch recht fein und reibt damit das Fleisch ein.

Lungenbraten in Buttermteig.

(Siehe bei Fleisch in verschiedenen Teigen.)

Lungenbraten am Spieß

wird wie Roastbeef am Spieß gebraten, bereitet.

Lungenbraten.

Mit Kartoffelkruste.

Lungenbraten wird gespickt, nicht mit der Spicknadel, sondern indem man mit einem scharfen, feinen Messer schiefe Einschnitte in das Fleisch macht und in diese die Speckstreifen einschleibt, dann wird der Braten gesalzen und gepfeffert und mit einem Stück Butter im Rohr gebraten.

Dann hebt man das Fleisch aus dem Saft, gibt es auf eine Schüssel, bedeckt das Fleisch daumenhoch mit heißen, durch die Kartoffelpresse gedrückten Kartoffeln, betropft sie mit Butter, bestreicht sie mit Eigelb und stellt die Schüssel noch 5 Minuten in das heiße Rohr.

Die Kartoffel dürfen nicht gedrückt werden, da sie sonst speckig werden.

Der entfettete Saft wird separat serviert. (Sehr gut).

Mit Parmesankruste.

Der Lungenbraten wird wie vorher bereitet.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten hebt man das Fleisch aus dem Saft, entfettet die Sauce, gibt das Fleischstück wieder hinein, begießt auf der Oberseite mit gutem sauren Rahm, streut Semmelbröseln und eine dichte Lage geriebenen Parmesankäse darauf, betropft es wieder mit Rahm und brätet die Kruste bei guter Hitze schön gelb.

Lungenbraten gewickelter, kalt.

Der abgehäutete Lungenbraten wird der Länge nach auseinandergeschnitten mit nachfolgendem gefüllt, zusammengerollt mit Spagat überbunden, in eine Pfanne gelegt, mit Fett übergossen und in der Röhre bei starker Hitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten.

Kalt in Stücke schneiden und Senf dazu reichen.

Fülle: 1 überbratene in Blätter geschnittene Gansleber, einige ebenso geschnittene Champignons, grüne Petersilie, Oliven, Kapern.

Lungenbraten, kalter, mit Aspik.

Ein schöner Lungenbraten wird mit Rotwein weich gedünstet. Dann wird er, in dem Sude liegend, kalt gestellt. Fängt das Fett zu stocken an, so nimmt man den Braten aus der Pfanne, legt ihn auf eine flache Schüssel, deckt weißes Papier darauf, welches man vorher in den Sud getaucht hat, legt ein längliches Brett darauf, beschwert dieses, damit der Braten in schöner, flacher Form bleibt, und läßt ihn so einige Stunden liegen. Bei Gebrauch schneidet man ihn nett zu, bestreicht ihn mit Kräutermayonnaise, garniert mit zerhacktem Aspik und besteckt die Schüssel zierlich mit grüner, gekrauster Petersilie und Brunnenkresse. Der Rest der Mayonnaise wird in einer Sauceschale beigegeben.

Lungenbratengulyas.

Wird wie Rindsgulyas bereitet.

Lungenbraten auf Wildbretart.

(Siehe bei Rindfleisch auf Wildbretart.)

Beefsteaks.

Doppelbeefsteaks.

Von einem abgehäuteten Lungenbraten schneidet man 4 fingerdicke Scheiben, klopft sie mit einem flachen Messer, drückt sie leicht zusammen, damit sie die gehörige Rundung und Höhe haben und salzt und pfeffert sie.

In eine lange Pfanne gibt man genügend Fett, legt die Beefsteaks nebeneinander hinein und stellt sie in das sehr heiße Rohr.

Man bratet sie bei sehr großer Hitze ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde.

Währenddessen gibt man in eine Kasserolle 1—2 fein blättrig geschnittene Champignons, 1 Stückchen Butter und 4 Eßlöffel Wein und dünstet die Schwämme weich, dann gießt man dies über die auf einer Schüssel angeordneten Beefsteaks.

Beefsteaks faschierte.

(Siehe Beefsteaks griechisch)

Beefsteaks mit Hindernissen.

Gebratene Beefsteaks werden in die Mitte einer Schüssel gelegt und mit Mixed pickles, kleinen Gurken,

Senf, Kaviar, Schinken, Sardinen, roten Rüben, Häuptel-salat, geschabtem Kren, kleinen Kartoffeln, abgeschmalzenen Erbsen, Bohnenschoten, Sprossen, feinen Nudeln u. dgl. garniert zu Tische gegeben.

Mit Kräuterbutter.

Auf die gebratenen Beefsteaks gibt man ein Stückchen Kräuterbutter und aufgelöste Glacé.

Beefsteaks am Rost gebraten, englisch.

Man bestreut die Beefsteaks mit Salz und Pfeffer, bratet sie über heller Glut am Rost und betropft sie dabei mit Butter oder Öl. Dazu reicht man Senf.

Beefsteaks, rohe.

Ein Stück mürber Lungenbraten wird faschiert, mit Salz, Essig und Öl vermischt. Daraus formt man sehr kleine runde Schnitzchen, bestreut sie mit feingehackter Zwiebel und garniert sie mit Kapern und gehackten Eiern.

Beefsteaks, panierte.

Von einen abgehäuteten Lungenbraten fingerdicke Schnitze schneiden, leicht klopfen, salzen, in Mehl, Ei und Bröseln drehen und aus Fett herausbacken.

Beefsteaks mit Kräutern.

Grüne Petersilie, Zwiebel und Kerbelkraut wird fein gewiegt, mit Mehl gestaubt, mit Suppe vergossen und daraus eine dünne Sauce gekocht, die man über die schnell abgebratenen Beefsteaks gibt, dazu Kartoffeln.

Beefsteaks mit Spiegelei.

Auf jedes gebratene Beefsteak legt man ein Spiegelei.

Chipolata.

1 Kilo Lungenbraten, 10 Deka Zwiebel, 2 gestoßene Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Salbeiblatt, 1 Büschel gewiegte Petersilie, Zwiebel in Fett etwas rösten, dann alles übrige, auch das gesalzene Fleisch dazutun und bei starkem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten.

Hierauf gibt man 1 Glas Rotwein darauf und dämpft es unter fleißigem Begießen weich.

Inzwischen bräunt man etwas Zucker, gibt 1 Handvoll gesottene, zerhackte Kastanien, klein geschnittene Champignons, $\frac{1}{6}$ Liter grüne Erbsen, einige Kohlröschen von $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbsleberscheiben und den Saft des Fleisches dazu und kocht es rasch auf.

Das Fleisch schneidet man in Stücke, legt diese auf eine erwärmte Schüssel, gibt alle Zutaten als Garnierung herum und den Saft über das Fleisch. Zur Garnierung kann man auch noch in Streifen geschnitten, gekochte Rindszunge verwenden. Dazu Rahmockerln.

Filet, französisches.

Gut abgelegener Lungenbraten, eine Gansleber, etwas erweichte Semmel und feinblättrig geschnittene Champignons. — Den Lungenbraten schneidet man, nachdem man ihn gut abgehäutet hat, in fingerdicke Scheiben, klopft, salzt und pfeffert sie und bratet sie auf beiden Seiten mit etwas Butter rasch ab. Unterdessen treibt man die Gansleber und die erweichte Semmel durch die Fleischmaschine und dünstet sie leicht auf. Die Champignons dünstet man ebenfalls mit Butter, mischt sie dann unter die Lebermasse und salzt sie. Diese Masse streicht man auf die Hälfte der fertig gebratenen Filets, bedeckt sie mit den noch übrigen Schnitzen und gießt den von den Filets herrührenden Saft darüber. All dies muß sehr schnell geschehen und die Speise sofort zu Tisch gebracht werden.

Filet sauté.

Man schneidet von einem Lungenbraten fingerdicke Scheiben, klopft, salzt und pfeffert sie, spickt sie auf der oberen Seite und bratet sie zuerst auf der gespickten dann erst auf der anderen Seite in heißem Fett rasch ab. Beim Aufrichten gibt man fein geschnittene, in Butter geröstete grüne Petersilie auf jede Schnitte Fleisch, garniert mit Zitronenscheiben.

Gewürzfleisch.

Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten werden geklopft, gesalzen und mit Speck, Zwiebel, Zitronenschalen, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerblatt und etwas Suppe weich gedünstet. Dann kommt noch etwas Rahm dazu. Der Saft wird geseiht über die weich gedünsteten Schnitze gegeben. Dazu Nockerln.

Holländer-Braten.

Sardellen und Speck werden fein gehackt und zerdrückt. Einen Lungenbraten häutet man ab, sticht dann mit einem spitzen, kleinen Messer Löcher in das Fleisch und streicht das Zerdrückte ein. Man dünstet den Braten mit Wurzeln und Suppe weich. Währenddessen läßt man Mehl in Butter gelb anlaufen, gibt Sardellen, Petersilie, Zitronenschalen, alles fein gehackt, sowie den Bratensaft und

einige Löffel Rahm dazu, kocht die Sauce tüchtig auf und reicht sie in einer Sauceschale zu dem in Scheiben geschnittenen Braten. Das Fleisch wird nicht gesalzen, die Sardellen geben genug Schärfe.

Husarenbraten.

(Gefüllter Lungenbraten).

Ein abgehäuteter Lungenbraten wird geklopft, gesalzen, gepfeffert und dann mit Butter in der Röhre gebraten. Wenn er beinahe fertig gebraten ist, legt man ihn auf ein Brett, macht oben in das Fleisch in zweifingerbreiter Entfernung tiefe Einschnitte, streicht folgende Fülle hinein, legt den Braten wieder in die Pfanne zurück, begießt ihn gut mit dem eigenen Saft und dämpft ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde.

Fülle: 1 Löffel zerlassene Butter, 1 feingehackte Zwiebel, 2 ganze Eier, etwas Salz und Pfeffer, 1 Löffel Semmelbröseln. Dies wird vermengt. Nach Geschmack kann man auch 1 feinerdrückte Sardelle unter die Fülle mischen, nur bleibt dann das Salz weg.

Oder: Man macht den Einschnitt der Länge nach in das rohe Fleisch, streicht nachfolgende Fülle ein, näht das Fleisch zusammen, salzt, pfeffert und spickt den Lungenbraten und bratet ihn unter fleißigem Begießen von Butter und etwas Suppe oder Wasser. Vor dem Anrichten ist der Faden zu entfernen und das Fleisch in Scheiben zu schneiden.

Fülle: 2 Deka Butter, 3 ganze Eier, 15 Deka gehackten Schinken, Pfeffer und wenig Salz. Butter und Eier abtreiben und den Schinken und das Gewürz darunter rühren und verwenden, wie es vorher beschrieben wurde.

Mostbraten.

Ein größeres Stück Lungenbraten wird gesalzen und schief hinein mit Speck durchzogen. Man legt das Fleisch auf Wurzelwerk und Zwiebelringe und dünstet es zuerst im eigenen Saft, bis es Farbe hat und dann mit Suppe, bis es weich ist. Zuletzt gießt man ein Glas voll gesottenen Weinmost dazu, gibt Bröseln von Kornbrot, Zitronenschalen und 1 Lorbeerblatt hinzu und dünstet es fertig. Sollte der Saft zu sehr eingehen, gibt man nochmals Weinmost nach. Beim Anrichten gibt man eine Lage geriebenen Kren auf das transchierte Fleisch und passiert die dünne Sauce darüber.

Matrosenfleisch.

Ein von Knochen und Haut befreiter Lungenbraten wird in dünne, feine Blätter geschnitten. Eine ringlig ge-

schnittene Zwiebel läßt man in Fett goldgelb rösten, tut Fleisch, Majoran und Pfeffer hinzu und bratet das Fleisch bei guter Hitze sehr schnell ab. Dann salzt man es und gibt es auf die Schüssel. In die Pfanne, worin das Fleisch abgebraten wurde, gießt man etwas Suppe, kocht sie auf und tut den Saft über das Fleisch. Dazu geröstete Kartoffeln oder gedünsteten Reis.

Napoleonfleisch.

In eine Kasserolle gibt man ein Stückchen Butter, läßt dies zerfließen, tut dann blätterig geschnittene Kartoffeln und ebenso geschnittenes Rindfleisch, am besten vom Lungenbraten dazu, salzt es und dünstet alles zusammen weich. Dann gießt man etwas Rahm darüber, bestreut es ziemlich dicht mit Bröseln, gibt einige Butterflöckchen darauf und backt die Speise $\frac{1}{4}$ Stunde in der heißen Röhre.

Polnische Schnitze.

Lungenbraten in fingerdicke Schnitze schneiden, klopfen, salzen, mit Butter, Schalotten, Knoblauch und Pfeffer überbraten.

Den Saft kocht man mit etwas Suppe auf und gibt ihn über die Schnitze. Mit Kartoffeln garnieren.

Rindsbraten, englischer.

Ein abgehäuteter Lungenbraten wird gesalzen, dann in Speckblätter gewickelt, hierauf fest in Schreibpapier gedreht und mit Bindfaden unwickelt. Man steckt ihn an den Spieß und bratet ihn am offenen Feuer oder im Rohr. Der abtropfende Saft wird in der Pfanne, in die man etwas Wasser gegeben hat, aufgefangen und der Braten damit fleißig begossen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier und den Speck weg, damit das Fleisch beim Braten Farbe bekommt. Der Braten muß sich beim Anschneiden schön rosenfarben zeigen. Man schneidet das Fleisch schief zu Scheiben und schüttet den mit etwas Suppe aufgekochten Saft darüber. Garniert wird mit Schwingkartoffeln, das ist: grüne, feingewiegte Petersilie läßt man in Butter etwas rösten, gibt die kleinen, in Salzwasser weich gekochten Kartoffeln hinzu und schwingt sie tüchtig durcheinander.

Salamibraten.

Ein gut abgehäuteter Lungenbraten, 8 Dekka Veronesersalami, 15 Dekka geselchten Speck, 2 ringlig geschnittene Zwiebeln, 4 große Paradiesäpfel, Pfeffer, Salz. —

Salami und Speck schneidet man in feine Spalten, gibt die Zwiebelringe dazu, tut dies in eine Kasserolle, legt den gut mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Lungenbraten darauf und dünstet ihn mit etwas Suppe weich. Wenn er halbweich ist, gibt man die zerdrückten Paradiesäpfel dazu und dünstet den Braten dann fertig. Derselbe wird dann in Scheiben geschnitten und mit Makkaroni, welche man mit Parmesankäse bestreut, garniert. Die passierte Sauce wird in einer Saucière separat dazu gereicht.

Schnitze von Lungenbraten.

I.

Man schneidet einen gut geklopften Lungenbraten in fingerdicke Scheiben, salzt diese, schneidet ebenso große, aber möglichst dünne Scheiben von geselchtem Speck, legt eine Fleischscheibe, darauf Speck und bedeckt ihn mit einer zweiten Fleischscheibe, windet Bindfaden herum und dünstet die Schnitze mürbe. Der Saft wird entfettet über über das Fleisch gegossen.

II.

Von einem abgehäuteten Lungenbraten schneidet man 2 fingerdicke Scheiben, klopft und salzt sie, bratet sie à la minute ab, glasiert sie und gibt etwas Wein dazu. Man richtet die Schnitze im eigenen Saft an und gibt als Garnierung Sardinen, Oliven, Kaviar, gehackten Schinken und gefüllte Eier.

III.

Man bratet Lungenbratenschnitzchen mit Fett und feingeschnittener Zwiebel schnell ab, gibt Petersilie, Zitronenschalen, etwas Suppe und Rahm dazu und dünstet sie damit auf.

Wiener Braten.

Mürbe geklopften, gespickten Lungenbraten dünstet man mit Zwiebel und wenig Wurzelwerk und etwas Suppe oder Wasser mürbe, staubt den Saft mit ganz wenig Mehl und kocht die Sauce tüchtig auf.

Die Sauce muß gelblich und nicht zu dick sein, sie wird passiert und separat angerichtet.

Rostbraten.

Jener Teil der sich von der Lende bis zu den Schultern hin befindet, wird Rostbraten genannt.

1 Stück Rostbraten wird für eine Person gerechnet. Man entfernt davon die Rippen, klopft und salzt die Rostbraten.

Mit Knoblauch.

Der Rostbraten wird mit in Salz zerdrückten Knoblauch eingerieben und weiters wie Rostbraten mit Zwiebel zubereitet.

Mit Sardellen.

Die Rostbraten werden mit etwas zerdrückten Sardellen, Knoblauch, Petersilie, einigen Löffeln voll saurem Rahm und Suppe weich gedünstet.

Mit Zwiebel.

Die fingerdick geschnittenen, geklopften, gesalzenen und gepfefferten Rostbraten werden in heißem Fett schnell abgebraten.

Man streut dann ringlig geschnittene Zwiebel darüber und wendet das Fleisch, sobald es Farbe hat, um.

Sind die Rostbraten auf beiden Seiten genug gebraten, nimmt man sie heraus, gießt auf das in der Pfanne befindliche Fett etwas Wasser, läßt aufkochen und gießt den Saft über die Rostbraten.

Je schneller sie gebraten sind, desto besser sind sie.

Auf andere Art.

Man bratet gut abgelegene, geklopfte, gesalzene und gepfefferte Rostbraten in heißem Schweinefett bei jäher Hitze rasch ab.

Unterdessen röstet man viel in Ringe geschnittene Zwiebel in Fett goldgelb, streut diese über die fertigen Rostbraten, kocht das in der Pfanne befindliche Fett und Angelegte mit Suppe auf und gießt es über die auf vorgewärmter Schüssel angerichteten Rostbraten.

Bayrische Rostbraten.

Zarte gut abgelegene Rostbraten löst man von den Rippen, klopft, salzt und pfeffert sie, füllt sie mit folgendem, rollt sie ein und umbindet sie mit Bindfaden, legt sie reihenweise in eine Pfanne auf zerlassenen Speck, etwas Zwiebel und Kapern und dünstet sie unter langsamem Zugießen von Wasser, etwas Essig und saurem Rahm, weich.

Der Saft wird geseiht und über die angerichteten Rostbraten gegossen.

Fülle: 2—3 Eidotter, 2 Löffel sauren Rahm, 10 Dekagewiegten Schinken, 3—4 blätterig geschnittene Kartoffeln. Mischen, dann aufstreichen. Diese Fülle genügt für 1 Kilo Rostbraten.

Eingebröselte Rostbraten.

Man befreit die Rostbraten von den Rippen, Haut und zuviel Fett, klopft und salzt sie, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und backt die panierten Rostbraten in heißem Fett auf jeder Seite goldgelb. Dazu Salat.

Eszterházy-Rostbraten.

6 Deka Speck, 3 entgrätete Sardellen, Zitronenschalen, 3 Deka Kapern, $\frac{3}{4}$ Kilo Rostbraten, Salz, Pfeffer.

Einige Löffel Rahm, 1 Stück Schwarzbrot, Speck 2 Sardellen. Die Hälfte von den Kapern und Zitronenschalen hackt man fein, streicht dies auf die geklopften, gesalzenen und gepfefferten Rostbraten, rollt sie und bindet sie mit einem Faden zusammen.

In Fett läßt man Zwiebel, etwas gelbe Rübe, Petersilie, Wurzel und Sellerie aufrösten, legt dann die gerollten, gefüllten Rostbraten darauf und dünstet mit etwas Essig und Wasser weich.

Ein Stück Schwarzbrot wird zum Schluß beigegeben und mitgedünstet.

Auf eine Schüssel legt man die von Bindfaden befreiten Rostbraten, gibt auf jeden etwas fein geschnittene Kapern und ein Stückchen Sardelle und einen Löffel Rahm und stellt sie so auf 5 Minuten ins heiße Rohr.

Einstweilen passiert man die Sauce, die man separat serviert.

Gedünstete Rostbraten.

Die Rostbraten löst man von den Rippen, klopft das Fleisch und salzt es.

Ringlig geschnittene Zwiebel läßt man in Fett gelblich rösten, bratet darauf die Rostbraten, links und rechts schnell ab, gießt Wasser und einen Spritzer Essig dazu und dünstet sie mürbe. Der Saft wird entweder entfettet und geseiht über die angerichteten Rostbraten gegeben, oder man staubt den Saft mit wenig Mehl und läßt die Sauce verkochen und gibt sie passiert ebenfalls über das Fleisch.

Dazu kleine Gurken oder Nockerln von saurem Rahm.

Gefüllte Rostbraten.

Die Rostbraten werden geklopft, gesalzen und gepfeffert, mit gerösteten Zwiebelringen und gut ausgewaschenem rohen Reis gefüllt, gerollt zusammengebunden und mit Wasser, etwas Wein und Gewürz gedünstet.

Den Saft läßt man kurz eindünsten.

Oder man füllt sie, wie es bei Rouladen angegeben ist, mit Schinken, Semmeln o. dgl.

Girardi-Rostbraten.

Ein ausgeklopfter Rostbraten für 1 Person wird gesalzen, gepfeffert, auf einer Seite in Mehl getaucht, mit dieser zuerst in heißes Fett gelegt und zuerst auf dieser und dann auch auf der anderen Seite abgebraten.

2 Dekka Butter, 1 blätterig geschnittener Champignon, $\frac{1}{4}$ ringelig geschnittene Zwiebel, 1 Stückchen Knoblauch, grüne Petersilie fein gewiegt, Zitronenschalen, Kapern grob gehackt, 1 Kaffeelöffel Senf, von $\frac{1}{4}$ Zitrone den Saft, 2 Löffel Suppe.

Dies kommt alles zusammen in eine kleine Pfanne und wird so lange gedünstet, bis der Champignon weich ist, dann gibt man die Mischung auf den angerichteten Rostbraten und garniert ihn mit gekochten, zu länglichen Stückchen geschnittenen Kartoffeln.

Gurkenrostbraten.

Eine große, ringelig geschnittene Zwiebel, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 2 kleine blätlig geschnittene Essigurken, 2 Kochlöffel Mehl.

Die Zwiebel läßt man in Fett hellbraun rösten, gibt den gesalzenen, geklopften Rostbraten darauf, überbratet ihn, gibt dann etwas Wasser hinzu und dünstet ihn weich.

Rahm und Mehl rührt man glatt ab, mischt es zum entfetteten Saft, dazu die Gurken und kocht alles zusammen noch einmal auf. Die Sauce darf nicht zu dick sein und müßte, wenn nötig, mit etwas Suppe verdünnt werden. Dazu Polentanockerln.

Jägerrostbraten.

Zu den geklopften, gesalzenen, abgebratenen Rostbraten gibt man auf 4 Rostbraten 3 Dekka Sauerampfer, $\frac{1}{4}$ Zitrone die Schale, 1 ringelig geschnittene Zwiebel, 3 Dekka grob gehackte Kapern, $\frac{1}{8}$ Liter starken Wein, etwas Suppe.

Tut alles zusammen in eine Kasserolle, gibt das Fleisch darauf und dünstet es im Rohr $\frac{3}{4}$ Stunden.

Mailänderrostbraten.

Rostbraten werden gesalzen und auf Speck, etwas Zwiebelscheiben und mit dem nötigen Wasser halb weich gedünstet.

Dann gibt man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch $\frac{1}{8}$ Liter Reis und 2 große Paradiesäpfel dazu und dünstet es fertig.

Maschinrostbraten.

Den von Knochen, Haut und Fett befreiten Rostbraten wischt man mit einem nassen Tuche ab, klopft und salzt ihn, betropft ihn mit feinem Tafelöl und läßt ihn zugedeckt 1—2 Stunden vor Gebrauch liegen.

Auf 1 Rostbraten: 3 Dekka würfelig geschnittener Speck, $\frac{1}{4}$ ringelig geschnittene Zwiebel, 6—8 Löffel Wasser oder Suppe, 1 geschälte, zu Scheiben geschnittene Kartoffel, 6—8 Löffel sauren Rahm, etwas feingewiegte Petersilie.

Den Rostbraten bratet man mit Speck und Zwiebel rasch ab, legt ihn in die dazu bestimmte Blechkasserolle, gibt Kartoffeln und alles übrige dazu, schließt die Kasserolle mit dem dazu gehörigen Deckel und dünstet den Rostbraten $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden.

Wird in der Kasserolle mit geschlossenem Deckel serviert.

Schwedische Rostbraten.

5 Dekka würfelig geschnittenen Speck, 3 fein gewiegte Sardellen, gewiegte Petersilie, gehackte Zwiebel, Zitronenschalen, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 3 Rostbraten.

Den Boden einer Kasserolle belegt man mit Speck und bratet darauf die geklopften, wenig gesalzenen und gepfefferten Rostbraten rasch ab, gibt dann alles übrige dazu und dünstet das Fleisch zugedeckt weich.

Es muß eine kurze Sauce sein, die unpassiert über das Fleisch angerichtet wird.

Garniert wird mit Nockerl oder Makkaroni.

Ungarische Rostbraten.

4 Rostbraten = 1 Kilo. $\frac{1}{2}$ Liter süße Milch, eine in Fett hellbraun geröstete, ringelig geschnittene Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, etwas Mehl, Salz, Paprika, Pfeffer.

Nachdem man von den Rostbraten Haut, Rippen und Fett entfernt hat, klopft man sie und legt sie ungesalzen in eine Kasserolle, begießt sie mit Milch und läßt sie so lange dämpfen, bis die Milch verdunstet ist. (Achtung, es brennt leicht an).

Nun gibt man die geröstete Zwiebel und das Gewürz sowie etwas Suppe dazu und dünstet das Fleisch vollkommen weich. Nun legt man das Fleisch auf eine Schüssel und deckt es zu.

In den Saft gibt man den mit Mehl versprudelten Rahm und kocht die Sauce kurz ein.

Man passiert die Sauce über das Fleisch und garniert es mit Halluschka oder Tarhonya.

Rindskamm,

oder Genickfleisch wird geräuchert und dann gekocht. Braucht sehr lange, bis es vollkommen weich gekocht ist.

Kuheuter.

Man kocht es in gesalzenem Wasser so lange, bis sich die Haut abziehen läßt.

Sollte es in einer Kochzeit nicht weich geworden sein, so hebt man es aus dem Sude und läßt es erkalten.

Anderen Tages kocht man es im selben Sude fertig.

G e b a c k e n :

Weichgesottenes Kuheuter schneidet man zu Schnitzchen, salzt sie, paniert sie mit Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie in heißem Schmalz aus.

I n S a u c e :

Das gekochte Euter schneidet man in kleinere Stücke und gibt diese entweder in eine saure Rahmsauce oder in eine Buttersauce mit feingeschnittener grüner Petersilie und kocht es damit auf.

G e f ü l l t :

Kann wie Kalbsbrust gefüllt werden.

Kuttelflecke, Kaldaunen.

Werden schon gereinigt und überkocht verkauft.

Man setzt sie in kaltem Wasser zu, salzt und pfeffert dieses und kocht sie durch mehrere Stunden, bis sie weich sind.

Dann röstet man Zwiebel und Petersilie in etwas Butter, gibt die in Flecke geschnittenen Kuttelflecke hinein, salzt und pfeffert sie noch nach Geschmack, gibt von dem Sud, in dem sie gekocht wurden, löffelweise dazu und dünstet sie zugedeckt, bis die Flecken etwas braun sind und die Sauce dick geworden ist.

I n B u t t e r s a u c e :

Man schneidet die in Salzwasser weich gekochten Kuttelflecke in feine Streifen, so wie Beuschel, gibt diese in eine Buttersauce, würzt mit Zitronensaft und Schale und kocht sie darinnen gut auf.

Mit grünen Erbsen:

Die weich gekochten Kuttelflecke schneidet man nudelartig, gibt sie in eine Kasserolle, dazu Butter, grüne Petersilie, 1 Löffel Semmelbrösel, $\frac{1}{4}$ Liter gekochte grüne Erbsen und dünstet dies zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde.

Man richtet es bergartig auf einer Schüssel an, gibt einen Kranz gedünsteten Reis herum und bestreut das Ganze mit geriebenem Parmesankäse.

Obergaumen.

Der Ochsengaumen wird gewaschen und in kaltem Wasser aufs Feuer gestellt.

Wenn das Wasser fast heiß ist, nimmt man ihn heraus und zieht die weiße Haut auf der gerippten Seite herab und legt den Obergaumen in kaltes Wasser.

Sodann kocht man ihn in Beize weich, läßt ihn erkalten und schneidet ihn nudelig oder blätterig. Nun macht man eine lichte Buttereinbrenn, vergießt sie mit dem Sud, gibt 2 Schalotten, 2 Gurken, 2 Champignons, Petersilie und Zitronenschalen sowie ein Glas Wein und den zerschnittenen Obergaumen dazu und kocht es zusammen auf.

Ochsenmaul wird zu Ragout verwendet, siehe dieses.

Ochsenmaulsalat siehe russischen Salat.

Ochsenfuß.

Wird wie die Köpfe, siehe Kalbskopf, geputzt und in Salzwasser mit Wurzeln weich gekocht.

Den weichgekochten Fuß hackt man in kleine Stücke und läßt diese in einer Buttersauce mit Zitronenschalen aufkochen.

Ochsenfleisch, Ochsenfleisch.

Den gliederweise geschnittenen Ochsenfleisch übergießt man mit gesalzener Beize und läßt ihn über Nacht darinnen liegen, dann kocht man ihn 2—3 Stunden mit der Beize.

Hierauf gießt man die Beize ab, läßt das Fleisch mit Fett und Wurzeln braun werden, kocht es mit Wein und Suppe auf, seht den Saft über das Fleisch und garniert mit Linsenpüree, Reis oder Essiggurken.

Ochsenzunge.

Eingepökelte.

Sie wird gut gewaschen, abgetrocknet und in eine große Schüssel gelegt.

1 Handvoll Wachholderbeeren, 2—3 gestoßene Gewürznelken, 15 gestoßene Pfefferkörner, 2 zerriebene Lorbeerblätter, 4 große grobgewiegte Zwiebeln, etwas zerdrückten Knoblauch, 50 Deka Salz, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salpeter.

(Nimmt man zuviel Salpeter, so bekommt das Fleisch einen herben Geschmack.)

Nun vermengt man alle Gewürze gut und reibt damit die Zunge ein und läßt sie über Nacht stehen.

Anderen Tages legt man die Zunge mit allen Zutaten in ein passendes Gefäß und gibt einen Holzdeckel darüber, den man mit Steinen beschwert.

Die Zunge wird 10—12 Tage lang darinnen gelassen und alle 2 Tage umgewendet.

Dann nimmt man sie heraus, gibt sie ungewaschen mit kaltem Wasser und Zusatz von einigen Schöpflöffeln voll Beize in eine große Kasserolle (man rollt sie schneckenartig ein und legt sie so in die Kasserolle) und kocht sie langsam 2—3 Stunden.

Aus dem Sud genommen, zieht man sofort die Haut ab. Man kann sie kalt oder warm servieren.

Geräuchert.

Über Räuchern siehe bei Schinken.

Man legt die gutgewaschene, geräucherte Zunge in kochendes Wasser und kocht sie langsam 3—4 Stunden, das ist, bis man ihr leicht die Haut abziehen kann. Man gibt sie abgehäutet und in Scheiben geschnitten, heiß mit Erbsen-, Bohnen- oder Kartoffelpüree oder kalt mit geriebenem Kren zu Tische.

Eingebröselte Rindszunge.

Gesottene Zunge schneidet man in dünne Scheiben, salzt und pfeffert sie, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie aus heißem Schmalz. Man gibt sie zu Gemüse.

Gefüllte:

1 dünne Scheibe Rindszunge bestreicht man mit Kalbsfasch, legt eine 2. Scheibe Zunge darauf, bröseln sie ein und bäckt sie aus heißem Schmalz.

Gefüllte Rindszunge.

Die gekochte, geschälte Zunge schneidet man der Länge nach in 2 Hälften und höhlt dieselbe in der Breite aus.

Man füllt sie wie folgt, legt die Zunge wieder ganz zusammen, umwickelt sie leicht mit Bindfaden und bratet sie rasch, mit Butter betropft, in der Röhre.

Dazu reicht man eine lichte Buttersauce mit Zitronensaft und Kapern.

Fülle:

Das herausgenommene Zungenfleisch faschieren, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ erweichte Semmel, grüne Petersilie, Kapern, Zitronenschalen.

Alles gut vermengen und wie oben angegeben wurde, verwenden.

Rindszunge in Kapernsauce.

Die weich gesottene, abgeschälte Zunge wird in 2 fingerbreite Spalten geschnitten und so auf eine Schüssel gelegt, daß sie wie eine ganze Zunge aussieht.

Die Kapernsauce wird separat in einer Schale beigegeben.

Kapernsauce.

In eine Kasserolle gibt man ein Stück Fett und röstet 3 Kochlöffel Mehl darinnen.

Unterdessen läßt man in einer kleinen Pfanne 1 Kaffeelöffel Zucker braun werden (ohne jeden Zusatz), gießt ihn mit heißem Wasser auf und läßt ihn etwas aufkochen. Diese Zuckerfarbe, etwas Rahm, 2 Eßlöffel grob gehackte Kapern, 1 Glas Wein, Salz nach Geschmack, gibt man zur Einbrenn, verrührt sie fein und kocht alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde auf.

Rindszungenpapillates.

Eine geräucherte frisch abgekochte Zunge schneidet man zu fingerdicken schiefen Scheiben. In Butter läßt man grüne Petersilie und feingeschnittene Zwiebel aufschäumen, bestreicht damit die Zungenscheiben, pfeffert sie, wickelt sie in weißes, mit Fett bestrichenes Papier, schlägt die Ränder des Papiers fest zusammen, damit kein Saft ausfließen kann, legt die Schnitten nebeneinander auf ein Backblech und bratet sie im Rohr bis das Papier bräunlich ist.

Man kann sie mit oder ohne Papierhülle servieren. Eine Braisesauce gibt man separat dazu.

Rindszunge in polnischer Sauce.

Eine in Wurzelbrühe gekochte frische Zunge, also weder geräuchert noch gepökelt, wird abgehäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, dann mit folgender Sauce übergossen und sehr heiß zu Tische gebracht.

Sauce: 1 Kaffeelöffel Zucker bräunen, 2 Eßlöffel Semmelbröseln in Fett geröstet, 1 Eßlöffel geriebener Lebkuchen, 1 Glas Rotwein, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Deka Wein-

beeren, 1 Dekka Rosinen, 2 Dekka getrocknete, geschnittene Zwetschken, 1 Dekka blättrig geschnittene Mandeln, nach Geschmack Salz und wer will, etwas Zimtpulver.

Man gibt alles zusammen in eine Kasserolle und kocht es sehr gut, bevor man es über die Zunge gibt.

Rindshirn.

Ein Rindshirn legt man in warmes Salzwasser und befreit es von der Haut. Dann legt man es in heißes Wasser und läßt es einmal kurz aufkochen, hierauf kommt es in kaltes Wasser. Davon wird es weiß und fest. Auf ein Sieb gelegt, läßt man es gut abtropfen.

Nun sticht man mit einem Löffel eigroße Nockerln davon ab und backt sie in Mehl, Ei und Bröseln gedreht aus Fett schön goldbraun. Dazu Zitronenspalten.

Rindsniere.

Die Niere wird gut gewaschen und das mittlere Fett gut ausgeschnitten.

Man schneidet die Niere dann in feine Blättchen. Eine ringlig geschnittene Zwiebel läßt man in Fett goldgelb rösten, gibt die Niere darauf und überbratet sie etwas, dann gibt man einen Spritzer Essig, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz hinzu und dünstet sie unter zeitweisem Zugießen von Wasser vollkommen weich.

$\frac{1}{8}$ Liter Mehl wird mit Wasser fein abgerührt und dazu gegeben und das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen, dabei ist gut umzurühren.

Rindsfett.

Schönes Kernfett kann als Speisefett zum Einbrennen von Gemüse verwendet werden.

Die Haut wird von den Fettabfällen abgezogen und das Fett in kleine Würfel geschnitten. Dazu gibt man etwas Milch und kocht es zusammen auf.

Geseiht und ausgekühlt in Steingutöpfen verwahren.

Über das Braten von Fleisch.

Je kleiner und zarter der Braten, umso kürzer und jäher ist er zu braten. Größere Stücke bratet man bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen von Fett, Suppe oder Wasser, fort, bis sie ausgebraten sind, was man an Geruch und Farbe erkennt. Für jene, die dessen nicht sicher sind, ist es gut, einen kleinen Einschnitt in den

Braten zu machen, um zu sehen, ob das Fleisch innen nicht mehr roh oder gar blutig ist.

Um das Fleisch innen saftig zu erhalten, muß man es anfangs mit heißem Fett begießen und bei starker Hitze braten, wodurch der Saft nicht ausläuft, weil sich die obere Hautschichte zusammenzieht. Man gießt, wenn nötig, immer nur ganz wenig Suppe oder Wasser so in die Pfanne, daß es das Fleisch nicht berührt. Gießt man zu viel Flüssigkeit zu, so wird das Fleisch weder resch noch braun und bekommt das Ansehen von gekochtem Fleisch. Die Schieblöcher der Röhre bleiben geöffnet, damit der Dampf entweichen kann. Bratet sich zu viel Fett aus dem Braten, ist es gut, das Zuviel in einen Topf zu geben und den zurückbleibenden Saft mit Suppe aufzugießen. Der Braten wird immer so in die Pfanne gelegt, daß die Fleischseite nach oben gekehrt ist, bei Geflügel die Brust. Um das zu rasche Braunwerden eines Bratens zu verhindern, dreht man ihn in gut befettetes Papier, welches man erst entfernt, wenn das Fleisch Farbe bekommen soll.

Die Dauer eines Bratens läßt sich auf 2—2½ Stunden per 2—3 Kilo berechnen.

Will man das Fleischstück am Spieß braten, so steckt man es der Länge nach an, gibt nur so viel Suppe oder Wasser in das Bratgeschirr, daß der Bratensaft nicht zu dunkel wird oder gar eingeht. Zum Nachgießen verwendet man kalte Suppe, damit sich das Angelegte besser löst. Das Fleisch ist reichlich mit Fett und dann mit Saft zu begießen. Als Bratenrost verwendet man einen mit Rinnen versehenen Bratrost, durch welchen das Fett in einen an der anderen Seite des Rostes befindlichen Behälter fließt. Zuerst muß der Rost über Holzkohlenglut heiß gemacht und dann mit Fett, Schmalz oder Öl bestrichen werden. Dann legt man das Fleisch darauf und betropft es öfters mit demselben Fett.

Vom Kalb.

Gutes Kalbfleisch erkennt man, wenn an verhältnismäßig kleinen Knochen viel Fleisch ist, welches weiße Farbe hat und von leichtem Fett umgeben ist. Es soll von einem nicht weniger als 6 Wochen alten, gut genährten Kalb sein.

Als Bratenstücke eignen sich am besten Keule oder Schlegel, Schlußbraten, Nierenbraten, Karree, das vordere

Rücken- oder Rippenstück und Kalbsschulter. Die Brust wird ebenfalls gebraten, aber vorher meist gefüllt. (Gibt auch sehr gutes Gulyasfleisch.)

Schulter nimmt man meist zum Dünsten, Backen und faschieren. Kalbsnuß befindet sich an der Innenseite des Schlegels und wird zu Schnitzchen und Fricandeau verwendet.

Kalbsbraten, naturgebraten.

Fleisch vom Kalbsschlegel wird mit heißem Wasser rasch abgewaschen, dann die Haut entfernt, der Braten gesalzen, in eine Pfanne gelegt, oben auf Butterflöckchen gegeben und in die gut geheizte Röhre geschoben. Man bratet den Schlegel je nach der Größe 2—2½ Stunden, unter häufigem Begießen, zuerst mit dem eigenen puren Saft, dann mit verwässertem.

Schließlich wird das Fleisch in fingerdicke Scheiben geschnitten und der Saft separat in einer Schale beigegeben. Dazu serviert man Salat, Kompott, Preiselbeeren und dergleichen.

Kalbsschlegel, gespickt.

Der Braten wird, nachdem er gewaschen und gesalzen ist, gespickt, und zwar entweder reihenweise mittels einer Spicknadel oder indem man mit einem spitzen Messerchen in das Fleisch einsticht, das Messer herauszieht und in diese Löcher den kleinfingerdick geschnittenen Speck hineindrückt.

Im übrigen wird er wie naturgebratener Kalbsschlegel fertiggebraten. Dazu läßt sich auch Schlußbraten sehr gut verwenden.

Kalbsschlegel, gespickter, feiner.

Ein schöner Kalbsschlegel wird von den Knochen gelöst, so daß nur das Stelzbein darinnen bleibt. Nun wird die äußere Haut abgenommen und der Schlegel 1 Stunde in süße Milch gelegt, damit er eine weiße Farbe erhält. Nun gespickt man ihn reihenweise mit in gutgewiegten Kräutern und Salz eingewälzten feinen Speckstreifen, reibt das Fleisch mit Salz ein, legt es in eine Bratpfanne, gibt 1 Löffel Wasser unter das Fleisch und bratet es unter fleißigem Bestreichen mit Butter bei guter Hitze, bis es ringsum braun geworden ist.

Beim Auftragen wird der Saft entfettet und in einer Saucière zu Tische gegeben, der Schlegel aber am Knochen mit einer weißen Papiermanschette umwickelt. Als Beilage gibt man Kartoffeln, Salat, Kompott.

Kalbsschlegel auf französische Art.

Der Schlegel wird ebenso wie der gespickte gebraten, nur gibt man folgende Sauce dazu:

1 Eßlöffel Kapern, 2 entgrätete Sardellen, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch, 2 Dekka Speckblättchen.

Alles zusammen fein wiegen. Der Bratensaft wird mit etwas Mehl gestaubt, das Gewiegte und etwas Rahm dazugetan und gut aufgekocht.

Diesen dicklichen Saft gießt man über den transchierten Braten, welchen man wie ganz zusammengeschoben hatte und stellt ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde in die Röhre.

Nierenbraten.

Wird heiß abgewaschen, eingesalzen und so gebraten, wie es bei naturgebratenem Kalbsbraten angegeben ist. Der Saft wird entfettet und in einer Schale dazu gereicht.

Kalbsbrust.

Ausgelöste.

Man löst die Rippen der Kalbsbrust auf der inneren Seite aus, untergreift die Brust, d. h. man löst, von der breiten Seite beginnend, das Fleisch mit einem Messer von den Rippen los, füllt die Brust mit rohem Kalbfleisch, belegt sie dann mit Speck, Schinken und Zunge und streicht darüber ebenfalls Fasch.

Man salzt sie, rollt sie zusammen, wobei die Knorpeln nach außen kommen müssen, näht sie an den Enden zu und bratet sie unter flüchtigem Begießen braun und resch. Vor dem Anrichten zieht man den Faden aus und schneidet den Braten in Scheiben.

Gefüllte.

Man untergreift die Brust, wie es vorher beschrieben ist, wäscht sie in warmen Wasser schnell aus, salzt sie innen und außen, füllt sie mit Semmel-, Makkaroni- oder Reisfülle, näht sie zu und bratet sie mit einem Stück Butter braun und knusperig. Den Faden vor dem Anrichten entfernen.

Reisfülle siehe bei Reis. Unter die Reisfülle kann man auch gedünstete grüne Erbsen mischen.

Semmelfülle: 2—3 Dekka Butter, 2 ganze Eier, 3 erweichte Semmeln, Salz nach Geschmack, Semmelbröseln. Butter und Eier treibt man ab, mischt die Semmeln dazu, salzt es und gibt soviel Semmelbröseln darunter, daß die Masse ziemlich fest ist.

Man kann auch etwas feingewiegte Petersilie oder Majoran unter die Fülle mischen.

Makkaronifülle.

In kleine Stückchen gebrochene, gekochte Makkaroni schmalzt man mit Butter ab, mischt 2 ganze Eier darunter und füllt dies in die Kalbsbrust.

Kalbsschlegel, gerollter.

Den Schlegel schneidet man von der Seite bis zu den Knochen durch, löst diese aus, klopft das Fleisch dünn auseinander und salzt es nur wenig.

Man streicht Fülle auf das Fleisch, rollt dasselbe wie eine Wurst zusammen, umwindet es mit Bindfaden, bratet es mit Suppe und Fett und gibt, wenn es braun geworden, Rahm darüber.

Fülle:

1 große Zwiebel, 4 entgrätete Sardellen. 1 Dekka Kapern, 15 Dekka Speck, Kerbelkraut, Salz und Pfeffer.

Alles zusammengeben und fein hacken.

Kalbsbraten, mariniert.

Einen abgehäuteten Kalbsschlegel oder eine Kalbsnuß, diese befindet sich an der Innenseite des oberen Schlegels, spickt man, reibt sie mit einer Mischung von gehackten Kräutern und Gewürzen ein, betropft das Fleisch mit Tafelöl und läßt es 2—3 Stunden zugedeckt stehen.

Hierauf dreht man es in stark mit Butter bestrichenen Papier, bindet es zu, steckt es am Spieß und bratet es.

Vor dem Anrichten wickelt man es aus dem Papier, putzt die Kräuter ab, läßt es Farbe bekommen, kocht die Kräuter mit etwas Zitronensaft auf, staubt sie mit Mehl, kocht sie noch ein wenig und gibt diese kurze Sauce dann über den angerichteten Braten.

Die Kräutermischung besteht aus: Petersilie, Schnittlauch, Schalotten, Thymian, Basilikum, Lorbeerblatt.

Dazu kommt noch etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

Kalbskeule, gebeizt.

Will man einen Kalbsschlegel einige Tage aufheben, so ist es am besten ihn zu beizen.

Man nimmt dazu kalte Beize mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt und Pfeffer.

Das Fleisch, welches vollkommen davon bedeckt sein muß, wird zugedeckt kühl aufbewahrt.

Es soll täglich mehreremale umgewendet werden.

Nach 2—3 Tagen nimmt man das Fleisch aus der Beize, läßt es gut abtropfen, salzt und spickt es und bratet es im Rohr mit Butter und Rahm.

Die gebeizte Kalbskeule kann auch mit Sardellen gespickt werden.

Kalbskeule, gepökelt.

Die Keule wird nicht zu groß genommen, das Bein oben ausgelöst und das Fleisch dann mit einigen Eßlöffeln Salz, feinem Pfeffer, einer Prise Zucker und einer Messerspitze Salpeter überall gut eingerieben.

Man legt die Keule in ein passendes Gefäß, übergießt sie mit Öl und deckt sie mit einem Deckel zu.

Das Fleisch wird je nach der Witterung 6—8 Tage unter täglichem Umwenden gepökelt.

Will man die Keule braten, wäscht man sie, häutet sie ab und spickt sie.

Mit Speckblättern belegt, bratet man sie unter fleißigem Begießen im heißen Rohr.

Dann gibt man eine Tasse Rahm über den Braten und bratet sie vollkommen weich.

Man serviert Kartoffelscheiben und Karfiol dazu.

Kalbskeule, geräuchert.

Wird wie Schinken geräuchert, ebenso gekocht und kalt in Scheiben geschnitten.

Mit Aspik verziert, reicht man eine pikante Sauce dazu.

Kalbsschlegel mit pikanter Sauce.

Der Schlegel wird geklopft, gewaschen und dann gesalzen. Nun sticht man Löcher in das Fleisch und schiebt in diese kleinfingerdick geschnittenen Speck, Zunge und Schinken ein.

In eine Pfanne gibt man Zwiebel, Speck, eine Zehe Knoblauch, Zitronenschalen, Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblatt, Neugewürz und etwas Suppe, legt den Schlegel darauf und dünstet ihn im Rohre, wobei man ihn mit dem eigenen Saft fleißig begießt.

Sollte der Saft eingegangen sein, gibt man etwas Suppe nach.

Sobald der Braten mürbe und schön braun ist, legt man ihn auf eine Schüssel, die man warm stellt, staubt den Saft mit 2 Kochlöffeln Mehl, vergießt die Sauce mit saurem Rahm, läßt sie aufkochen und seht sie über das Fleisch. (Vorzüglich.)

Kalbsbraten, faschiert und gerollt.

1 Kilo Kalbsschulter faschieren, $\frac{1}{2}$ erweichte Semmel 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran, $\frac{1}{2}$ feingehackte in Butter gelblich geröstete Zwiebel, 3 Dekka gewiegte Kapern, 1 Kochlöffel Mehl, 5 Dekka blattlig geschnittenen Speck, Zitronenschalen.

Kalbfleisch, Semmel, Ei, Zwiebel und Gewürz vermengt man gut.

Ein Brett wird dick mit Semmelbröseln bestreut, die Fleischmasse daumendick darauf ausgewalkt und der Speck gleichmäßig darauf verteilt.

Dann rollt man das Fleisch zusammen.

In eine Pfanne gibt man ein ziemlich großes Stück Butter und eine ringlig geschnittene Zwiebel, legt das Fleisch darauf und brätet es langsam unter stetem Begeben.

Knapp vor dem Anrichten hebt man das Fleisch aus dem Saft, staubt ihn mit 1 Kochlöffel Mehl, tut Zitronenschalen und Kapern dazu und kocht die Sauce gut auf.

Diese Sauce wird separat dazu serviert.

Die Masse genügt für 6 Personen.

Faschiertes Kalbfleisch.

I.

Kalbfleisch von der Schulter wird faschiert, mit erweichter Semmel und 1 Ei vermengt, dann gesalzen.

Aus der Masse formt man Knöderln, drückt sie flach, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und brätet sie in heißem Schmalz goldgelb.

Dazu Karotten, grüne Erbsen u. dgl.

II.

Man mischt zum faschierten Fleisch etwas erweichte Semmel und 1 Ei, Zitronenschalen und etwas zerlassene Butter, salzt, formt flache Leibchen daraus, bestreut sie mit Mehl und brätet sie auf Zwiebelscheiben und Petersilie rasch ab.

III.

Man mengt zur Fleischmasse wie bei I, 1—2 gewiegte Sardellen, brätet die Schnitzchen natur ab, entfettet den Satt, gießt mit saurem Rahm auf und läßt die Schnitze darinnen aufkochen.

Faschschnitze im Netz.

Faschiertes Kalbfleisch salzt und würzt man, formt daraus fingerlange und dicke Schnitzchen, dreht sie in Stücke von Schweinsnetz und bratet sie mit Schweinefett auf mäßiger Hitze.

Fasch von Kalbfleisch.

25 Dekagramm rohes, faschiertes Kalbfleisch, 10 Dekagramm geschabten Speck, 1 erweichte, passierte Semmel, 2 Dotter, Salz, Pfeffer, auch feine Kräuter oder Schalotten, nach Geschmack; alles vermengen.

Kalbsfasch kann auch wie Fasch von Rindfleisch bereitet werden. Aus obiger Fasch kann man ebenfalls Schnitzchen formen, die man in Butter abbratet.

Kalbs-Fricandeau.

Mit dem Namen Fricandeau bezeichnet man die Kalbs-
nuß. Meist wird sie gespickt mit Butter gebraten. Dazu gibt man Risi-bisi. Oder man dünstet Kalbfleisch mit Wurzeln und blättrig geschnittener Zwiebel und begießt es dabei mit Rahm.

Kalbsbraten mit Rahmsauce.

Eine Kalbsschulter oder ein Schlußbraten wird abgehäutet, gesalzen und gespickt. In eine Kasserolle gibt man 2—4 Dekagramm Butter und eine ringelig geschnittene Zwiebel, läßt dies heiß werden, legt den Kalbsbraten darauf und bratet ihn unter öfterem Begießen im Rohre bis er Farbe hat.

Dann nimmt man ihn heraus, gießt etwas Suppe oder Wasser dazu und dünstet das Fleisch zugedeckt weich. Nun hebt man den Braten auf eine vorgewärmte Schüssel deckt ihn zu und stellt die Schüssel einstweilen am Dunst. In den zurückgebliebenen Saft gibt man 5 Dekagramm Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm versprudelt hinein, kocht die Sauce auf und passiert sie über den in Scheiben geschnittenen Braten. Sehr gut. Dazu Reis oder Makkaroni.

Kalbsbraten, gedünstet.

I.

Gespicktes Kalbfleisch wird mit Zwiebelringen, Speckscheiben und etwas Wasser gedünstet.

Dann gibt man in die mit Mehl gestaubte Sauce etwas Weißwein oder Zitronensaft.

II.

In eine Champignons-, Trüffel- oder Kräutersauce mischt man den Saft und reicht diese Sauce separat dazu.

III.

Das Kalbfleisch dünstet man mit Sardellen, Kapern, Zitronenschalen, Weißwein, Zwiebelringen und etwas Rahm.

IV.

Das Kalbfleisch legt man auf in Butter gelblich geröstete Zwiebelscheiben und dünstet es unter Zugabe von etwas Wasser und Suppe mürbe.

V.

Man gibt das Fleisch ungesalzen in eine Kasserolle, bedeckt es mit Milch und dünstet es weich.

Von Zeit zu Zeit ist etwas Milch nachzugießen.

Zum Schluß gießt man etwas Suppe zum Fleisch, damit sich ein kurzer Saft bildet, salzt das Fleisch und gibt ein wenig Zitronensaft dazu.

Klops.

50 Dekka Kalbfleisch, 25 Dekka Schweinefleisch, Petersiliengrün, Zwiebel fein gehackt, Zitronenschalen, 5 Dekka Butter, 1 erweichte Semmel, 1 Ei, Salz, Pfeffer.

Das Fleisch wird faschirt, Petersilie und Zwiebel röstet man in der Butter auf, gibt dieses und alles noch übrige zum Fleisch, vermengt alles gut, formt aus der Masse flache Beefsteaks (Klopse) und bratet sie langsam auf beiden Seiten.

Galantine von Kalbfleisch.

I.

Von einer Kalbsbrust löst man die Knochen aus und entfernt Fasern und Häutchen, dann füllt man sie mit nachfolgendem und näht sie mit Spagat zu.

In eine Kasserolle kommen Speckblättchen, fein geschnittene Zwiebel und etwas Grünzeug. Darauf legt man die Galantine, das ist die gefüllte Kalbsbrust, bedeckt sie mit Speckblättchen und bratet sie in der gut verschlossenen Kasserolle bis sie weich ist.

Ausgekühlt entfernt man den Speck und den Spagat, schneidet das Fleisch in schöne Scheiben und garniert es mit Aspik.

Fülle; $\frac{1}{2}$ Kilo faschirtes Kalbfleisch, 2 erweichte Semmeln, 2 ganze Eier (rohe), Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Kilo würfelig geschnittenen Schinken, eine kleine, in Scheiben geschnittene Gansleber, 3 hartgekochte in Scheibchen geschnittene Eier.

Kalbfleisch, Semmeln und die rohen Eier treibt man gut ab, würzt es und mischt das andere nur leicht darunter.

II.

$\frac{3}{4}$ Kilo Kalbfleisch, $\frac{3}{4}$ Kilo Schweinefleisch, 1 in Milch erweichte Semmel, 2 Eier, Salz, Pastetengewürz, 5 Dekalassene Butter, 10 Dekalassene Kalbsleber.

Etwas Zunge, Speck, feingedünstete Champignons, aus zwei Eiern eine Eierspeise, etwas gehackte Pistazien. Fleisch und Leber faschieren, dann Butter, Semmeln, Gewürz und Eier dazumengen.

Diese Masse auf ein feuchtes Tuch fingerdick aufstreichen. Die Eierspeise gleichmäßig darauf verteilen und alles übrige noch (Zunge und Speck ist in schmale Streifen zu schneiden) darauf geben. Nun rollt man das Tuch ein, bindet es mit Spagat zu und läßt die Masse 1 Stunde im Wasserbade kochen. Hierauf nimmt man die Galantine vorsichtig heraus, legt sie auf ein Brett, legt ein zweites Brett darauf und beschwert dieses mit Gewichten. Am andern Tag entfernt man das Tuch, bestreicht die Galantine mit Aspik oder Suppenglacé und wenn dies trocken geworden, schneidet man sie auf.

Gisado-venitiano.

I.

1 große fein gehackte Zwiebel, 5 Dekalassene Butter, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, gelbe Rübe, Sellerie, Capusti, Petersilienwurzel, von diesen Wurzeln je ein fingerlanges Stück, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Thymian, 2 kleine Paradiesäpfel, $\frac{1}{8}$ Liter Reis.

Die Zwiebel in Butter anlaufen lassen, Gewürz, Wurzelwerk, Paradiesäpfel und Fleisch dazugeben und mit möglichst wenig Wasser weich dünsten.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten passiert man den Saft, gibt den gewaschenen Reis hinein und das nötige Wasser und läßt dies solange weiter dünsten, bis der Reis weich ist.

Dann transchirt man das Fleisch, richtet es in der Mitte einer Schüssel an und gibt den Reis in Kranzform herum.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Fleisch von Schulter oder Brust salzt man und dünstet es mit Butter und Suppe weich. Dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel, die man zudeckt und warm stellt, rührt in den Saft soviel Mehl ein, als das Fett aufnimmt, vergießt mit Suppe und kocht die Sauce, welche dicklich sein muß, gut auf.

Man gibt sie geseiht über das Fleisch.

In die Sauce kann man auch Champignons, grüne Erbsen, Spargel oder Karfiolröschen geben. Selbstverständlich wird jedes für sich früher gedünstet oder gekocht. Gewöhnlich reicht man zum eingemachten Kalbfleisch Zitronenscheiben.

Haschee-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Kilo faschiertes Kalbfleisch, 2—3 ganze Eier, 1 erweichte Semmel, 2—3 Deka Butter, Petersilie, Muskatblüte, Salz.

Dies alles zusammen geben und gut vermengen.

Die Hälfte davon füllt man in eine bebutterte Puddingform, legt Kребsschweifchen, Karfiolröschen, Hahnenkämme, Geflügelleber und Champignons darauf, betropft dieses mit Butter, bedeckt es mit dem übrigen Haschee, schließt die Form mit einem gut passenden Deckel und kocht den Pudding 1 Stunde in Dunst.

Gestürzt wird er mit heißer Butter übergossen und dazu eine Champignons- oder Karfiolsauce serviert.

Juden-Braten.

70 Deka Kalbfleisch, 10 Deka Speck, 2 erweichte Semmeln, 2 ganze Eier, etwas angelaufene Zwiebel, Petersiliengrün.

Fleisch, Speck und Semmeln treibt man durch die Fleischmaschine und mischt das übrige dazu.

Aus dieser Masse formt man eine Wurst, dreht dieselbe in Mehl, spickt sie, bratet sie mit Butter schön braun und gibt gegen Ende des Bratens Suppe und etwas sauren Rahm dazu.

Die zu Scheiben geschnittene Wurst überzieht man mit ihrem eigenen Saft.

Heißabgesottenes Kalbfleisch.

Mit halb Essig, halb Wasser, Zwiebelringen, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz kocht man Kalbfleisch von der Schulter oder Brust, bis es weich ist.

In die Brühe sprudelt man etwas Mehl und sauren Rahm und kocht die Sauce auf.

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, die Sauce darüber geseiht und dann mit geriebenem Kren bestreut.

Kaltes Kalbfleisch.

Gespickten Kalbsschlegel bratet man, läßt ihn erkalten und schneidet ihn dann in feine Spalten. Auf eine Schüssel gelegt, verziert man ihn mit Aspik, Rettichen und Butterblumen.

Oder man bestreicht die Fleischscheiben mit kalter Senf-, Eier- oder Kräutersauce und garniert mit gefüllten Eiern und Salat.

Kalbfleisch mit Aspik.

2 Kilo Kalbsschlegel, 6 Dekka Speck, 4 Kälberfüße, Pfeffer, Salz, Zitronenscheiben, Lorbeerblatt, etwas Wein.

Das Kalbfleisch legt man über Nacht in $\frac{1}{2}$ Essig und $\frac{1}{2}$ Wasser.

Am Morgen darauf löst man die Haut rein ab und durchspickt das Fleisch mit in Pfeffer und Salz gewälztem Speck.

In einen sehr großen Topf gibt man das Fleisch, die in Stücke zerhackten Kalbsfüße, Gewürz, Wein und Wasser und die Zitronenscheiben und kocht das Ganze bis sich das Fleisch weich sticht.

Es wird dann aus der Brühe genommen und diese so lange weiter gekocht, bis sie sich sulzt. Um zu erproben, ob dies der Fall ist, gibt man 1 Löffel voll Brühe auf einen Teller, läßt sie erkalten und sieht dann, ob sie sich sulzt (stockt).

Ist dies der Fall, tut man den Schlegel in eine tiefe Schüssel und seiht die Brühe durch eine Serviette darüber. Nun stellt man die Schüssel an einen kalten Ort.

Sollte Fett auf der Brühe sein, muß es vor dem Anrichten abgenommen werden.

Bei Gebrauch richtet man den Schlegel ganz oder in Stücke geschnitten an und garniert mit Salat, Rettich und hartgesottenen Eiern.

Kalbfleisch mit Mayonnaise.

Abgehäuteten Schlegel löst man vom Bein, sticht mit einem scharfen Messer Löcher in das Fleisch und schiebt in diese abwechselnd Speck- und Sardellenstreifen, zieht die Haut über das Fleisch und näht sie zu.

Der Schlegel wird gesalzen und bleibt 2 Tage liegen, dann hängt man ihn durch einige Tage in den Rauch.

Vor Gebrauch wird er abgewaschen und mit Butter und Suppe bei starker Hitze scharf gedünstet, den entfetteten Saft sieht man über das auf eine Schüssel gelegte Fleisch und läßt es erkalten.

In feine Scheiben geschnitten serviert man eine Mayonnaise dazu und garniert es mit Aspik.

Kalbssteaks.

Von einer Kalbsnuß oder vom Schlegel schneidet man runde fingerdicke Schnitze, die man klopft, salzt, auf einer Seite in Mehl taucht, mit dieser in eine Pfanne legt, worin sich heißes Fett befindet und bratet sie auf beiden Seiten braun. Man garniert mit Ochsenaugen, Kartoffelpüree, Schalotten u. dgl.

Kälberne Vögel.

Kalbsschnitzchen klopft und salzt man, bestreicht sie mit geschabtem Speck, etwas zerdrücktem Knoblauch und Pfeffer, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Bindfaden und bratet sie auf Speck- und Zwiebelscheiben, bis sie Farbe haben, dann gießt man sauren Rahm und Suppe darüber und dünstet sie weich.

Mit Bries.

Feingehacktes, mit Butter überdünstetes Bries streicht man auf die geklopften, gesalzenen Schnitzchen, rollt und bindet sie und dünstet sie mit Wachholderbeeren, etwas Knoblauch und Suppe.

Kalbsgulyas.

Zu Würfel geschnittene Kalbsbrust (oder von der Schulter) gibt man zu in Butter gerösteten Zwiebelringen, salzt und papriziert das Fleisch, läßt es zuerst im eigenen Saft dünsten bis es Farbe hat und kocht es dann mit etwas Suppe auf.

Kotelettes-Karbonaden.

I.

Vom vorderen Rücken- oder Rippenstück, Karree, schneidet man Rippenschnitzchen, klopft und salzt sie und bratet sie auf beiden Seiten mit Butter ab und betropft sie dabei mit Zitronensaft.

II.

Man durchzieht die geklopften Kotelettes mit Streifen von Sardellen, marinirt sie mit den feinen Kräutern, betropft sie mit Öl und Zitronensaft, läßt sie einige Stunden liegen und dünstet sie mit Marinade.

III.

Man spickt die Schnitzchen reihenweise mit Speck und bratet sie auf beiden Seiten schön braun.

IV.

Man dünstet sie mit Zwiebelscheiben und Wurzelwerk bis sie weich sind, staubt den Saft mit Mehl, vergießt ihn mit saurem Rahm und passiert die Sauce über die Kotelettes.

Eingebröselte Kotelettes.

Die Rippenschnitzchen werden jedes für sich geklopft, gesalzen, in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und in heißem Fett gebacken.

Kalbs-Kotelettes mit feiner Kräutersauce.

1 $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbskotelettes, Salz, Pfeffer, 4 Dekka Butter, 4 Löffel voll feingehackten Speck, 4 Löffel voll feingehackte Petersilie, 2—3 grobgeschnittene Champignons, 1 Löffel voll Mehl, 1 Messerspitze Fleischextrakt, $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft, 1 Kaffeelöffel Jus vom Kalbsbraten.

Die Koteletten läßt man je zu 2 Rippen, klopft sie leicht und salzt und pfeffert sie. Speck, Petersilie und Champignons überröstet man in heißer Butter und bestreicht mit diesem die Kotelettes auf beiden Seiten, legt sie auf Speckblätter in eine flache Kasserolle und dämpft sie weich. In einer zweiten Kasserolle bereitet man eine Einbrenn von dem Mehl, gibt den Saft von den Koteletten dazu, kocht die Sauce gut auf und gießt sie löffelweise über die angerichteten Kotelettes.

Dazu Risotto oder Salzkartoffeln.

Kotelettes in Aspik.

Die Kotelettes werden wie die Viktoria-Schnitten zubereitet.

Ausgekühlt, legt man sie in Aspik ein und stellt sie kalt. Bei Gebrauch schneidet man sie mit einem erwärmten Messer heraus, legt sie im Kranze auf eine Schüssel, gibt in die Mitte Mayonnaise und garniert den Rand der Schüssel mit Aspik.

Kalbs-Kotelettes in Papier.

Nachdem man die Kotelettes herabgeschnitten hatte, wird von jedem einzelnen der Knochen abgehauen, das Rippenbein abgeschabt und das Fleisch zurückgedrängt. Nun klopft man das Fleisch etwas breit, ohne es dabei zu

verletzen und salzt es dann. Sie werden hierauf mit Butter nur leicht überbraten, damit sie weiß bleiben.

6 Dekka geschabten Speck, 1 Stück gewiegte Schalotte, etwas gewiegte Zwiebel, grüne, gewiegte Petersilie, 4 Dekka erweichte, fein zerdrückte Semmel, 2 blättrig geschnittene Champignons, 2 Eidotter, Salz und Pfeffer.

Dies alles wird vermengt und fein abgerührt. Die abgekühlten Kotelettes bestreicht man nun auf beiden Seiten ganz dünn mit dieser Mischung und bedeckt sie beiderseits mit dünnen Speckblättern. Mehrfach zusammengelegtes Schreibpapier schneidet man zu herzförmigen Blättern von solcher Größe, daß sie, wenn man sie in der Mitte zusammenbiegt, daumenbreit über ein hineingelegtes Kotelette vorragen. Diese Papierblätter bestreicht man mit Butter oder tränkt sie in Öl, wickelt die Kotelettes ein und legt die vorstehenden Papierränder in kleine Falten, so daß eine Falte die andere niederhält. Sie müssen fest schließen, damit kein Saft ausfließen kann.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor Gebrauch legt man sie über einen in Fett getränkten Bogen Papier auf den Rost, bratet sie langsam auf beiden Seiten, enthüllt sie aus dem Papier und richtet sie zierlich rundlaufend auf einer Schüssel an. Dazu Sauce tartare.

Kotelettes neapolitanische.

Die auf das beste hergerichteten Kotelettes salzt und pfeffert man, taucht sie in aufgeklopftes Ei, dann in eine Mischung von halb geriebenem Weißbrot und halb geriebenem Parmesankäse und bratet sie auf beiden Seiten schön hellbraun.

Dazu Paradiesäpfelsauce und Makkaroni.

Parmesan-Kotelettes.

4 Kalbskotelettes, Salz, Pfeffer, in Butter gedämpfte Zwiebel, 5 Dekka geriebenen Parmesankäse, $\frac{1}{4}$ Liter dicken sauren Rahm.

Die Kotelettes werden geklopft, gesalzen, gepfeffert und in eine flache, mit Butter bestrichene Pfanne nebeneinander gelegt.

Auf jedes gibt man ein Häufchen Zwiebel, streut Käse darüber, gießt den Rahm darauf und stellt die Pfanne sofort in die sehr heiße Röhre.

Die Kotelettes werden unter häufigem Begießen, aber ohne sie umzuwenden, geschmort, bis sie oben braun

geworden sind. Dann legt man sie auf die Bratenschüssel, rührt die Sauce mit etwas Wasser zusammen und tut sie über die Kotelettes.

Dazu Salzkartoffeln.

Muscheln, falsche.

20 Deka Kalbfleisch, 1 kleine Gansleber, $\frac{1}{2}$ Kalbshirn, Sardellenbutter, Parmesankäse.

Kalbfleisch und Gansleber dünstet man mit etwas Fett und schneidet es in Würfeln.

Das Hirn siedet man und schneidet es ebenso.

Dann mengt man Fleisch, Leber und Hirn zusammen, füllt es in Muscheln, bestreicht es mit Sardellenbutter, streut Parmesankäse darauf und backt die Speise in der Röhre.

(Die Muscheln stellt man auf ein Backblech und schiebt sie so ins Rohr.)

Nirndln, falsche.

1 fein gehackte große Zwiebel, 8 Deka Schweinefett, $\frac{1}{2}$ Kilo blättrig geschnittenes Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, Majoran.

Die Zwiebel röstet man in Fett, bis sie Farbe hat, gibt dann das Fleisch und das Gewürz hinzu, röstet es $\frac{1}{4}$ Stunde, vergießt es mit Suppe und dünstet es weich.

Zum Schluß rührt man $\frac{1}{4}$ Kaffeelöffel Mehl dazu und kocht das Ganze nochmals auf.

Dazu Reis oder Kartoffeln.

Kalbspilaw.

60 Deka Kalbfleisch zu Würfeln geschnitten wird mit Butter und feingeschnittener Zwiebel und etwas Fleischextrakt weich gedünstet.

Unterdessen dünstet man 20 Deka Reis ebenfalls weich und mischt ihn knapp vor dem Anrichten unter das Fleisch.

Bergartig auf eine Schüssel gehäuft, überstreut man es dicht mit geriebenem Parmesankäse.

Kalbfleischkuchen.

40 Deka Kalbfleisch, $12\frac{1}{2}$ Deka Kalbsleber, 10 Deka geräucherten Speck, Salz, Pfeffer, Neugewürz, Muskatblüte, 4 Deka Butter, 3 ganze Eier, 1 Deka Pistazien, 5 Deka geräucherte Zunge, einige Trüffeln oder Champignons, 1 erweichte Semmel.

Fleisch und Leber faschirt man und gibt den würfelig geschnittenen Speck und die fein zerdrückte Semmel zusammen.

Butter und Eier treibt man ab, würzt es und gibt das Zusammengemengte darunter.

In einen gut mit Butter ausgestrichenen glatten Model gibt man die Hälfte des Abgetriebenen, streut die abgeschälten, stiftlich geschnittenen Pistazien, die blattlig geschnittenen Schwämme und die würfelig geschnittene Zunge darüber, überdeckt es mit Fleischmasse und siedet den Kuchen 2 Stunden in Dunst.

Wird gestürzt kalt oder warm serviert.

Rouladen.

Speck, Zwiebel, Karotten, Blumenkohl, Sellerie und Petersilienwurzel, von jedem gleich viel, schneidet man in kleine Würfel und dünstet es $\frac{1}{2}$ Stunde.

Dann mischt man 1 Eidotter dazu und Pfeffer, Salz und Ingwer.

Von der Kalbskeule oder Schulter schneidet man Schnitzeln, klopft sie, füllt sie mit der oben angegebenen Mischung, rollt sie zusammen, bindet sie und dünstet sie mit Butter, Speckscheiben und Petersilie $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Wenn der Saft braun ist, staubt man ihn mit Mehl und gibt etwas sauren Rahm dazu.

Wird mit Makkaroni oder gebackenen Kartoffelnudeln serviert.

Kaiserroulade.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsschlegel werden abgehäutet, der Quere nach durchschnitten und vollkommen flach geklopft.

Nun streicht man Fülle darauf, rollt das Fleisch wie eine Wurst zusammen, umbindet sie netzartig mit Spagat und bratet das Fleisch mit Butter und etwas Zwiebel, bis es Farbe hat.

Dann begießt man es mit saurem Rahm und dünstet es weich.

Ist in schöne Scheiben geschnitten anzurichten.

Fülle dazu: Ist dieselbe wie bei den Kalbschneckerln.

Der Saft wird separat serviert.

Kalbsschneckerln.

Einen abgehäuteten Kalbsschlegel schneidet man in der Mitte auseinander, salzt und bratet ihn mit einem Stückchen Butter.

Er muß ausgebraten, aber innen noch sehr saftig sein. Dann schneidet man Schnitzeln davon, füllt, rollt sie ein und legt sie auf eine mit Butter bestrichene Porzellan-

schüssel, gibt guten Rahm darüber und backt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in der heißen Röhre.

Fülle dazu: 4 Dekka Butter, $\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel, Zitronenschalen, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll feingewiegte grüne Petersilie, 15—20 Dekka in kleine Stückchen geschnittene, abgekochte Makkaroni und etwas Salz.

Die Butter treibt man ab und mengt alles übrige dazu. Schmeckt vorzüglich.

Elisabethschnitzeln.

Gespickte mit Butter abgebratene Schnitze kocht man mit Buttersauce und etwas Zitronensaft auf und garniert die angerichteten Schnitzchen mit Pastetchen und feinen Gemüsen.

Holsteinerschnitzeln.

Ein dickes großes Kalbsschnitzel wird in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und in heißem Fett gebacken.

Inzwischen bereitet man 1 Spiegelei.

Auf einen gewärmten Teller legt man das gebackene Schnitzel, gibt das Ei darauf und rundlaufend Sardellenstreifen, Kapern, Mixed pickles und Semmelschnittchen, die mit Kaviar und geräuchertem Fisch belegt sind.

Kaiserschnitzeln.

Man schneidet von der Kalbsnuß oder dem Schlegel fingerdicke Schnitzel, klopft, salzt und durchzieht sie auf einer Seite mit feinem Speck, taucht sie in heißes Fett, legt sie mit der gespickten Seite nach oben in eine Pfanne und bratet sie einige Minuten in der heißen Röhre.

Sobald der Speck gelb ist, sieht man das Fett ab, begießt die Schnitzeln mit saurem Rahm und läßt sie unter öfterem Begießen noch einige Zeit braten.

Das Fleisch legt man dann auf eine Schüssel, bestreut es mit Zitronenschalen und gibt den Saft darüber.

Naturschnitzel.

Vom Kalbsschlegel fingerdicke Schnitze schneiden, etwas klopfen, dann salzen und auf ziemlich jähem Feuer in einer Pfanne, die dick mit Fett bestrichen ist, auf jeder Seite abbraten. Sobald sie hellbraun sind, gibt man sie in eine Kasserolle, gibt auf jedes Schnitzel ein Stückchen Butter und und stellt sie in die offene Röhre bis alle Schnitzeln gebraten sind.

Das in der Pfanne befindliche Fett wird abgeseigt, $\frac{1}{4}$ Kaffeelöffel Mehl mit Wasser abgerührt, in den zurück-

gebliebenen Satz gegeben, aufgekocht und über die Schnitzeln gegossen.

Blättrig geschnittene Zitronenstücke und Salat, Kartoffelschmarren oder dergleichen wird dazu serviert.

Niederländer-Schnitzel.

Werden wie Kaiserschnitzeln zubereitet, nur gibt man statt Zitronenschalen feingewiegte Sardellen.

Man garniert mit gedünsteten Wurzeln und Salzkartoffeln.

Paprikaschnitzeln.

Schöne Schnitze vom Kalbsschlegel klopft, salzt und spickt man und bratet sie rasch ab.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Fett anrösten und gibt mit Mehl versprudelten Rahm und Paprika dazu.

Sobald dies anfängt zu kochen, legt man die Schnitzel in die Sauce, die nicht zu dick sein darf, und dünstet sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

Pariser Schnitzel.

Diese Schnitze müssen sehr dünn und klein geschnitten sein.

Man salzt sie, dreht sie zuerst in Mehl und dann in aufgeklopfte Eier (keine Bröseln) und bratet jedes sogleich in heißem Schmalz.

Dazu Champignonsauce.

Panierte Schnitzel.

Wiener Schnitzel.

Fingerdicke Schnitzel vom Kalbsschlegel ohne jede Haut, klopft man ganz wenig und salzt sie dann. Nun taucht man sie in Mehl, dann in abgeschlagene Eier, dreht sie hierauf in Semmelbrösel und backt sie aus heißem Schweinefett auf jeder Seite goldgelb.

(Für 60 Deka Schnitzeln braucht man 10 Deka Schmalz.)

Sardellenschnitze mit Rahm.

Schöne dicke Schnitze klopft und salzt man, spickt sie mit Sardellenstreifchen und bratet sie jäh ab. Dann übergießt man sie mit saurem Rahm und Suppe und dünstet sie mürbe.

Senf-Schnitze.

Grüne Petersilie, Schalotten, beides fein gewiegt, 2—4 Deka Butter, 2 Löffel französischen Senf, etwas aufgelöste Glace, Salz, 60 Deka Kalbsschlegel.

Petersilie und Schalotten läßt man in Butter anlaufen gibt Senf und Glace dazu und stellt es einstweilen zur Seite.

Unterdessen schneidet man das Fleisch in 6—8 Schnitze, klopft und salzt sie, dreht sie in Mehl und bratet sie in heißem Fett, bis sie Farbe haben.

Nun legt man sie auf eine Schüssel, gibt den zurückgebliebenen Saft, das vorher Gerichtete zusammen und kocht es auf.

Es wird dann über die Schnitze gegossen.

Salm, falscher.

(Auch falscher Lachs genannt.)

Ungefähr 2 Kilo Kalbsschlegel häutet man gut ab, reibt das Fleisch mit Salz und Salpeter, von letzterem nicht mehr als 5 Gramm, gut ein, legt das Fleisch in ein irdenes Gefäß, bedeckt es mit einigen Zitronenscheiben, zu Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, etwas Wachholderbeeren, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie, beschwert es und läßt es 4 Tage stehen.

In dieser Zeit ist das Fleisch 2mal täglich zu wenden, und dabei zu achten, daß es immer mit den Zitronenspalten und Wurzeln bedeckt ist.

Dann gibt man in einen Topf halb Essig und halb Wasser, das Fleisch samt Zugehör dazu und kocht das Fleisch bis es weich ist. Herausgehoben läßt man es erkalten, schneidet es dann in schöne Scheiben und serviert eine Mayonnaise dazu.

Thunfisch, falscher.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsschlegel häutet man ab, salzt das Fleisch und klopft es durch 10 Minuten mit einem hölzernen Hammer, dann dreht man es zu einer Wurst, doch so, daß der Faden des Fleisches der Länge nach geht, bindet es in eine Serviette und umbindet die ganze Wurst netzartig mit Spagat.

Diese legt man nun auf die ausgelösten Knochen, gibt Zwiebelscheiben, etwas gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Thymian, Lorbeerblatt, Sellerie, Pfeffer, Essig, Salz und das nötige Wasser in die Kasserolle, und zwar soviel, daß die Wurst davon bedeckt ist. Nun läßt man sie $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden langsam kochen.

Hierauf legt man die Wurst in ein irdenes Geschirr, die Brühe darüber und läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen.

Vor Gebrauch löst man sie aus dem Tuche, schneidet sie zu kleinfingerdicken Scheiben, legt sie wie ganz auf eine Schüssel und bedeckt sie mit Sardellensauce. Das Fleisch muß weiß und zart aussehen.

Sardellensauce.

2 feingewiegte Sardellen, 2—3 Eßlöffel feinstes Öl, 2 rohe Eidotter, etwas Zitronensaft, Salz, weißen Pfeffer. Dies zusammen fein verrühren und, wenn es zu dick ist, etwas von der abgesehenen Brühe. Die Sauce muß $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt werden.

Viktoriaschnitten.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man fingerdicke Schnitten, spickt sie mit Sardellen, geräucherter Zunge und kleinen Gurken, taucht sie auf einer Seite in Mehl, legt sie mit dieser zuerst in heißes Fett und bratet sie auf jeder Seite hellbraun. Dann gibt man auf jede Schmitte ein Stückchen Sardellenbutter und stellt sie so lange in die Röhre, bis alle gebraten sind.

Wandeln von Kalbfleisch.

$\frac{3}{4}$ Kilo Kalbfleisch werden gedünstet und ausgekühlt faschirt.

2 erweichte, fein zerdrückte Semmeln, 1 blätterig geschnittener Champignon, Salz, weißer Pfeffer, 7 Deka Butter, 3 Dotter, 4 Eßlöffel Milch, 3 Schnee.

Butter und Dotter treibt man ab und mischt Semmel, Schnee, Milch, Gewürz und Fleisch dazu.

Wandeln streicht man mit Butter aus, füllt sie etwas mehr als zur Hälfte mit der Masse voll und siedet sie zugedeckt 20 Minuten in Dunst. Gestürzt werden sie mit gedünsteten grünen Erbsen garniert.

Kalbsbeuschel—Geschlinge.

Die am Schlunde hängenden Eingeweide, Herz und Lunge eines Kalbes oder Lammes nennt man zusammen das Geschlinge oder Beuschel.

Herz und Lunge wird sauber gewaschen und mit Suppenwurzeln, Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, etwas Essig, Salz und Wasser solange gekocht, bis es weich ist.

Nun nimmt man das Beuschel aus dem Sude und läßt es erkalten. Man beschwert es, um es dann leichter schneiden zu können.

Unterdessen läßt man 5 Deka Fett heiß werden, gibt 8 Deka Mehl dazu und röstet es langsam, bis es eine hellbraune Farbe hat, rührt dann so viel vom Sude, Beize,

dazu, daß es die gehörige Saucedicke hat und läßt die Sauce stark und ziemlich lange verkochen. Dann wird sie passiert.

Das Beuschel wird nudelartig geschnitten in die Sauce getan, dazu Zitronenschalen gegeben und alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde aufgekocht.

Nach Belieben kann man auch Zitronensaft in die Sauce geben. Man reicht Knödeln oder Kartoffeln dazu.

Kalbslungenhaschee.

I.

Eine Kalbslunge wird vom Schlunde befreit und in leicht gesalzenem Wasser gekocht. Ausgekühlt wird sie faschiert.

Nun läßt man feingehackte Kräuter in heißer Butter aufschäumen, gibt das Faschierte hinein und röstet es leicht auf, dann gibt man ein paar Löffel voll Buttersauce und Zitronensaft dazu und wenn es zu dick sein sollte, verdünnt man es mit Suppe.

Die Lunge kocht man in der Sauce gut auf und sprudelt knapp vor dem Anrichten 3 Eidotter darunter.

Man richtet das Haschee in einer Schüssel an und garniert es mit Buttermilch.

II.

Das Lungenhaschee muß sehr dick sein und vollkommen erkalten.

Nun schneidet man ganz kleine Schnitzchen davon, paniert sie wie Schnitzel, aber zweimal, damit sie eine feste Kruste erhalten und backt sie schwimmend aus heißem Fett.

Man garniert mit Petersiliensträußchen.

Kalbsbries—Kalbsmilch.

Bries hängt mit Herz, Lunge und Leber am Schlund zusammen. Man läßt das abgelöste Bries $\frac{1}{4}$ Stunde im Wasser liegen, überkocht es mit Suppe, läßt es in kaltem Wasser auskühlen und löst dann Schlund und Adern vorsichtig aus.

G e d ä m p f t.

Einige dünne Speckblätter und ringelig geschnittene Zwiebel gibt man in eine Kasserolle, dazu das vorgerichtete gesalzene Bries und dämpft es mit einem Zusatz von Fleischbrühe weich. Man nimmt es aus dem Saft, staubt diesen mit wenig Mehl, tut Zitronensaft dazu und kocht

die Sauce auf. Wenn nötig, mit Rindsuppe verdünnen. Das Bries wird in fingerdicke Schnitten geschnitten und die Sauce darüberpassiert, dann streut man noch grüne Petersilie darauf und trägt es sofort zu Tische.

E i n g e m a c h t.

Das in Suppe gekochte Bries wird zu Scheiben geschnitten und in lichter Buttersauce aufgeköcht.

Die Sauce würzt man mit Muskatblüte, Salz, Pfeffer oder Zitronensaft.

Wird mit Karfiol garniert angerichtet.

G e b a c k e n.

Zu schönen Scheiben geschnittenes Bries salzt man, dreht es in Mehl, Ei und Bröseln, backt es in Schmalz und gibt es zu Gemüse, Ragout und dergleichen.

G e b r a t e n.

I.

Auf in Butter leicht gerösteter Zwiebel, bratet man zu Scheiben geschnittenes Bries langsam ab und gibt Reis dazu.

II.

In Suppe vollkommen weich gekochtes Bries wird in 2 fingerbreite Scheiben geschnitten, diese nebeneinander in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt und mit etwas Salz bestreut, $\frac{1}{4}$ Stunde vor Gebrauch bei mittelstarker Hitze auf jeder Seite 2—3 Minuten abgebraten.

Zu dem entfetteten Saft gibt man etwas Suppenglace und läßt ihn einmal aufkochen. Das Bries wird abwechselnd mit in Butter gerösteten Semmelschnitten auf einer Schüssel angerichtet und der Saft darüber gegossen.

G e s p i c k t.

Man spickt das ganze Bries und dünstet es mit Wurzelwerk und Zwiebel.

Dazu grüne Erbsen und feine Gemüse.

Man kann auch zerdrückte Sardellen dazugeben und den Saft etwas stauben und passiert über das Bries geben.

B r u c k f l e i s c h.

Vom frisch geschlagenen Tier nimmt man Lunge, Milz, Herz und Schlagader, schneidet alles zu Nudeln oder Ringeln und dünstet es mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, etwas Essig und Wasser weich.

Dann gibt man noch etwas frisches Schweineblut, fein blätterig geschnittene Leber und blanchiertes Rindsbries dazu, läßt das Ganze verkochen und salzt es nach Geschmack.

Dazu Knödeln.

Kalbsfuß.

Kalbsfüße werden wie die Köpfe geputzt und in Salzwasser mit Wurzeln weich gekocht.

G e b a c k e n .

Schön geputzte Füße kocht man in Salzwasser so weich, daß man die Knochen auslösen kann.

Ausgekühlt schneidet man jeden in 4 Stücke, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie in heißem Schmalz.

Dazu Spinat, Erbsen, Salat oder Essiggurken.

G e f ü l l t .

Aus gesottenen Kalbsfüßen zieht man das Rohrbein aus und trocknet sie ab.

Statt des Beines füllt man Erbsen, Reis, Schwämme oder Ragout von Bries ein, läßt das Ganze vollkommen erkalten, schneidet es zu Stücken, bestreicht diese mit dicker Buttersauce, dreht sie hierauf in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie in Schmalz.

I n B i e r t e i g g e b a c k e n .

Von den gekochten Kalbsfüßen löst man die Stelzbeine aus, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, taucht sie in Bierteig und backt sie in sehr heißem Fett.

G e k r ö s e — I n s t e r o d e r R e i s e l .

Es sind dies die kleinen krausen Gedärme der Kälber oder Lämmer. Auch das Netz wird so benannt, das der Kälber wird vorzüglich zum Kochen verwendet.

Zuerst wird es gewaschen, dann mit Salz und Mehl bestreut und damit abgerieben und hierauf abermals gewaschen. Es wird in Salzwasser gekocht.

G e d ü n s t e t .

Das sauber hergerichtete Gekröse schneidet man zu Stücken, gibt sie mit Wasser, Zitronenscheiben, von denen man die Kerne entfernt, Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Butter in eine Kasserolle und kocht es bei starker Hitze, damit sich die Brühe kurz einsiedet.

Das angerichtete Gekröse überstreut man mit feingeschnittenen Kapern und Petersilie und seht die Brühe darüber.

E i n g e m a c h t.

Das gekochte Gekröse schneidet man in fingerlange Stücke, gibt sie in Buttersauce und kocht sie darinnen auf. Als Würze etwas Zitronensaft.

G e b a c k e n.

Das gereinigte, zu Stücken geschnittene Gekröse dreht man in Mehl, Ei und Bröseln und backt es in Schmalz.

Kalbskopf.

Köpfe putzen und kochen.

Den mit der Haut beim Genick abgeschnittenen Kopf eines Kalbes, Schweines o. dgl. legt man in heißes Wasser und schabt dann mittels eines Messers die Haare schnell ab, wäscht ihn, trocknet ihn gut ab, hält den Kalbskopf über eine Spiritusflamme, um die feinen Haare, welche sich noch daran befinden, zu beseitigen. Soll er im Ganzen gekocht werden, so bindet man ihn in ein Tuch, hängt ihn an einen Kochlöffelstiel in einen großen Topf, in welchem sich soviel kochendes Salzwasser befindet, daß der Kopf vollkommen davon bedeckt ist und läßt ihn ungefähr 2 Stunden kochen.

Man kann ihn auch mit Wurzelwerk, Zwiebel, Essig oder Wein, Gewürz und Wasser kochen.

Zu Ragout bleibt das Wasser jedoch immer ungesäuert.

Eingemachter Kalbskopf.

Man kocht reingeputzte Stücke vom Kopf mit Wasser, Zwiebel, Suppenwurzeln, Salz und Muskatblüte, bis er weich ist, vergießt mit der Brühe eine lichte Einbrenn läßt diese aufkochen und seht sie über die Fleischstücke.

Sauer eingemacht.

Man bereitet ihn wie vorher angegeben ist, nur gibt man zur Sauce feingeschnittene Gurken und etwas Essig oder Wein.

G e b a c k e n.

Stücke von in Salzwasser weichgekochtem Kalbskopf trocknet man gut ab, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie auf jeder Seite in heißem Schmalz goldbraun.

Mit Champignons.

Der Kalbskopf wird in Salzwasser gekocht.

Dann macht man eine Champignonsauce und gibt in diese die weichgekochten Kalbskopfstücke.

Mit Frikassee.

Schön weichgekochte Kopfstücke legt man auf eine Schüssel und gibt Frikassee-Sauce dazu.

Mit Kren.

Kalbskopf wird in Beize weich gekocht.

Dann schneidet man ihn in beliebige Stücke, legt diese auf eine Schüssel, garniert mit geschabtem Kren und gibt separat Essigkren in einer Schale dazu.

Als Ragout siehe bei diesen.

Gefüllt.

Wird wie Schweinskopf bereiten.

Kalbsherz.

Gedämpft.

Die rein gewaschenen Herzen blanchiert man 10 Minuten in kochendem Salzwasser und spült sie dann mit kaltem Wasser ab.

Nun spickt man sie mit Speck oder Sardellenstreifen und dämpft sie auf Speckblättern mit Zwiebel und grüner Petersilie schön bräunlich.

Kurz vor dem Anrichten staubt man den Saft, gibt einige Löffeln voll Wein oder sauren Rahm dazu, salzt es und kocht die Sauce gut auf.

Die Herzchen richtet man in der Sauce an.

Kalbshirn.

Kalbshirn wird gewaschen, alle Beinsplitter sorgfältig entfernt und dann in kaltes Wasser gelegt.

Von den aus dem Wasser herausgenommenen Hirn zieht man die feinen Häutchen ab.

Gebacken.

Man legt das Hirn eine Weile in frisches Wasser, blanchiert es dann, zieht das Häutchen ab, teilt es in mehrere Stücke, salzt sie, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie in Schmalz.

Gebraten.

Ein zu Scheiben geschnittenes, rohes Kalbshirn bestreut man mit Salz und bratet es mit Butter ab.

Geröstet.

Bröseln und Petersilie läßt man in Butter anlaufen, gibt das vorgerichtete Hirn dazu, bestreut es mit Salz und Pfeffer und röstet es ab.

Dann gibt man ein Spiegelei darauf und richtet Semmelschnitten herum an.

Oder man gibt unter das mit Butter abgeröstete Hirn ein aufgekochtes Ei und röstet es noch so lange, bis das Ei gestockt ist.

Gedünstet.

Man gibt das gesalzene Hirn in heiße Butter und dünstet es ab. Man kann auch grüne Petersilie dazu mischen.

Eingemacht.

Das in Salzwasser gekochte Hirn wird in Stücke geschnitten und in heller Buttersauce aufgekocht. Diese Sauce kann man mit Zitronensaft würzen.

Hirn, dekoriert.

Abgehäutetes Hirn läßt man in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, hebt es dann behufs Abkühlung in kaltes Wasser und von hier auf ein Sieb zum Abtropfen. Es wird in 1 cm. dicke Scheiben geschnitten und durch 2 Stunden in Marinade gelegt.

Nebeneinander auf eine Schüssel gelegt, garniert man es mit Häuptelsalat und Eier in Aspick.

Marinade dazu besteht aus 2 Eßlöffel Speiseöl, 4—6 Eßlöffel guten Weinessig, etwas Salz und weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel fein gewiegte grüne Petersilie. Dies muß zusammen in einem Töpfen gut verrührt werden, bevor man das Hirn einlegt.

Hirn à la diable.

Kalbshirn blanchieren, dann in ein Tuch einbinden und 20 Minuten in leichtem Salzwasser kochen lassen.

Auf eine Schüssel angerichtet, gibt man in Butter geröste, grüne, feingewiegte Petersilie, darüber.

Hirn à la Regensburg.

Abgedünstetes Hirn füllt man in gebackene kleine Frittatten und serviert sie sofort.

Mit Ei.

Siehe Geröstetes mit Ei.

Kaltes Hirn.

Gekochtes Hirn läßt man auskühlen, schneidet es in beliebige Stück und überzieht sie mit Mayonnaise und reicht feingehacktes Aspik dazu.

Hirnkrapfeln.

Gesottenes Hirn läßt man abkühlen, schneidet es in Stücke von gleicher Größe, taucht diese in Schmarrenteig und backt sie auf jeder Seite in Schmalz goldbraun.

Man garniert sie mit grüner Petersilie.

Hirnkotelettes.

3 Deka Butter, 1 Ei, 1 erweichte Semmel, $\frac{1}{2}$ Kalbshirn, Pfeffer und Salz.

Man macht davon einen Abtrieb, gibt von dieser Mischung Häufchen auf Oblaten, schlägt diese zusammen, formt daraus länglichrunde Koteletten, dreht sie in Ei und Bröseln, steckt jedem als Rippchen ein Stück Petersilienwurzel ein und backt sie aus heißem Fett.

Zitronenspalten als Garnierung.

Hirn in Muscheln.

Warm. Das in Butter mit Petersilie gedünstete Hirn füllt man in Muscheln, bestreut es mit Bröseln, betropft es mit Butter und läßt es in der Röhre recht heiß werden.

Kalt. In Suppe gekochtes, dann erkaltetes Hirn schneidet man in Würfeln, vermischt sie mit Essig, Öl und etwas gewiegter Petersilie und stellt es recht kalt.

Nun gibt man in je eine Muschel ein Hirnwürfeln, übergießt dies mit gelber Mayonnaise und häuft als Kranz herum gehacktes Aspik.

Über eine Serviette gestellt, werden die gefüllten Muscheln serviert.

Statt Mayonnaise kann man auch kalte Kräutersauce über das Hirn geben.

Hirn-Pafesen.

Abgerindete Semmeln schneidet man in dünne Scheiben, taucht sie in mit Ei versprudelte Milch, füllt 2 und 2 mit abgedünstem Hirn, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie in heißem Schmalz.

Hirn mit Sardellen.

Runde Semmelschnitten bestreicht man ziemlich dick mit Butter und backt sie im Rohr gelblich.

Dann streicht man abgedünstetes Hirn darauf, legt auf jede Schnitt ein Sardellenstreifen, bestreicht es mit Eidotter und stellt sie noch so lange in die heiße Röhre, bis das Ei gebacken ist.

Hirn-Würstchen.

Gekochtes, fein zerdrücktes Hirn vermengt man mit Petersilie, Salz und Pfeffer, formt aus der Masse kleine Würstchen, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie.

Kalbs-Niere.

Gebacken. Die Kalbsniere wird aus dem sie umgebenden Fett ausgelöst, der Quere nach durchschnitten, gesalzen, in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und aus Fett herausgebacken.

Gebraten. Die Niere wird samt dem sie umgebenden Fett in eine Kasserolle gegeben, gesalzen und bei guter Hitze in der Röhre gebraten, das Fett soll leicht bräunlich gebraten sein.

Das sich ausbratende Fett wird entfernt, dann etwas Suppe zugegossen und aufgekocht, dazu Reis.

Nieren-Pudding.

10 Dekka Champignons, 1 Kaffeelöffel feingehackte grüne Petersilie, 5 Dekka Butter, Salz, Pfeffer, 5 Eidotter, 3 abgerindete in Milch geweichte Semmeln, etwas Maggi-Würze, 2 feingehackte Kalbsnieren.

Die Champignons putzt und hackt man fein, gibt Petersilie, Nieren und Butter in eine Kasserolle und dünstet es rasch ab und läßt es abkühlen, hierauf mengt man alles übrige dazu.

Eine Puddingform legt man mit Buttermenge aus, füllt die Masse hinein und backt die Speise beiläufig $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohr. Gestürzt zu Tisch geben.

Parforce-Schnitten.

(Siehe bei allerlei zu Tee, Heft 8).

Nieren-Schnitten.

2 größere Kalbs- oder Schweinsnieren faschieren, 1 erweichte, fein zerdrückte Semmel, 1 Ei, Pfeffer, Salz, Majoran, 3 Eßlöffel Grieß und soviel Bröseln, daß sich aus der gut vermengten Masse Leibchen oder Schnitten formen lassen, die man aus Fett ausbackt.

Formt man aus der Masse kleine Knödeln und läßt sie in Salzwasser 10 Minuten kochen, so sind diese für die Suppe bestimmten Knödeln von Leberknödeln wenig zu unterscheiden. Die Schnitten sind auch kalt, mit Senf, recht gut.

Kalbsleber.

Leber hält sich einige Tage wenn man sie so in Milch einlegt, daß sie von dieser vollkommen bedeckt ist.

Kühl stellen. Die Leber häutet man ab, schneidet sie zu Stücken und streicht sie aus, d. h. mit einem Messer aus Häutchen und Fasern streifen oder man schabt sie fein und schneidet sie dann noch mit dem Wiegenmesser. Hat man eine Fleischmaschine mit sehr scharfem Messer, so kann die Leber auch durch die Maschine getrieben werden.

Leber darf man erst salzen, wenn sie gekocht ist, da sie sonst hart wird.

Auch von zu langem Braten oder Backen wird sie hart.

G e b a c k e n .

Kalbsleber wird abgehäutet, dann in schöne, große aber sehr dünne Scheiben geschnitten, diese in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und in heißem Schmalz gebacken. Knapp vor dem Anrichten erst salzen.

G e b r a t e n .

Ziemlich dicke Scheiben von Leber dreht man in Bröseln und bratet sie auf Zwiebelscheiben schön gelb, gießt dann etwas Rahm darauf, salzt die Leber und richtet sie an. Das Angelegte kocht man mit Suppe auf und gibt den Saft über die Leber.

Dazu Reis oder Kartoffelschmarren.

Man kann Leberscheiben auch mit Zitronensaft beträufeln und in Butter braten, dann erst salzen.

G e d ä m p f t .

Schalotten und Petersilie läßt man in Butter heiß werden, gibt die in dünne Spalten geschnittene Leber dazu, bratet sie rasch auf beiden Seiten ab, gießt etwas Rahm darüber und dämpft sie nur ganz kurze Zeit. Dann salzen.

G e r ö s t e t .

Kalbsleber schneidet man in messerrückendicke Blätter. Ringlig geschnittene Zwiebel läßt man in Fett gelblich rösten,

gibt die Leber dazu, röstet sie rasch bei ziemlicher Hitze, bis sie nicht mehr roh ist, salzt sie und gibt sie auf eine Schüssel.

Den Saft staubt man, kocht ihn mit Suppe, Majoran und Pfeffer auf und gießt ihn über die Leber.
Sofort auftragen.

Auf italienische Art geröstet.

Feingewiegte Petersilie und Zwiebel läßt man in heißem Öl anlaufen, gibt die fein blätterig geschnittene Leber hinein, röstet sie hellbraun, salzt sie und tut etwas Suppe dazu.

Man garniert mit Polenta.

Gespickt.

Gut abgehäutete Leber wird gespickt und mit Suppe und Rahm weich gedämpft, dann gesalzen.

Gespickte Leberschnitzchen.

Man schneidet Schnitzchen von der Leber, spickt sie und bratet sie mit Zwiebelringen und Butter, bis kein Blut mehr herausdringt, dann salzt man sie und betropft sie mit Zitronensaft.

Leber im Netz.

Abgehäutete Kalbsleber schneidet man in dünne, große Scheiben von gleicher Größe. Nun bestreicht man die Hälfte der Scheiben mit Fülle, setzt auf jede eine ungefüllte darauf, schlägt die so vorbereiteten Leberstücke in ein entsprechend großes gut gereinigtes Kalbsnetz, gibt sie in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle und bratet sie schön braun, salzt sie dann und betropft sie mit Zitronensaft.

Fülle: Handvoll Semmelbröseln, etwas Speckwürfeln, Salz, Pfeffer, Muskatblüte und soviel sauren Rahm, daß die Fülle saftig, aber nicht flüssig ist.

Leberschnitzchen mit Sardellen.

Leberschnitzchen spickt man mit Sardellenstreifen und begießt sie beim Braten mit Butter und Rahm und salzt sie erst zum Schluß.

Tiroler Leber.

Eine schöne kleinere Kalbsleber häutet man ab und spickt sie mit Speckstreifen. Dann bratet man sie mit Butter und Zwiebelringen, bis kein Blut mehr herausquillt, wenn man sie ansticht.

Nun gießt man guten sauren Rahm darüber, ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter, gibt grobgeschnittene Kapern, etwas Zitronensaft und Salz dazu und läßt die Leber einmal damit aufkochen.

In schöne, fingerdicke Scheiben geschnitten, legt man die Leber auf die vorgewärmte Schüssel und gibt die Sauce darüber.

Kalbsleberpastete.

W a r m e.

60 Dekka Leber schaben und passieren, 6 Dekka Semmelbröseln, 6 Eßlöffel Milch, 4 Dekka Butter, 1 große feingehackte Zwiebel, 8 Dekka würflich geschnittenen Speck, 2 ganze Eier, 1 Löffel Wein, $\frac{1}{4}$ Zitrone den Saft, etwas Pastetengewürz und Salz.

In der Butter läßt man die Zwiebel gelb werden, gibt nach und nach alles dazu, mischt es gut und füllt die Masse in eine mit Speckplatten ausgelegte Form und backt die Pastete bei mäßiger Hitze im Rohr.

K a l t e.

30 Dekka feingewiegte Kalbsleber, 8 Dekka Butter, 30 Dekka gewiegten, gekochten Schinken, 8 Dekka geräucherten und 4 Dekka Paprikaspeck, 6 Eßlöffel Semmelbröseln, 2 Eßlöffel Milch, 1 weiße feingewiegte Zwiebel, Pastetengewürz nach Geschmack, 2 ganze Eier, 1 Dotter, Salz. Der Speck wird kleinwürflich geschnitten.

Butter und Eier abreiben dann alles übrige dazumischen.

Eine gut mit Butter ausgestrichene Dunstform wird mit der Masse angefüllt, dann die Form fest verschlossen.

1 Stunde in Dunst kochen. Heiß stürzen.

Anderen Tags erst aufschneiden und mit gekrauster, grüner Petersilie verziert zu Tische geben.

Leber mit Aspik.

$\frac{1}{4}$ Kilo würflich geschnittenen Speck, $\frac{1}{2}$ Kilo blattlig geschnittene Leber, 7 harte, passierte Eier, Pfeffer, Salz.

Den Speck gibt man in eine Kasserolle und läßt ihn solange am heißen Herd, bis der Speck glasig aussieht, dann tut man die Leber hinzu und dünstet sie weich.

Abgekühlt stößt man Speck und Leber fein oder faschirt sie und treibt sie dann durch ein Sieb.

Das Passierte vermischt man mit den Eiern, Gewürz und 2—3 Eßlöffel voll Aspik, füllt die Masse in eine Form und stellt sie aufs Eis.

Sie wird dann gestürzt in Scheiben geschnitten und mit Aspik verziert aufgetragen.

Leberschnitten.

Von einer schönen Kalbsleber schneidet man daumendicke Streifen, spickt diese mit je 3—4 Speckstreifen, pfeffert sie und bratet sie jäh ab.

Dann gibt man Zwiebelringe, feingeschnittene Champignons und gewiegte grüne Petersilie und Zitronensaft darüber und dünstet die Leberschnitten, bis sie nicht mehr blutig sind.

Kurz vor dem Garsein gibt man einen Spritzer Weißwein und etwas Salz dazu.

Salzburger Knödel.

$\frac{1}{4}$ Kilo Kalbsleber, $\frac{1}{8}$ Kilo Rindsleber, 2 in kleine Würfeln geschnittene Semmeln, 6 Eßlöffeln Milch, 5 Dekka Speckwürfeln, 1 Ei, 1 Löffel Mehl, feingewiegte Zwiebel, grüne Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Neugewürz, 1 Gewürznelke, alles fein gestoßen. Die Speckwürfeln läßt man heiß werden, gibt Petersilie, Zwiebel und Semmelwürfeln dazu und röstet dies ein wenig, dann gibt man die mit Ei versprudelte Milch darüber und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen.

Unterdessen schabt man die Leber, tut das Gewürz hinzu und mengt es dann zu den Semmelwürfeln.

Aus dieser Masse formt man ein großes Knödel und kocht es 1 Stunde in Suppe oder Salzwasser.

Kalt oder warm sehr gut.

Kalbslebervögerln.

I.

Abgehäutete Leber schneidet man in Schnitzchen, bestreut sie mit Speckwürfeln, etwas geröstete Zwiebel und tut etwas Rahm darüber, rollt sie, bindet sie und dünstet sie mit Wasser oder Suppe weich und salzt sie dann. Vor dem Anrichten entfernt man die Bindfäden.

II.

Zwischen je 2 Schnitzchen von Leber, legt man ein ebenso großes Stück Speck, wickelt sie in Stücke von Kalbsnetz und bratet sie mit Butter. Dann salzen.

Kalbsleber mit Wein.

Die abgehäutete Leber spickt man mit Trüffel- oder Champignonstückchen.

In Butter dünstet man Zwiebel und Sellerie ganz weich, gibt $\frac{1}{4}$ Liter leichten Wein dazu und kocht dies auf, dann passiert man es, legt in dieses die rohe Leber hinein und dämpft die Leber etwa $\frac{1}{2}$ Stunde.

1 Löffel voll Rahm versprudelt man mit 2 Dottern und gibt dies knapp vor dem Anrichten in den Saft der Leber.

Kalbsleber-Filet.

Handgroß geschnittene Stücke von Leber dreht man in Mehl und bratet sie, nachdem man sie leicht gesalzen hat, auf beiden Seiten bei nicht zu starker Hitze in wenig Fett bräunlich.

Den Saft gießt man mit etwas Suppe auf und richtet ihn über der Leber an.

Dazu gedünsteten Reis.

Leberstriezeln.

3 Semmeln, 12 Eßlöffel siedende Milch, $\frac{1}{4}$ Kilo fascierte Kalbsleber, 2 ganze Eier, 3 Dekka Fett, etwas Mehl, Pfeffer, Salz, Knoblauch, Majoran.

Die Semmel blattlig schneiden und mit der Milch übergießen, dann fein zerdrücken. Fett und Eier abtreiben und alles übrige dazutun.

Man tut nur soviel Mehl dazu, als nötig, um aus der Masse Striezel zu formen, die man in Bröseln dreht und aus Schmalz backt. Dazu Kraut, Kohl u. dgl.

Kalbsleber mit Wachholderbeersauce.

70 Dekka Kalbsleber, weißen Pfeffer und Salz, 5 Löffel dicken sauren Rahm, 6 fein gestoßene Wachholderbeeren, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi-Würze.

Die enthäutete, in Scheiben geschnittene Leber wird gepfeffert und gesalzen und auf beiden Seiten mit Mehl bestäubt, dann in siedendem Fett 10—12 Minuten abgebraten, hierauf gibt man Rahm und Wachholderbeeren darüber, deckt die Kasserolle zu und läßt die Leberstückchen noch etwas aufdünsten. Man hebt sie hierauf auf eine Schüssel, kocht den Saft mit wenig Wasser oder Suppe auf, tut Maggi-Würze dazu und gibt die Sauce über die Schnitten. Dazu Salzkartoffeln.

Kalbsnetz.

Kalbsnetz legt man in laues Wasser und läßt es dann auf einem feuchten Tuche oder Brett bis zum Gebrauch liegen.

Kalbszunge.

Auf polnische Art.

Sie wird gesotten und weiters wie die Rindszunge bereitet.

Gebacken.

Gesottener Zunge zieht man die Haut ab, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie in Schmalz.

Mit Sardellen.

Weich gesottene Zungen schneidet man in fingerdicke Scheiben.

In einer Kasserolle läßt man 3 Deka Butter, 1 Zitronen Saft, 5 Deka feingewiegte Sardellen zusammen aufkochen, gibt die Zungenstücke in diese Sauce und läßt sie nochmals aufkochen.

Gespickt.

In Salzwasser kocht man Zungen weich, zieht ihnen dann die Haut ab, spickt sie, legt sie in eine Kasserolle, gibt Butter darauf und dämpft sie nun vollends weich.

Dann werden sie in Scheiben geschnitten und zu beliebigen Gemüsen gereicht.

Aspik oder Fleischsulz.

Aspikbereitung, vorzüglich.

2 Kalbsfüße, 1 Schweinsfuß, 2½ Liter Wasser, ¼ Liter milden Essig, 1 Löffel voll Salz, 10—15 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 ringelig geschnittene Zwiebel, Stückchen gelbe Rübe, ebensoviel Sellerie und Petersilienwurzel.

Die Füße müssen gut gereinigt sein und werden in Stücke gehackt.

Alles zusammen gibt man in einen gut glasierten Topf, deckt ihn zu und bringt das Wasser zum Kochen.

Nun läßt man es langsam 2 Stunden ununterbrochen sieden, seiht dann die Brühe in eine tiefe Schüssel und läßt sie erkalten, stocken. Anderen Tags nimmt man das Fett, welches oben eine dicke Decke bildet mit einem Löffel ab. Dieses Fett ist unbrauchbar.

Die Sulz gibt man in eine Kasserolle, läßt sie über Feuer zerfließen, tut 2 Eiweiß hinein und läßt die Flüssigkeit unter fortwährendem Peitschen mit der Schneerute einmal aufkochen.

Hierauf bindet man an die 4 Füße eines umgekehrten Stuhles oder Küchenstockerls ein in Wasser getauchtes, gut wiederausgedrücktes grobes Leinentuch und stellt eine Schüssel darunter.

Nun stellt man den Stuhl in die Nähe des warmen Herdes, gießt die Flüssigkeit auf das Tuch, wo sie von da in die untergestellte Schüssel läuft. Die Sulz darf nicht berührt werden und muß langsam durch das Tuch tropfen.

Was dann oben zurückbleibt wird weggeschüttet. Ist das Aspik in der Schüssel, so stellt man es kalt,

Kaltes Aspik muß fest sein, so daß man es schneiden kann und soll doch bei jeder Bewegung zittern und im Munde leicht zerfließen. Auch muß es weinartig gelb, klar und angenehm säuerlich schmecken.

Es könnte, wenn nötig mit Zitronensaft nachgesäuert werden, solange es noch flüssig ist.

Will man Aspik auf einige Zeit aufbewahren, füllt man es im flüssigem Zustande in Gläser, stellt sie kalt und und verbindet sie dann mit Pergamentpapier.

Will man das Aspik dunkelgelb, so gibt man etwas Saft von dunkelgelben, will man es rot, so gibt man Saft von roten Rüben dazu.

Thymian gibt man nicht zum Kochen von Aspik, da es die Sulz trübe macht. Die gekochten Kalbs- und Schweinefüße kann man zur Bereitung von ungarischem Rebhuhn verwenden.

Eingießen von Sulz in Formen.

Eine Form taucht man in kaltes Wasser, schwenkt sie dann gut aus und gräbt sie in Eis ein oder stellt sie wenigstens sehr kalt.

Dann gießt man noch flüssiges, aber sehr abgekühltes Aspik in die Form und läßt es stocken.

Stürzen der Sulz.

Man legt eine Schüssel auf den Model, dreht beide miteinander um, fährt dann mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch rund um die Form und hebt diese dann langsam schön gerade in die Höhe.

Unterlegte Sulz.

Man läßt 1 fingerdicke Schichte von Aspik im Model fest werden, gibt das einzulegende, welches man vorher in kalte aber flüssige Sulz eingetaucht hat, darauf, gießt löffelweise laues Aspik darüber, damit es sich überall verteilt, läßt dies wieder stocken und fährt so fort bis alles verbraucht ist.

Aspik mit Gelatine zu bereiten.

In gute kräftige Rindsuppe gibt man aufgelöste Gelatine, säuert es nach Geschmack und läßt es stocken.

Schwartensulz.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schweinsschwarten wird vom Fett befreit, dann in Stücke geschnitten.

Man tut es in einen Topf und gießt 2 Liter Wasser darüber. Dann gibt man noch Zwiebelringe, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz und Essig dazu und kocht das ganze 2 Stunden lang. Die Brühe seiht man durch ein Tuch, klärt sie mit Eiweiß usw. wie es bei Aspik angegeben ist.

Fischsulz.

(Siehe bei Fischen.)

Vom Schwein.

Am besten ist das Fleisch eines einjährigen Tieres. Das Fleisch soll nicht länger als 2 Tage abliegen. Es soll eine blaßrosa Farbe haben.

Schweinebraten.

Ein Rückenstück, Karree oder Schlegel wird mit dem Messer gut abgekratzt, nicht gewaschen, dann mit Salz gut eingerieben, nach Geschmack auch mit etwas fein zerdrücktem Knoblauch.

In eine Bratpfanne gibt man 2 Eßlöffel Wasser, legt das Fleisch hinein und bratet es bei fleißigen Begießen 2 Stunden.

Sollte sich während dieser Zeit zu viel Fett ausbraten, gießt man es ab und tut in die Pfanne nach und nach immer etwas Wasser, um Saft zum Begießen des Bratens zu haben.

Das in ein Töpfchen abgeseihte Fett ist sehr gut zum Einbrennen von Gemüsen, zu Gulyas und dergleichen zu verwenden.

Schweinebraten mit Kruste.

Wird wie Wildschweinsbraten bereitet.

Jungschweinsbraten.

Mit Schwarte.

Um diese knusperig zu bekommen, schneidet man die Schwarte mit einem scharfen Messer zu kleinen Vierecken ein, salzt das Fleisch, legt es in eine Pfanne, unterschwemmt das Fleisch mit etwas Wasser und bratet es bei ziemlicher Hitze ohne das Fleisch zu oft zu begießen.

Den Saft entfettet man, gibt in die Pfanne noch etwas Wasser, kocht den Saft auf und reicht ihn separat in einer Schale dazu. Man gibt es mit Krautsalat zu Tische.

Oder: Man legt das gesalzene Fleisch mit der Hautseite nach unten in die Bratpfanne, in welcher sich etwas heißes Wasser befindet und dreht den Braten erst um, bis die Haut weich gekocht ist.

Nun wird sie mit einem scharfen Messer in kleiner Entfernung grobwürfelig eingeschnitten und bei fleißigem Begießen lichtbraun und resch gebraten.

Man serviert kleine Kartoffeln, Sauerkraut oder Erbsenpüree dazu.

Ohne Schwarte.

Die Schwarte entfernt man, doch so, daß das Fett unverletzt am Fleisch bleibt, schneidet das Fett mit einem scharfen Messer netzartig in kleinfingerbreiter Entfernung ein, salzt und bratet das Fleisch und begießt es nicht zu oft, wodurch das Fett knusperig wird, bei ziemlicher Hitze.

Das herausgebratene Fett wird abgegossen und etwas Wasser in die Pfanne dazugegeben. Gekochte, geschälte Kartoffeln gibt man $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in die Pfanne zum Fleisch und läßt sie mitschmoren. Die Schwarte kann zu Schwartensulz verwendet werden.

Mit Kümmel.

Das Fleisch wird beim Braten mit Kümmel bestreut und selber mitgebraten.

Schweinslungenbraten.

Falscher.

Fleisch vom Rippenstück, Kotelette oder Karree. Man löst mit einem scharfen Messer das Fleisch von den Knochen, salzt, reibt es mit Kümmel ein und umbindet es netzartig mit Spagat, damit es die Form behält und bratet es hierauf langsam unter häufigem Begießen. Wird kalt, in sehr dünne Scheiben geschnitten, meist zu Tee gereicht.

Jungfernbraten—Weißbraten.

Der Lungenbraten eines Schweines wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit geschälten, messerrückendick geschnittenen entkernten Zitronenspalten belegt, in ein Schweinsnetz gewickelt und in einer Pfanne auf etwas Fett in der Röhre gebraten.

Kurz vor dem Anrichten gibt man etwas Milchrahm und 1 Löffel voll Kapern darüber und läßt dies gut mitbraten.

Man kann den Schweinslungenbraten auch am Spieß braten und begießt ihn dabei mit Suppe und etwas saurem Rahm.

Dazu Reis, Nudeln, Salat oder dergleichen.

Schweinrücken—Karree.

Die Karree werden eingehackt, gesalzen und im übrigen wie jeder Schweinsbraten in der Röhre gebraten.

Schweinsbrust.

Gefüllt.

Die Brust eines jungen Schweines wird untergriffen, gefüllt, an der Seite zugenäht, damit die Fülle nicht heraus kann und mit einem Stückchen Fett unter fleißigem Begießen von eigenem Saft, in der Röhre schön braun gebraten.

Fülle: Man macht Semmel- oder Reisfülle wie zu Kalbsbrust, jedoch ohne Fett, und mischt etwas feingehackten Schinken und 1 handvoll gedünstete grüne Erbsen darunter.

Gebeizter Schweinsschlegel.

Ein Schlegel wird mit Pfeffer eingerieben, dann mit Zwiebelscheiben belegt, in ein mit Essig befeuchtetes Tuch gewickelt und 3 Tage an einem kühlen Orte aufbewahrt. Man salzt ihn sodann, legt ihn mit der Würze in eine Pfanne, gibt etwas Wasser dazu und bratet ihn unter fleißigem Begießen.

Gedünstetes Schweinefleisch.

I.

1 Kilo Schweinsschlegel.

Eine Beize wird gekocht und ausgekühlt über das Fleisch gegeben.

So läßt man es 2 Tage zugedeckt stehen, wobei man das Fleisch öfters wendet.

Nun salzt man es, gibt es in eine Kasserolle, dazu etwas Beize und dünstet es ziemlich jäh, damit es Farbe bekommt.

Sobald die Beize eingedünstet ist, gießt man neue zu. Der Saft wird entfettet und geseiht über das Fleisch gegeben.

Man garniert mit gedünsteten Wurzeln und halben Salzkartoffeln.

II.

Man reibt den Schlegel oder ein Stück vom Schlegel mit Salz und Knoblauch ein, gibt etwas Kümmel dazu und bratet es auf jeder Seite ab, damit es Farbe bekommt und dünstet es dann mit Wasser und etwas Essig weich.

Schweinefleisch als Wildschweinsbraten.

Ein Schweinsrücken mit Schwarte, $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein, Wurzelwerk, Zwiebelscheiben, Zitronenschalen, Gewürzkörner, Salz, 3 Deka Hagebuttenmarmelade, 1 Stückchen Butter, 1 Eidotter.

Der Schweinsrücken wird über Nacht in Rotwein gelegt. Dann gibt man ihn in eine Kasserolle, salzt ihn, gibt Wurzelwerk, Zwiebel, Zitronenschalen, Gewürz und etwas Suppe dazu und dünstet das Fleisch.

Ist es schon ziemlich weich, gießt man den Rotwein dazu und dünstet es fertig.

Nun nimmt man das Fleisch aus dem Saft und gibt es in eine andere Pfanne.

In die Bratensauce tut man die Marmelade, Butter und Dotter, kocht dies auf, verdünnt, wenn nötig, mit etwas Wein und seht die Sauce über das in Spalten geschnittene Fleisch.

Man garniert mit Pastetchen aus Butterteig.

Schweinsfasch.

25 Deka rohes Schweinefleisch, in Fett angelaufene Zwiebel, Petersiliengrün, 1 erweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Mojoran, 1 Ei.

Das Fleisch und die Semmel treibt man durch die Fleischmaschine und vermengt es mit dem übrigen.

Diese Masse verwendet man als Fülle oder man formt Würstchen daraus und bratet sie.

Schweinsfilet.

I.

Lungen- oder Jungfernbraten wird von den Koteletten abgelöst, in Papier gewickelt gebraten.

Man läßt es vollkommen erkalten, löst es dann aus dem Papier und schneidet es in Scheiben.

II.

In Bier (norddeutsch):

Leichtes, helles, nicht bitteres Bier, mit Zwiebeln, Suppengemüsen, 1 Lorbeerblatt und Speckschnitten aufkochen.

Dann legt man das gesalzene Schweinsfilet in diese Brühe und dämpft es zugedeckt weich.

Nun nimmt man das Filet aus der Brühe und stellt es zugedeckt abseits.

Die Brühe staubt man mit etwas Mehl, läßt den dicken Saft verkochen und seih ihn dann über das in Scheiben geschnittene Fleisch.

Man garniert es mit Karotten, Karfiol, grünen Schnittbohnen, grünen Erbsen.

Krenfleisch.

Fleisch vom Rücken, Brust oder Schulter eines jungen Schweines wird mit der Schwarte in Stücke geschnitten und mit Beize gekocht.

Anfangs muß das Fleisch davon fast überdeckt sein, dann läßt man die Brühe kurz einsieden, seih sie beim Anrichten über das Fleisch und bestreut dasselbe mit geriebenem Kren.

Fleisch im Schlafrock.

Fettes frisches Schweinefleisch siedet man, läßt es auskühlen und faschirt es dann.

Man vermischt es mit Ei und Bröseln und formt aus der Masse nußgroße Kugeln.

Diese hüllt man in abgebrühten Teig, wie Zwetschkenknödel und kocht sie in Salzwasser.

Abgeseiht und angerichtet bestreut man sie mit Bröseln und gibt heiße Speckwürfeln darüber.

Krautwürste (ungarisch).

5 Deka überkochter Reis, 80 Deka faschiertes Schweinefleisch, 2 erweichte Semmeln, ziemlich viel Salz, Pfeffer und Paprika.

Alles zusammengeben und gut vermengen.

Von einem Krautkopf nimmt man behutsam die Blätter ab, damit sie nicht zerreißen, steckt sie in kochendes Wasser und läßt sie einmal aufkochen.

Dann hebt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie abtropfen.

Von der Fleischmasse formt man kleine Würstchen, wickelt jedes einzelne in je ein Krautblatt, umbindet sie mit Bindfaden, legt sie in kochendes Salzwasser und siedet sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

Abgeseiht gibt man sie nebeneinander in eine dick mit Butter bestrichene Pfanne und stellt sie 10 Minuten in die heiße Röhre.

Schweinskotelettes oder Schnitze.

Gebraten.

Schnitzchen oder Rippenstückchen von jungen Tieren werden leicht geklopft, gesalzen und jäh abgebraten.

Dazu Senf, Kartoffel oder Reis.

Gedünstet.

Geklopfte Schnitzchen oder Kotelettes salzt man, reibt sie mit Kümmel und Knoblauch ein, bratet sie jäh ab, bis sie Farbe bekommen und dünstet sie mit etwas Wasser oder Suppe weich.

Paniert.

Kotelettes oder Schnitzel vom Schlegel, selbe müssen ziemlich dünn geschnitten sein, klopft und salzt man, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und backt sie aus heißem Schmalz.

Dazu Salat.

Paprikaschnitzeln.

Schnitzeln vom Schweinsschlegel oder Schulter werden geklopft, gesalzen und auf Speckwürfeln, Zwiebelscheiben und Paprika schön braun gebraten.

Dann gibt man einige Löffel voll sauren Rahm dazu und dünstet sie mit Suppe weich. Dazu Makkaroni.

Schweinsgulyas.

Fettes Schweinefleisch schneidet man zu daumendicken Würfeln, salzt und papriziert das Fleisch, bratet es mit feingeschnittener Zwiebel rasch ab, dünstet es zuerst im eigenen Saft und dann unter Zugießen von Wasser, bis es weich ist. Dazu Kartoffeln oder Nockerln.

Reisfleisch, serbisches.

Von Bauch, Hals oder Schulter schneidet man das Fleisch zu Würfeln, salzt es, gibt es mit sehr viel feingeschnittener Zwiebel in eine Kasserolle und dünstet es im eigenen Saft bis es mürbe ist.

Hierauf mischt man ausgedünsteten Reis dazu.

Mit Paradiesäpfel.

1-2 Paradiesäpfel kocht man separat in einem Töpfchen, passiert sie und mischt sie unter das Fleisch, welches man noch einmal stark aufkochen läßt.

Hat man Paradiesäpfelmarmelade, so kann man einige Löffel voll von dieser dazu verwenden.

Schweinsroulade.

Gedünstet.

Schnitze vom Schlegel klopft und salzt man, bestreicht sie mit Fülle, rollt sie zusammen, umbindet sie mit Bindfaden, bratet sie auf allen Seiten rasch ab, bis sie braun sind, gießt Suppe oder Wasser dazu und dünstet sie weich. Den Saft staubt man, gibt etwas Rahm dazu und kocht ihn auf.

Die von dem Bindfaden befreiten Rouladen legt man auf eine Schüssel, streut Kapern und feingeschnittene Essiggurken darüber und passiert darauf die Sauce.

Fülle:

Gehacktes Schweinefleisch, Zwiebel, Petersilie, Tymian, Pfeffer und Salz, einige Löffel voll geriebene Semmel, 2 bis 3 Eier.

Zusammengeben und gut vermengen.

Oder: Man füllt die Schnitze mit gewaschenem Reis und gerösteten Zwiebelscheiben.

Gebacken.

Geklopfte, gesalzene Schnitze füllt man mit gehacktem fetten Fleisch, mischt Pfeffer, Salz und Zitronenschalen dazu, rollt sie zusammen, befestigt sie mit einem dünnen Span, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bratet sie goldbraun.

Dazu Senf, Reis oder Kartoffelpüree.

Roulade als kalter Aufschnitt.

80 Deka Schweinsschulter läßt man über Nacht in Beize liegen. Anderen Tags löst man die Knochen aus, durchschneidet das Fleisch der Quere, doch so, daß es im ganzen bleibt und klopft es flach.

Nun wird es mit Fülle bestrichen, zusammengerollt, daß es wie eine Wurst aussieht und bindet diese in ein Tuch fest ein.

Man legt sie in eine Kasserolle, gibt so viel Beize darauf, daß das Fleisch davon bedeckt ist und läßt es 2 Stunden kochen. Die Brühe muß immer darüber gehen. Herausgenommen, legt man die Roulade auf ein Brett und beschwert sie.

Kalt aufschneiden und mit grüner Petersilie verzieren.

Fülle.

12 Deka faschiertes Kalbfleisch, ebenso die Abschnitze vom Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ erweichte fein zerdrückte Semmel, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer.

Dies wird zusammen gut abgetrieben und auf das Fleisch gestrichen, darüber streut man 2 Dekka Speckwürfeln, 1 kleine nudelig geschnittene Essiggurke, 3 Dekka gewiegte Kapern, 10 Dekka geräucherte Zunge.

Roulade als Eierwurst.

1 Kilo Schweinefleisch von Schulter, Schale oder Schlegel, 2 erweichte Semmeln, 2 ganze rohe Eier, 3—4 hartgesottene Eier, 5 Dekka Speckwürfeln, Salz, Pfeffer, Majoran, etwas Zitronenschalen.

Das Fleisch wird faschiert und mit den rohen Eiern, Semmeln und Gewürz gut vermengt.

Diese Fleischmasse rollt man auf einem mit Bröseln bestreuten Brett stark fingerdick aus, streut die Speckwürfel darüber, legt in die Mitte, Spitze an Spitze, die hartgekochten, ganzen Eier, schlägt die Fleischmasse über die Eier, wälzt die fertige Wurst in Semmelbröseln und bratet sie in heißes Fett gelegt $1\frac{1}{2}$ Stunden unter Begießen von flüssiger Butter im Rohre.

Erkaltet schneidet man sie in Scheiben, wo jede eine volle Eierscheibe mit Fleischumrahmung erhält.

Sieht hübsch aus und schmeckt gut.

Faschschnitze im Netz.

Faschiertes, gesalzenes Schweinefleisch formt man zu fingerdicken Schnitzchen, dreht dieselben in Stücke von Schweinsnetz und bratet sie in Schweineschmalz ab.

Netzkotelettchen.

1 Kilo faschiertes Schweinefleisch, 20 Dekka fein gehackten Speck, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz, Zitronenschalen.

Fleisch und Speck mischt man, gibt Gewürz und Wasser dazu und treibt es so lange ab, bis alles gut vermengt ist und es eine feine Masse bildet.

Aus einem frischen Schweinsnetz schneidet man handgroße Stücke, füllt je 1 Eßlöffel voll Fleischmasse darein, schließt das Netz und bratet die Kotelettchen in Fett auf beiden Seiten gut durch.

Dazu Rotkraut oder ein Hülsenfrüchtenpüree.

Schweinswürstchen in Bier.

50 Dekka Schweinefleisch von Schulter oder Schale faschieren, Salz, Pfeffer.

Daraus fingerdicke Würstchen formen, in Eiklar und Bröseln drehen und aus heißem Schmalz goldgelb backen. In eine feuerfeste Porzellanschüssel schüttet man so viel

leichtes Bier, daß der Boden davon bedeckt ist, legt die Würstchen hinein und stellt die Schüssel einige Minuten in die heiße Röhre.

Sie müssen sehr heiß in der Schüssel zu Tische kommen.

Schweinsschwarten-Gallerte.

Über Nacht läßt man die Schwarte im Wasser liegen und kocht sie hierauf langsam weich. Die Brühe wird dann abgeseiht und mit Eiweiß geklärt. Im Kalten stocken lassen.

Pöckelfleisch.

(Siehe bei Schinken).

Am besten ist das Fleisch von ausgewachsenen aber nicht gemästeten Schweinen. Es wird mit Wasser, etwas Pöckelsaft und Wurzeln gekocht. Sollte das Fleisch durch zu langes Liegen in der Pöckellake zu scharf geworden sein, so gießt man die Brühe ab und erneuert sie durch siedendes Wasser. Ist die Brühe aber zu wenig salzig, so nimmt man zum Kochen des Pöckelfleisches etwas Pöckelsaft dazu.

Schweinshirn

wird wie Kalbshirn zubereitet, schmeckt auch wie dieses, nur ist es etwas fetter.

Schweinsniere, geröstet.

Niere vom Schwein schneidet man dünnblättrig, gibt sie zu ziemlich viel gelb angelaufener Zwiebel, röstet sie nur einige Minuten, da sie durch langes Rösten hart werden, tut dann Salz, Majoran, Pfeffer und einige Tropfen Zitronensaft oder Essig dazu und richtet sie sofort an.

Saure Nieren.

Zuerst wäscht man die Nieren, trocknet sie hierauf mit einem Tuche ab und zieht ihnen das feine Häutchen ab. Dann schneidet man sie in feine Blättchen.

Unterdessen röstet man in Fett ringlig geschnittene Zwiebel, gibt die Nieren zu der gerösteten Zwiebel, bestaubt sie mit etwas Mehl, tut Pfeffer und Majoran dazu, rührt alles gut durcheinander und röstet die Nieren 5 bis 10 Minuten. Jetzt salzt man erst, gibt die Nieren sofort auf eine vorgewärmte Schüssel, gießt in die Pfanne einen Spritzer Essig und etwas Suppe, kocht das Angelegte damit auf, tut dies über die angerichteten Nieren und trägt sie sofort zu Tische.

Schweinsbeuschel

wird wie Kalbsbeuschel zubereitet.

Schweinskopf.

(Über Putzen siehe bei Kalbskopf.)

Schweinskopf mit Kren.

Der Schweinskopf wird in Beize gekocht und im übrigen wie Kalbskopf angerichtet und mit Kren garniert.

Schweinskopf, gesulzt.

Aus einem geputzten, gewaschenen Schweinskopf entfernt man das Hirn und kocht den Kopf mit 3 Kalbsfüßen, Wurzeln, Essig und gesalzenem Wasser wie für Aspik. Sobald er weich gekocht ist, nimmt man ihn aus dem Sud, löst die Beine aus, schneidet ihn in fingerlange Stücke, legt sie in eine Porzellanschüssel und gibt den geseihten und geklärten Sud darüber. Wird kalt gestellt. Man serviert Essig und Öl dazu.

Schweinskopf.

Faschiert.

Man schneidet den Kopf eines jungen Schweines mit einem Stück Hals daran ab, putzt ihn rein und schneidet ihn an der unteren Seite auf.

Nun wird er so ausgelöst, daß an der Haut nur eine fingerdicke Fleischschicht bleibt, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut.

Hierauf belegt man die Haut auf der Fleischseite mit Schichten von Fasch, legt zwischen diese Zunge, Schinken und Gansleber, näht die Haut mit Spagat zu, näht auch Augenhöhlen und Schnauze zu und heftet über den Halsausschnitt ein rundes Stück Haut.

Hierauf wickelt man den Kopf fest in ein Tuch und kocht ihn mindestens 2 Stunden in Beize, daß ist gesalzenes Wasser mit Wurzeln, Essig, Zwiebelscheiben, 1 oder 2 Kalbsfüßen und den Schweinsknochen.

Der gekochte Kopf muß im Sude erkalten, herausgenommen beschwert man ihn ein wenig. (Siehe Galantine von Kalbfleisch.)

Der Sud wird mit Eiklar geklärt, siehe Aspik, und gesulzt.

Nun schneidet man am Halse eine Scheibe weg, bestreicht die Kopfhaut mit Fleisch-Glace, legt den Kopf auf eine Schüssel, tut um den Hals eine Papierkrause und ziert ihn mit grüner Petersilie, Zitronenscheiben und Aspik.

Man kann eine kalte Senf- oder Kräutersauce dazu servieren.

Als Fülle die Fasch dazu.

Das vom Kopfe herausgenommene Fleisch sowie das von den Beinen gelöste, das gewaschene, von dem Häutchen befreite Hirn und 1 Kilo Schweinefleisch wird faschiert, 5 Dekagramm feingeschnittener Speck, Salz, Pfeffer.

Dies vermischt man gut und legt es als Fasch auf die Fleischseite der Haut, darüber streut man mit den Farben abwechselnd, 14 Dekagramm geräucherte, gekochte Zunge, 10 Dekagramm überbratene Gansleber, 12 Dekagramm Schinken, alles dies wird blättrig geschnitten.

Wildschweinskopf, falscher.

1 Schweinskopf, $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch, 1 geräucherte Ochsenzunge, $\frac{1}{2}$ Kilo würfelig geschnittener Speck, einige blättrig geschnittene Trüffel, Salz, Messerspitze Salpeter, Wurzelwerk, Zwiebel, Wachholderbeeren, 2 Schweinsfüße, Rotwein. — Der Kopf wird gesengt wie von Schwarzwild, dann gewaschen und das Fleisch von den Knochen gelöst. Nun reibt man das herausgenommene Fleisch und das Schweinefleisch mit Salz und Salpeter ein, legt das Fleisch auf die unverletzte Haut, schlägt diese darüber und beschwert das Ganze. An einem kühlen Orte zirka 8 Tage liegen lassen, bis das Fleisch durch und durch rot ist und dreht es während dieser Zeit öfters um. Nun nimmt man das Fleisch aus der Haut, schneidet das Fleisch und die Zunge in ziemlich große Würfeln, mischt Speck und Trüffel dazu, füllt es in die Kopfhaut, gibt dem Kopf seine natürliche Form, näht ihn dann zu und bindet ihn in ein Tuch. In einen großen Topf gibt man Wasser, Rotwein, Wurzeln, Zwiebel, Gewürz, die Schweinsfüße und den in das Tuch eingebundenen Kopf und kocht dies durch mehrere Stunden, bis er sich weich stechen läßt. Man läßt ihn im Sude erkalten und beschwert in dann etwas. Angerichtet wird er wie Wildschweinskopf.

Ungarisches Rebhuhn.

Ein Schweinskopf, 2—3 Kalbsfüße, 1 Schweinsfuß, 4 hartgesottene Eier in Scheiben geschnitten.

Der Kopf und die Füße werden in Beize weichgekocht, dann nimmt man sie aus dem Sude, entfernt die Knochen und schneidet das Fleisch in Stücke. Der Sud wird mit Eiweiß geklärt (siehe Aspik).

Nun legt man eine Schüssel zierlich mit den Eierscheiben aus, gibt darüber etwas flüssige aber kalte Sulz und läßt sie stocken.

Darauf kommen nun die Fleischstücke und über dieses die noch übrige kalte oder flüssige Sulz.

Dann stellt man die Schüssel an einen kühlen Ort, damit sich das Ganze sulzt.

Es wird gestürzt mit Essig und Öl zu Tische gegeben.

Schweinsohren, -Füße und -Rüssel.

Man kocht sie mit Sauerkraut und etwas Zwiebel.

Dann macht man eine Einbrenn, gibt sie dazu und dünstet es dick ein.

Schweinefett.

Gutes Schweinefett muß ausgelassen, eine schöne, klare, weiße Farbe haben, daher man beim Auslassen und Auskochen sehr darauf achten muß, daß es nicht zu heiß wird, wodurch sich das Fett bräunt und für feine Mehlspeisen nicht mehr zu verwenden wäre.

Zum Selbstauslassen von Fett, was jeder Hausfrau zu empfehlen ist, nimmt man Bauchfilz oder reinen Speck.

Ersterer, obwohl etwas teurer, ist bedeutend ausgiebiger.

Zuerst schneidet man ihn in Streifen, dann in Würfeln, gibt ihn, ohne jeden Zusatz, in eine Pfanne und brätet ihn aus, bis die Grammeln oder Grieben lichtgelb auf der Oberfläche schwimmen.

Dann sieht man das Fett in einen Steintopf, verbindet ihn mit Pergamentpapier und stellt ihn an einen kühlen Ort.

Die Grammeln oder Grieben preßt man aus und gibt dieses Fett in einen anderen Topf, da das ausgepreßte Schmalz nach den Grammeln schmeckt.

Die heißen (kalte sind sehr ungesund) Grammeln ißt man mit Salz auf Brot, oder man verwendet sie zu Grammelpokatscherln, Knödeln, Heidensterz oder man füllt sie in Kartoffelteig und backt diesen in Schmalz aus oder man mischt sie unter Kartoffelschmarren usw.

Span- oder Milchferkel.

Genußzeit

von November bis April. Die Ferkel sollen 3—4 Wochen alt sein.

Putzen, Vorrichten und Braten.

Das abgestochene Spanferkel (durch einen Stich durchs Herz) läßt man ausbluten, reibt es dann mit gestoßenem

Kolophonium ein, überschüttet es mit siedendem Wasser und streift und schabt die Borsten weg, hierauf reinigt man es mit kaltem Wasser. Nun schneidet man den Bauch auf, entfernt die Eingeweide, sticht ihm die Augen aus und wäscht es mehreremale im frischen Wasser aus. Man trocknet es mit einem Tuche gut ab, salzt es innen und außen und reibt es nach Belieben mit Kümmel oder Majoran ein. Mittelst einer Dressiernadel werden mit Spagat die Vorderfüße nach rückwärts, die Hinterfüße nach vorwärts dressiert, so daß das Spanferkel auf die Füße zu liegen kommt. Das Spanferkel wird über Querhölzer in die Pfanne gelegt, worin sich Speck oder Schweinefett befindet und bratet es unter öfterem Bestreichen mit Speck bei mäßiger Hitze 1—1½ Stunden in der Röhre. Die Haut soll glasartig spröde werden und um zu verhindern, daß sie flockig wird oder durch austreten von Saft Blasen entstehen, so wischt man diesen mit einem reinen Tuche weg. Sobald das Spanferkel anfängt, eine gelbe Farbe zu bekommen, bestreicht man die Haut ein paar Mal mit Bier. Ist es fertig gebraten, so schneidet man den Hals dicht am Kopfe unten ein, damit der Dampf entweichen kann. Will man es am Spieß braten, so steckt man ihm den Spieß von rückwärts bis zum Rüssel durch. Dann bindet man die Hinterfüße unter den Bauch und die Vorderfüße steckt man unter den Kopf durch die Haut. Man bratet es ebenfalls 1—1½ Stunden und bestreicht es dabei öfters mit Speck.

Gefüllt:

Das Spanferkel kann auch mit Reis- oder Leberfülle gefüllt werden und wird dann in der Röhre gebraten.

Gesulzt.

I.

Das in beliebige Stücke geschnittene Spanferkel wird mit 4 Kalbs- und 2 Schweinsfüßen und Beize so lange gekocht, bis es weich ist. Hierauf nimmt man es heraus, gibt es in eine tiefe Schüssel, gibt den wie Aspik geklärten Sud darüber und läßt es sulzen.

II.

Man schneidet die Füße bis zum Kniegelenk und den Kopf des Tieres ab, schneidet es der Länge nach auf und löst die Beine aus, rollt es wie eine Wurst zusammen, wickelt es in Leinwand, bindet es netzartig zu und kocht das gerollte Spanferkel mit denselben Zutaten wie den

Schweinskopf weich. In der Brühe erkalten lassen, dann aus dem Tuche wickeln, in dünne Scheiben schneiden, mit Aspik verzieren und mit Essig und Öl anrichten.

Transchieren des Spanferkels.

Den Kopf schneidet man ab, teilt ihn der Länge nach in der Mitte auseinander, jede Hälfte schneidet man nochmals voneinander, so daß der Kopf in 4 Teile geteilt ist. Das Hirn kann man, gesalzen und gepfeffert, gesondert anrichten. Ohne die Haut zu verletzen, trennt man die Schulter von dem Rücken und schneidet sie in beliebige Stücke; desgleichen die Schlegel. Die Bauchteile werden abgeschnitten und in 4 Stücke geteilt. Den Rücken schneidet man in 3 fingerbreite Streifen. Nun legt man den Kopf wie ganz zusammen, die Bauchteile daran, dann die Rückenschnitten und Schulterstücke und als letztes gibt man die Schlegeln so zusammen, daß sie wie ein Ganzes aussehen.

Schinken, geselchtes Schweinefleisch, Rauchfleisch.

Pökeln und räuchern.

Die zum vollständigen Durchpökeln des Fleisches notwendige Zeit, hängt von der Größe des Stückes und der Fleischart ab. Kleinere Stücke Fleisch brauchen 8 bis 14 Tage, größere 3—4 Wochen.

Zunge 8—12 Tage, Schinken 3—4 Wochen, sehr große Schinken 5—6 Wochen, Speck 3 Wochen, Rippen oder Bauchfleisch 10—14 Tage.

Haupterfordernis zu einem guten Pökelfleisch ist das richtige Fleisch. Es soll zwar frisch geschlachtet sein, sich aber schon in der Muskelstarre befinden, sich daher fest und kompakt anfühlen, außerdem soll es von einem jungen gemästeten Tiere sein.

Da alte zersetzte Pökkelbrühe zu Krankheiten führt, so ist solche nicht mehr zu verwenden. Das Fleisch bleibt saftig, zart und blaßrosa von Farbe und das Fett kernig und fest, wenn man es auf folgende Art einpökelt.

Auf 1 Kilo Fleisch 7 Dekagramm Kochsalz, 2 Dekagramm Zucker, 1 Dekagramm Salpeter, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Kochsalz, Zucker und Salpeter löst man im Wasser auf, kocht es und läßt es erkalten.

Das Fleisch gibt man in ein irdenes Geschirr, Steintopf, gießt die erkaltete durchgeseigte Lake darüber, gibt einen Deckel auf das Fleisch und beschwert ihn mit Steinen, ohne das Fleisch zu pressen. Die Lake muß über das Fleisch stehen.

Nun bringt man es in einen Raum von gleichmäßiger Temperatur zu etwa 5—6 Grad über Null.

Unter 5 Grad soll die Temperatur nicht sein, da Kälte das Durchpökeln verhindert, es verliert seinen feinen Geschmack und bleibt grau und unansehnlich. Auch ist zu erwähnen, daß das Fleisch im Sommer einen längeren Zeitraum als im Winter zum Einpökeln erfordert. Beim Einpökeln großer Stücke bedient man sich des Schraub-schaffes.

In dieses legt man die größeren Stücke unten und füllt den oberen und den Seitenraum mit kleineren Stücken aus. Man kann zum Einpökeln auch Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, eine Wenigkeit Senfkörner, Gewürz und Pfeffer, alles zerstoßen, nehmen und, wenn man will, etwas zerdrückten Knoblauch dazutun.

Räuchern.

Sind die Fleischstücke gehörig gepökelt, nimmt man sie aus der Lake, trocknet sie gut ab, denn eine Hauptbedingung zur Erhaltung guter Rauchware ist, daß sie trocken in den Rauch kommen, da sich sonst leicht Schimmelpilze bilden und das Fleisch leicht schmierig wird. Die Vertiefungen an den Knochen sind eventuell mit Spiritus auszubrennen, damit sie gut ausgetrocknet sind. Beim Räuchern sind Nadelhölzer, Torf, Steinkohlen usw. zu vermeiden.

Am besten eignet sich trockenes Buchenholz und Reisig dazu.

Um dem Fleisch einen pikanten Geschmack zu geben, läßt man Wacholder, Thymian und andere würzige Pflanzen mitbrennen. Ist die Temperatur beim Räuchern zu hoch, schmilzt ein Teil des Fleischfettes, auch wird durch zu große Hitze die austrocknende Wirkung verstärkt und das geschmolzene Fett nimmt Rauch und Ruß an.

Ist die Temperatur zu niedrig, so geht die Trocknung zu langsam vor sich und das Fleisch geht in Fäulnis über. Im allgemeinen läßt man Schinken und Rauchfleisch 8 bis 14 Tage, Speck 6—8 Tage in der Räucherammer.

Um das Verrußen von Rauchfleisch zu verhindern, kann dieses, sobald es aus der Pökellake kommt und gut

abgetrocknet wurde, in weißes durchlöcherteres Papier gewickelt und dann mit Spagat umwunden in den Selchraum gehängt werden. Die nun geräucherten Stücke werden abgenommen und an einem luftigen Orte aufbewahrt. Kleinere Stücke legt man in den Feuerraum der Stubenöfen.

Um den Schinken vor dem Eindringen von Insekten zu schützen, bewahrt man ihn in festen Leinensäckchen freihängend an einem trockenen Orte auf.

Schimmel an Schinken

oder anderen Rauchfleisch zu entfernen.

Kochsalz wird mit soviel Wasser übergossen, daß eine breiige Lösung entsteht. Damit bestreicht man die schimmeligen Würste, Schinken oder dergleichen.

Nach einigen Tagen überzieht sich der Schinken mit feinen Salzkristallen, wodurch der Schimmelbildung vorgebeugt wird.

Gekochten Schinken aufzubewahren.

Abgekochter angeschnittener Schinken läßt sich frisch erhalten, wenn man die Schnittfläche dick mit Schinkenfett bestreicht, das ist das Fett, welches sich auf der erkalteten Brühe, worin der Schinken gekocht wurde, gebildet hatte. Man schabt das Fett sorgfältig ab, bevor man den Schinken aufschneidet und kann das Fett dann wieder zu demselben Zweck verwenden.

Schinken zu kochen.

Die Stelze hackt man ab und wäscht den Schinken in warmem Wasser aus.

Nun tut man in einen großen Topf Wasser, bringt es zum Kochen, legt erst dann den Schinken mit der Schwarte nach unten hinein und kocht ihn 2—4 Stunden.

Sollte sich soviel Wasser eingekocht haben, daß der Schinken davon nicht bedeckt ist, so müßte man kochendes Wasser nachgießen, damit der Schinken nicht aus dem Kochen kommt.

Schmeckt der Sud des Schinkens zu stark gesalzen, so wird dieser während des Kochens abgegossen und durch siedendes Wasser ersetzt. Ist er zu wenig gesalzen, kann nach Geschmack nachgesalzen werden.

Ist der Schinken weichgekocht, was man durch das Hineinstecken mit einer Gabel erkennt, so nimmt man ihn aus der Brühe, legt ihn mit der Schwartenseite auf ein Brett, bedeckt ihn mit einem Tuch und beschwert ihn mit einem leichten Gewicht. So läßt man den Schinken erkalten.

Nächsten Tag beseitigt man das Gewicht, löst die Schwarte etwas los, legt sie zurück, schneidet vom Schinken nach Bedarf blätterige Stücke, dazu Kren und Aspik. Will man den Schinken warm servieren, so hebt man ihn sobald er weich genug ist, aus dem Sud und schneidet ihn ebenfalls in Scheiben.

Dazu Kraut, Erbsenpüree, Kartoffelberg und dergleichen.

Schinken in Brotteig.

G e b a c k e n .

Stark gesalzenen rohen Schinken muß man vor dem Backen einen halben Tag in Milchwasser legen. Den gut gereinigten Schinken reibt man mit einem Tuch trocken ab, schlägt ihn ringsum in kleinfingerdicken schwarzen Brotteig aus Roggenmehl, wie er bei jedem Bäcker erhältlich ist und läßt ihn so im mäßig heißen Backofen langsam gar backen.

Auf solche Art bereiteter Schinken ist schmackhaft und hält sich länger als gekochter.

Es ist gut, den Brotteig vor dem Backen mit einer Gabel öfters zu durchstechen, damit der Teig nicht aufspringt.

Schinken zu servieren.

I m G a n z e n s e r v i e r t .

Solange er noch heiß ist, schneidet man die Schwarte zu Verzierungen aus, die auf dem Specke bleiben, den Rest der Schwarte löst man ab.

Ausgekühlt wird der Schinken auf eine Schüssel gelegt und das Bein mit gekrauster Papiermanschette umwunden.

Mit Petersilienblätter garnieren. Blätterig aufgeschnittener Schinken wird auf einer langen Schüssel angerichtet, und zwar so, daß ein Blatt das andere übergreift und den Rand der Schüssel garniert man mit geriebenem Kren, gehacktem Aspik und Petersiliengrün.

Oder man dreht die dünnen Schinkenscheiben zu Düten und füllt diese mit Kren. Man kann sie auf einer runden Glasschüssel rundlaufend anrichten und gibt in die Mitte Aspik.

Rollschinken.

Dazu verwendet man die vorderen Schlegel. Man löst von einem Schinken alle Knochen aus, rollt ihn, die Schwarte nach außen, fest zusammen und umwindet ihn mit Spagat.

Er wird zuerst gepökelt und dann durch 14 Tage in den Rauch gehängt, dann weich gekocht.

Schinkenspeisen.

Schinkenauflauf.

$\frac{1}{4}$ Liter Reis in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufkochen, 3 Dekka Butter, $\frac{1}{4}$ Kilo gekochten Schinken, 10 Dekka Parmesankäse, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, 3 ganze Eier.

Den Schinken hackt man fein, vermischt Butter, gedünsteten (kalt) Reis und geriebenen Käse damit und füllt das Ganze in eine gut mit Butter ausgestrichene Porzellanschüssel. Rahm und Eier versprudelt man und gießt es darüber.

Man backt den Auflauf in der Röhre bräunlich und bringt ihn in der Schüssel heiß zu Tische. Vorzüglich.

Schinkenfleckerln.

Gewöhnliche und feine (siehe Heft 5.)

Von Pfannkuchen.

25 Dekka gekochten faschierten Schinken, 3 Dotter, 2 Deziliter Rahm. Fridatten (Pfannkuchen) von $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, ebensoviel Milch, 2 ganze Eier, etwas Salz.

Die gebackenen Fridatten schneidet man zu Fleckerln, Schinken, Rahm und Dotter treibt man ab, mischt dann alles zusammen, füllt es in eine ausgebröselte Form und backt es im Rohr.

Schinkenfülle.

2 erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 2 Eier, 25 Dekka faschierten Schinken, 4 Dekka Butter, Schalotten, Petersilie und Pfeffer. Gut mischen.

Schinken, faschierter.

Die Hälfte eines geräucherten gekochten Schinkens, 20 Dekka Teebutter, 3–4 Löffel zerlassenes Aspik und noch 10 Dekka Butter, Saft 1 Zitrone.

Kapern, Oliven, Sardellenstreifen und gehacktes rotes Aspik. Der Schinken wird fein zusammengewiegt und mit 20 Dekka Teebutter und dem zerlassenen Aspik vermischt. Aus dieser Masse formt man einen kleinen Schinken und stellt ihn aufs Eis.

10 Dekka Butter und den Zitronensaft verrührt man gut und überzieht damit den Schinken.

Kapern usw. verwendet man zur Verzierung.

Schinkenkipfeln.

Man macht einen Hefenbutterteig (siehe Heft 5), schneidet ihn zu dreieckigen Fleckerln, streicht Schinkenfülle darauf, rollt den Fleck zusammen, biegt ihn kipfelförmig, läßt die Kipfeln aufgehen und backt sie.

Schinkenkartoffeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo gekochte, blättrig geschnittene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Kilo gekochtes faschiertes Selchfleisch, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, 3—5 Dekka Butter.

Man legt in eine Porzellanschüssel abwechselnd Kartoffeln und Schinken, gibt über jede Schichte zerlassene Butter und Rahm und backt die Speise $\frac{3}{4}$ Stunden.

(Oben müssen Kartoffeln sein.)

Schinkenkotelettes.

20 Dekka gekochten faschierten Schinken, 10 Dekka gekochte faschierte Zunge, 5—6 Eßlöffel rotes Aspik, Gewürz nach Geschmack, einige feingeschnittene Trüffel. Alles zusammenmengen, in kleine Formen füllen und aufs Eis stellen.

Sobald die Kotelettes steif sind, stürzt man sie und verziert sie mit Eiweißsternchen, glasiert sie mit weißem Aspik und garniert mit rotem und weißem Aspik.

Schinkenkrapfeln.

I.

6 Dekka Butter, 3 Dotter, 2 Deziliter sauren Rahm, 2 Dekka geriebenen Parmesankäse, 3 Schnee, 25 Dekka faschierten Schinken.

Butter und Dotter treibt man flaumig ab, mischt das Übrige dazu und streicht die Masse auf ein bebuttertes Backblech. Halbfertig gebacken, überstreicht man es mit Rahm und backt es fertig. Sogleich zu Krapferln austechen.

II.

Einen mürben Hefenteig läßt man aufgehen, walkt ihn dann messerrückendick aus, sticht mit einem kleinen Ausstecher Blättchen aus, gibt auf jedes 2. Blättchen eine Kugel von fettem faschierten Schinken, deckt mit einem ungefüllten Blättchen zu und drückt es am Rande gut nieder. Nun sticht man sie mit noch einem kleineren Ausstecher aus, bestreicht die Krapferln mit Eidotter und backt sie bei mäßiger Hitze.

Schinkenkroquette.

20 Dekka gehackten Schinken, 2 hartgekochte, in Würfeln geschnittene Eier, 4 Dekka Mehl, 2 Deziliter Milch, 2 Dekka Butter.

Aus Butter, Mehl und Milch macht man eine Bechamelmasse, rührt sobald diese etwas abgekühlt ist, Schinken und Eierwürfeln dazu, formt aus der Masse kleine Knödeln, drückt diese etwas breit, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie aus Schmalz.

Schinkenkuchen.

40 Dekka Schinken, 2—3 erweichte Semmeln, 2 Eier, etwas Paprika.

Schinken und Semmeln treibt man einigemale durch die Fleischmaschine, mengt dann Eier und Paprika dazu, füllt die Masse in eine bebutterte Form und backt den Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde bei mäßiger Hitze.

Schinkenknödeln.

10 Dekka Butter, 3 ganze Eier, 16 Dekka mageren faschierten Schinken, $\frac{1}{4}$ Liter Semmelbröseln, Salz, etwas Muskatnuß.

Butter und Eier abtreiben, Schinken, Bröseln und Gewürz daruntermischen und $\frac{1}{4}$ Stunde stehen lassen. Aus dieser Masse formt man kleine Knödeln, die man 10 Minuten in Salzwasser kocht. Können als Garnierung oder zu brauner Suppe gereicht werden.

Schinkenmakkaroni.

(Siehe bei Makkaroni.)

Schinkenomelette.

(Siehe auch Heft 5.)

I.

Für 1 Person.

2 ganze Eier, etwas feingehackte Zwiebel, feingewiegte Petersilie, 6 Dekka nudelig geschnittener Schinken. Eier gut versprudeln, alles übrige dazumischen.

Eine Omelettenpfanne mit Butter dick austreichen, die Masse hineingeben und in heißer Röhre backen. Wenden darf man sie nicht. Sofort zu Tische bringen.

II.

4 Dotter, 4 Schnee, 1 Löffel Mehl, etwas Salz, 7 Dekka feingehackten Schinken.

Alles zusammenmischen, den Teig in eine bebutterte Pfanne gießen und in der Röhre hellbraun backen.

Man schlägt die Omelette zusammen und serviert sie sofort.

Schinkenpastetchen.

(Siehe auch bei Pasteten.)

Kleine mit Pastetenteig ausgelegte Formen füllt man mit Schinkenfülle, deckt sie mit Teig zu und backt sie ziemlich jäh.

Fülle: 14 Dekagramm feingehackten Schinken, 3 Dotter, 3 Dekagramm Butter, 2 Löffel sauren Rahm und entweder zu feinen Nudeln geschnittene Fridatten oder abgekochte Makkaroni.

Butter und Dotter treibt man ab und mischt dann alles dazu.

Schinkenpittah.

Aus 40 Dekagramm Mehl, 3 Dekagramm Butter und lauem Wasser macht man einen Strudelteig (Heft 5).

Sobald er fein abgearbeitet ist, teilt man ihn, formt daraus 2 Laibchen und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde rasten.

Dann werden beide Teile fein ausgezogen, mit zerlassener kühler Butter bestrichen und jede Teighälfte mit einem scharfen Messer in 8 Teile geschnitten, also im Ganzen 16 Teile.

Nun legt man je 8 Teile auf einen Teller, deckt sie zu und läßt sie abermals $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Unterdessen macht man die Schinkenfülle. (Jeder Teigfleck ist mit zerlassener Butter zu bestreichen.)

Den gerasteten Teig von 8 Blättern legt man auf das Backblech, walkt ihn noch so aus, daß er die Größe des Bleches hat, gibt darauf die Fülle und deckt ihn mit den 8 übrigen Teigflecken, die man ebenfalls in der Größe des Bleches ausgewalkt hatte, zu. Den Teig durchsticht man nun mit einer Gabel an mehreren Stellen, damit er nicht blasig wird. $\frac{1}{2}$ Stunde in heißer Röhre backen.

Schinkenfülle: 15 Dekagramm faschierten Schinken, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, 1 Ei, etwas weißen Pfeffer. Gut vermengen.

Schinkenpudding.

25 Dekagramm gekochten faschierten Schinken, 15 Dekagramm rohes faschiertes Kalbfleisch, 4 Dekagramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter dicken sauren Rahm.

Alles vermengen, die Masse gut abtreiben. In einer mit Butter ausgestrichenen Puddingform 15 Minuten in Dunst sieden. Kann kalt oder warm serviert werden.

Dazu reicht man Sauce suprême, daß ist eine Buttersauce mit 2—3 Löffel Rahm vermengt.

Schinkenreis.

Gedünsteten Reis vermischt man mit grob gehacktem Schinken und serviert eine Champignonssauce dazu.

Schinkenroulade.

I.

Dünne Omeletten füllt man mit einer Mischung von gehacktem Schinken, Eiern und saurem Rahm und geriebenem Parmesankäse.

II.

4 Dekka Butter, flaumig abtreiben, 3 Dotter, 3 Schnee, 2 Löffel feines Mehl. Alles vermengen.

Die Masse wird auf ein Backblech gestrichen und im Rohre hellgelb gebacken.

Dann streicht man sauren Rahm darauf, gibt folgende Fülle darüber, rollt es und backt die Roulade im Rohre fertig.

In dünne Scheiben geschnitten, wird es heiß serviert.
Fülle: 10 Dekka faschierten Schinken, 1 Eidotter, 2-3 Löffel sauren dicken Rahm.

Schinkenstrudel.

Einen gewöhnlichen fein ausgezogenen Strudelteig bestreicht man mit Schinkenfülle, rollt ihn zusammen und backt den Strudel im Rohr.

Fülle: 2 Deziliter sauren Rahm, 3 Dotter, 28 Dekka gekochten faschierten Schinken. Mischen.

II.

Man macht einen Kartoffelteig, roll ihn aus, bestreicht ihn mit Butter, streut geröstete Bröseln und gehackten Schinken darüber, rollt den Teig ein, gibt ihn in eine glatte Dunstform und siedet den Strudel 1 Stunde in Dunst. In Stücke geschnitten, gießt man heiße Butter darüber.

Mit Kraut.

Auf einen ausgezogenen Strudelteig streicht man die Fülle, rollt ihn und backt den Strudel im heißen Rohr.

Fülle: Ein Häuptel Kraut, 6 Dekka Butter, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, 30 Dekka grobgehacktes gekochtes Selchfleisch, Salz, Paprika, Pfeffer.

Das feingehackte Kraut wird mit Butter und etwas Suppe weich gedünstet. Sobald es ausgekühlt ist, würzt man es und tut den Rahm hinzu. Dies streicht man auf den Strudelteig und streut den Schinken darüber.

Schinkentorte.

6—8 Deka Butter, 3 Dotter, etwas Salz. 50 Deka gekochte Kartoffeln, 3 Schnee, 18 Deka feingewiegten Schinken, 1 Ei, etwas sauren Rahm. Die gekochten heißen Kartoffeln preßt man durch die Kartoffelpresse.

Butter und Dotter treibt man ab, mischt Salz und Schnee dazu und rührt die Kartoffeln leicht darunter.

Eine Tortenform streicht man mit Butter aus, gibt die Hälfte der Kartoffelmasse hinein, streicht darauf den Schinken, welchen man mit Ei und Rahm vermengt hatte, deckt mit der 2. Hälfte der Kartoffelmasse zu, stellt die Torte in die heiße Röhre und backt sie hellbraun. Ausgiebig und sehr gut.

Schinkenwanneln.

$\frac{1}{8}$ Liter sauren dicken Rahm, 2 Dotter, 10 Deka Schinken faschiert und zu Flecken geschnittene Fridatten von 2 Deziliter Milch, Mehl und 1 Ei.

Nachdem man alles gut vermengt hat, füllt man es in gut mit Butter ausgestrichene Wanneln und siedet sie in Dunst.

Statt Fridattenfleckerln kann man auch abgekochte von Nudelteig dazu verwenden.

Geräuchertes Schweinefleisch

wie Kaiserfleisch von der Brust, Schopf- oder Schafbraten, vom Hals abgelöstes Fleisch, geselchte Karree u. s. w. wird wie Schinken mit Wasser gekocht, bis das Fleisch weich ist.

Geräuchertes Fleisch kann warm oder kalt gegessen werden.

Zu ersterem serviert man Kraut, Erbsen, Bohnen, Linsen eingebrannt oder Püree, Grieß-, Kartoffel- oder andere Knödeln. Zu letzteren Aspik und Kren.

Schinkenbeefsteaks.

(Siehe bei Resteverwendung.)

Schinkengulyas.

Gewöhnliches Selchfleisch wäscht man mit heißem Wasser rasch ab und trocknet es mit einem reinen Tuche, dann schneidet man es zu daumendicken Würfeln.

Zwiebelringe in Fett etwas anrösten, die Fleischwürfeln hinzutun, salzen und paprizieren und im übrigen wie Schweinsgulyas fertig kochen.

Schinkenkarbonaden. (Französisches Rezept).

Man schneidet dünne Scheiben aus geräuchertem Schinken mit mäßigem Fettrand und legt dieselben für 1 Stunde in Bier. Der Schinken darf nicht stark gesalzen sein.

Aus dem Bier genommen, taucht man sie in Eidotter und Semmelbröseln und backt sie in wenig Butter.

Mailänderwurst.

60 Dekka rohes Selchfleisch (Rauchfleisch), 60 Dekka rohes Kalbfleisch, 2 erweichte Semmeln, 1 ganzes Ei, Majoran, Pfeffer — kein Salz.

Selch- und Kalbfleisch wird faschirt, die Semmeln ebenfalls durch die Fleischmaschine getrieben und dies mit Ei und Gewürz gut vermengt und abgearbeitet. Nun formt man aus der Masse eine Wurst und wälzt sie in Bröseln.

In eine lange Pfanne gibt man reichlich Fett, läßt dies heiß werden, tut die Wurst hinein, sowie auch 5—6 kleine Zwiebeln und stellt die Pfanne in die heiße Röhre.

Unter fleißigem Begießen von Fett und etwas Suppe wird die Wurst gebraten.

Beim Anrichten legt man Reis mit gebratenen Zwiebeln um die in Scheiben geschnittene und wie ganz zusammengesetzte Wurst.

Dazu Erbsen- oder Kartoffelpüree. Auch kalt sehr gut.

Schinken in Madeirasauce.

Den ganzen Schinken mit Wein zu kochen, wäre wohl nicht zu empfehlen, denn der Beigeschmack des Madaira teilt sich den inneren Fleischteilen gar nicht mit, auch wird auf solche Art bereiteter Schinken nur als Zwischenspeise gereicht.

Zierliche Scheiben von weich gekochtem Schinken, von allem Fett befreit, dünstet man mit gleichviel Madeira und weißer Suppe und einigen feingschnittenen Trüffeln 8—10 Minuten.

Schinkenschnitze.

Von geselchtem Karree löst man das Fleisch von den Knochen und legt das Fleisch 1 Stunde in gewässerte Milch. Dann läßt man es gut abtropfen, taucht es in Mehl, Ei und Bröseln und backt es in heißem Schmalz.

Gesalzen darf das Fleisch selbstverständlich nicht werden.

Schwartensauce. (Siehe bei Reste.)

Ham and eggs. (Für 1 Person.)

In einer kleinen Eierspeispfanne läßt man nußgroß Butter zerlaufen und legt eine Scheibe gekochten Schinken darauf.

Nun setzt man soviel Spiegeleier darauf, daß das Fleisch damit bedeckt ist und stellt das Ganze so lange in die heiße Röhre, bis das Eiweiß stockt. Die Dotter sollen weich bleiben; man salzt sie etwas und serviert die Speise sehr heiß.

Würste.

Augsburger Würste.

1 Kilo Rindfleisch von der Keule, $\frac{3}{4}$ Liter kaltes Wasser, $3\frac{1}{2}$ Dekka Salz, gut geputzte und gereinigte Rindsdärme.

Das Fleisch wird faschirt, mit Salz und Wasser gut vermengt, über Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen.

Anderen Tags noch etwas nachsalzen, 2 Kaffelöffel Mehl dazu mengen und dann in die Därme einfüllen.

G e b a c k e n .

Die abgehäuteten Augsburger der Länge nach in 3 Teile schneiden, in Mehl, Ei und Bröseln drehen und aus Schmalz bräunlich backen.

G e b r a t e n .

Man schneidet die abgehäuteten Würste der Länge nach in 2 Teile, schröpft sie etwas ein (das sind Querschnitte) und brätet sie in wenig Fett auf beiden Seiten.

Mit Zwiebel.

Die Würste abhäuten, in dünne Spalten schneiden und etwas salzen.

Eine ringelig geschnittene große Zwiebel in Fett gelblich rösten, die Wurstspalten dazugeben und so lange am Feuer rösten, bis sie ausgebraten sind.

Sofort anrichten.

Bierwürstchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch ohne Fett faschieren und mit Pfeffer, Salz, Piment und ganz wenig Nelke würzen.

Daraus formt man kleine Würstchen und paniert sie in Semmelbröseln.

In eine gut bebutterte Kasserolle legt man die Würstchen nebeneinander hinein und bratet sie auf einer Seite resch, wendet sie und gießt nach und nach etwas Bier darüber.

Wenn sie fertig sind, gibt man sie auf eine Schüssel und kocht den zurückgebliebenen Saft mit Bier auf und gießt ihn über die angerichteten Würstchen.

Blutwurst.

I.

$\frac{3}{8}$ Liter Schweins- oder Kalbsblut, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 14 Deka Mark- oder Speckwürfeln, 1 abgerindete erweichte Semmel, 1 feingeschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran.

Die Zwiebel etwas anlaufen lassen, dann Blut, Speck, Semmel und Gewürz gut zusammen rühren, in Därme füllen, an den Enden gut zubinden. Man legt die Würste eine Weile in heißes Wasser, aber kochen darf es nicht, damit das Blut zusammengeht.

Bei Gebrauch in heißem Fett zu braten.

II.

6 würfelig geschnittene Semmeln, die fetten Backen vom Schweinskopf, 2 Liter Blut, $\frac{1}{2}$ Liter warme Schweinsuppe, 2 Löffel Majoran, ebensoviel Pfeffer, Neugewürz und ebensoviel Thymian, alles fein gestoßen und 2 handvoll Salz, feingeschnittene Zwiebel, 10 Deka würfelig geschnittenen Speck.

Semmeln und Zwiebel mit Grammeln und Fett rösten, die Backen vom Schweinskopf weich gekocht und ebenfalls würfelig geschnitten, hierauf alles zusammen in einen großen Weidling gegeben und die Masse gut verrühren, nun füllt man sie mit der Wurstspritze in die vorgerichteten schweinerne Dickdärme leicht ein, speilt sie und überkocht sie in siedendem Salzwasser.

Bei Gebrauch nochmals kochen oder braten.

Bratwurst.

1 Kilo Schweinskeule, $\frac{1}{2}$ Kilo Speck, $\frac{1}{4}$ Zitrone die Schale, 2 Deziliter Wasser, Salz, Pfeffer.

Fleisch und Speck faschieren, das Gewürz und Wasser dazutun und sehr gut vermengen.

Man füllt die Masse am besten mittelst Wurstspritze in Saitlinge (Schöpsendärme) fingerdick ein. (Siehe auch Bratwurst ohne Darm.)

G e b r a t e n .

In eine Kasserolle gibt man etwas Fett, läßt es heiß werden, legt die Bratwürste schneckenförmig ein und bratet sie bräunlich. Dazu Reis.

Noch besser sind sie, wenn man sie zuerst überkocht und dann in Fett fertig bratet.

Man legt sie dann auf eine warme Schüssel, gießt aus der Kasserolle, worin sie gebraten wurden, das zuviele Fett ab, tut statt dessen etwas Suppe daran, kocht den Saft auf und gibt ihn über die Bratwurst.

G e b a c k e n .

Dünne Bratwürste schneidet man in 5 cm lange Stücke, taucht sie in dünnflüssigen Germteig und backt sie aus heißem Schmalz.

Sehr gut zu gedünsteten Rüben.

G e s o t t e n .

Die Wurst wird an beiden Enden gut zugebunden und gekocht. Dazu Senf.

Bratwurstpudding.

In eine Dunstform gibt man eine Lage gedünsteten Reis, darauf überbratene, aus der Haut gestrichene Bratwürste, darauf wieder Reis u. s. f., bis die Form voll ist. $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst sieden.

Gestürzt, serviert man Karfiol oder Champignonsauce dazu.

Frankfurterwürste.

Werden in kochendes Wasser eingelegt, doch nie zu viele auf einmal, da sich das Wasser zu stark abkühlen würde. 10 Minuten in dem heißen Wasser stehen lassen. Kochen dürfen sie nicht, da sie sonst aufspringen.

Heiß zu Tische bringen. Dazu Senf und geschabten Kren.

Man kann die gekochten Würste erkalten lassen, abgehäutet in Blätter schneiden und mit gehacktem Zwiebel, Essig und Öl vermengt anrichten.

(Diese Würste werden schon vom Selcher gekocht, sind daher nur heiß zu machen.)

Fleischwurst, kalte.

$\frac{1}{2}$ Kilo gekochtes fettes Schweinefleisch, $\frac{1}{8}$ Kilo gekochte Schweinsleber, eine geriebene Zwiebel, 2 passierte Sardellen, wenig Salz, Pfeffer, Paprika.

Fleisch und Leber faschieren und mit allem übrigen zusammenmengen.

Aus der Masse eine Wurst formen und kalt stellen.
Bei Gebrauch in dünne Scheiben schneiden.
Ein guter Ersatz für feine Leberwurst.

Gansleberwurst.

56 Dekka Schweinefleisch, 56 Dekka Speck, 1 Kilo frische Kalbsleber, 1 Gansleber, 1 Dekka Pistazien, geschält und stiftlich geschnitten, Ochsendärme.

Schweinefleisch kochen bis es weich ist, ausgekühlt faschieren.

Speck 20 Minuten kochen, ausgekühlt zu Würfeln schneiden.

Kalbsleber schaben und fein wiegen.

Nun mischt man alles zusammen, würzt die Masse, tut die Pistazien darunter und füllt die Mischung in die Därme.

Bei jeder Wurst muß ein 2 fingerbreiter Raum rechts und links leer stehen, da die Wurst sonst während des Kochens platzen würde.

Man bindet sie auf beiden Seiten zu und kocht sie je nach ihrer Dicke 15—30 Minuten.

Erst anderen Tages in feine Scheiben schneiden und mit Aspik verziert zu Tische geben.

Graupenwurst.

32 Dekka Speck, 2 sehr fein geschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{8}$ Liter in Wasser weich gekochte Graupen, Salz, Pfeffer, 1 gestoßenes Lorbeerblatt, zerdrückten Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Liter Schweinsblut.

Den Speck schneidet man würfelig und röstet ihn mit der Zwiebel gelblich, dann mischt man die dick eingekochten Graupen dazu und läßt das Ganze überkühlen.

Nun gibt man Gewürz und Blut hinzu, mengt es gut, füllt es in die ausgewässerten Gedärme, doch so, daß die Haut nicht zu sehr gespannt ist, da sie dadurch beim Kochen leicht aufspringt, und unterbindet sie mit Spagat.

Hierauf gibt man sie in kochendes Salzwasser und kocht sie langsam durch 10 Minuten. Aus dem Sud genommen, kann man sie einige Tage an einem kühlen Orte aufbewahren.

Bei Gebrauch ist die Wurst in Fett braun zu braten.

Hirnwurst.

1 Rindshirn, 1 Kalbshirn, 7 Dekka Mark fein geschnitten, 1 abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmel, 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer, Zitronenschalen.

Das Hirn wird gewaschen, aus dem Häutigem gestreift und fein gehackt.

Nun mengt man alles zusammen, füllt die Masse in gut gereinigte Därme, bindet sie zu, überkocht die Würste und bratet sie dann am Rost fertig.

Hühnerwürste.

3 kleine Hühner, 10 Deka Speck, Messerspitze feine Kräuter, kleingehackte Schalotten, Salz, Pfeffer, 1—2 blättrig geschnittene Champignons.

Man löst das Fleisch von den Hühnerknochen und faschiert es, mischt dann den würfelig geschnittenen Speck und alles noch übrige dazu, formt aus der Masse kleine Würstchen und bratet diese bei offenem Begießen von Fett und Suppe bräunlich.

Dazu feinen Salat.

Krainerwürste

kocht man $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Klobasse.

Man legt sie in kochendes Wasser und siedet sie 15—20 Minuten.

Sehr gut zu Kraut und Rüben.

Leberwurst.

$\frac{1}{4}$ Kilo Schweinslunge, $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinsleber, 1 erweichte Semmel, 1 feingewiegte Zwiebel, 1 Stückchen mit Salz fein zerdrückten Knoblauch, Majoran, Pfeffer.

Lunge und Fleisch halb weich kochen, die Leber nur rasch überkochen, dann alles fein hacken, das noch übrige dazumischen und etwas von der Suppe, in der das Fleisch gekocht wurde, daruntermischen.

Man füllt die Masse in Därme, doch so, daß an beiden Enden ein leerer Raum bleibt, bindet oder spandelt sie zu, gibt sie in kochendes Wasser und läßt sie solange darinnen liegen, bis sie ein wenig erstarrt sind; kochen dürfen sie aber nicht.

Nach $\frac{1}{4}$ Stunde nimmt man sie heraus und hebt sie zum Gebrauche auf.

Werden entweder $\frac{1}{4}$ Stunde gesotten oder 20 Minuten in Fett gebraten.

Geräucherte.

Wird wie obige bereitet.

Man hängt sie 2—3 Tage in die Rauchkammer, um sie gut durchzuräuchern, dann können sie auch roh gegessen werden und sind kalt am besten.

Auf westfälische Art.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schweinsleber, 37 Deka Speck, 1 Kilo frisches Schweinefleisch, Salz, Piment.

Fleisch und Speck weich kochen, dann auskühlen lassen.

Unterdessen schabt man die rohe Leber recht fein und passiert sie. Das gekochte Fleisch faszieren und den Speck würfelig schneiden.

Alles gut vermengen und würzen, die Masse nicht zu voll in Fettdärme füllen, auf beiden Seiten zubinden und 20 Minuten kochen lassen.

Herausgenommen legt man sie sofort in kaltes Wasser, worinnen man sie auskühlen läßt.

Hängend kann man sie 2—3 Tage an einem kühlen Orte aufbewahren, bevor man sie siedet oder bratet.

Milzwurst.

1 Kalbsbries. 2 Deka Butter, feingehackte Zwiebel, gewiegte grüne Petersilie, von $\frac{1}{4}$ Kilo Bratwurst die ausgestreifte Fülle, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 geschabte Kalbsmilz, Kalbsnetz.

Das in Salzwasser gekochte Bries schneidet man zu kleinen Würfeln, Petersilie und Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, gibt Ei, Bratwurstfülle, Milz und Bries sowie das Gewürz dazu und füllt das Gemenge in ein Stück Kalbsnetz, rollt es wurstförmig ein, umwindet die Wurst netzartig mit Spagat und kocht sie 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden in Salzwasser mit etwas Wurzelwerk.

Warm in fingerdicke Scheiben geschnitten, bestreut man diese mit Schnittlauch und trägt die Speise sofort zu Tisch.

Besonders zu Gabelfrühstück zu empfehlen.

Mortadellaschnitzeln.

Von ganz frischer, sehr weicher Mortadella schneidet man dünne Scheiben ab, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie in heißem Schmalz.

Netzwürstchen.

25 Deka Schweinefleisch, 25 Deka Kalbfleisch, 2—3 Löffel sauren Rahm, 3 Dotter, Zitronenschalen, Knoblauch, Muskatblüte, Salz, etwas Wein. Alles zusammemischen.

Von der Masse formt man kleine Würstchen, dreht sie in Stücke von Kalbs- oder Schweinsnetz, bindet sie an beiden Enden zu und bratet sie in Butter.

Neutitscheiner-Würste.

In kochendes Wasser gelegt, kocht man sie 15—20 Minuten. Dazu Kren, Senf oder böhmische Hochzeit.

Preßwurst.

$\frac{1}{2}$ Kilo frischer Schweinsschlegel, $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinsohr, 1 geräucherte Schweinszunge ($\frac{1}{4}$ Kilo), 14 Dekka Speck, Salz, Pfeffer, 1 Schweinsmagen, 3 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Zitrone die Schale, 1 ringelig geschnittene Zwiebel, 1 Löffel Salz, 15 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter.

Wasser, Essig, alles Gewürz, Fleisch, Ohr und Zunge gibt man in einen großen Topf und siedet alles weich. Fleisch, Ohr und Zunge hebt man dann aus dem Sude, zieht der Zunge die Haut ab und läßt es auskühlen, dann schneidet man alles in längliche Bröckeln und würzt es mit Pfeffer und Salz.

Den Speck schneidet man zu Würfeln, macht ihn heiß, gießt das Fett ab und tut die Speckwürfeln zum geschnittenen Fleisch.

Nachdem man es gut durcheinandergemischt hat, füllt man den gut gereinigten Magen mit der Masse voll, läßt auf jeder Seite einen fingerbreiten Streifen leer, bindet den Magen auf beiden Seiten zu und kocht diese Wurst in demselben Sude 2 Stunden ununterbrochen.

Sollte sich zu viel Wasser eingekocht haben, so daß die Wurst nicht davon bedeckt ist, müßte kochendes Wasser nachgegossen werden.

Aus dem Sude genommen, legt man die Wurst zwischen 2 Brettchen, beschwert sie ein wenig und läßt sie erkalten.

Anderen Tags erst in feine Blättchen schneiden und mit Aspik verziert anrichten.

Man serviert Essig und Öl dazu. Vorzüglich.

Saucischen.

(kleine Würstchen).

40 Dekka feingehacktes Schweinefleisch, 10 Dekka Speck, weißen Pfeffer, Salz, Zitronenschalen und etwas frisches Wasser.

Diese Mischung drückt man so lange ab, bis sie zäh wird, füllt sie mittelst Spritze in fingerdicke Schöpfendärme, dreht dieselben in halbspannlanger Entfernung ab, unterbindet sie nach je 2 Würstchen und schneidet sie dort ab.

Die Würstchen werden zuerst abgesotten und dann in Butter langsam fertig gebraten.

Dazu Senf und feines Gemüse.

Schinkenwurst.

1 Schweinsohr, $\frac{1}{2}$ Kilo fettes Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo Schinken, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Stückchen Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Thymian.

Nachdem Ohr, Fleisch und Schinken halbweich gekocht wurden, schneidet man es zu Bröckeln, tut das Gewürz dazu, füllt die Mischung in einen gut gereinigten Schweinsmagen, bindet ihn an beiden Enden zu, gibt die Wurst in dasselbe Wasser, in dem das Fleisch weich gekocht wurde, tut Essig, Salz, Zwiebelringe, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazu und kocht die Wurst durch 2 volle Stunden.

Das Wasser muß immer die Wurst bedecken.

Aus dem Sude genommen, legt man sie zwischen 2 Brettchen, beschwert sie und schneidet sie erst an, wenn sie vollkommen erkaltet ist.

Würstchen ohne Darm.

25 Dekka rohes Schweinefleisch, 25 Dekka rohes Rindfleisch, 6 Dekka Speckwürfel, 2—3 Löffel kaltes Wasser, feingewiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika.

Das Fleisch faschieren, mit dem übrigen vermengen, aus der Masse fingerlange Würstchen formen und in Schmalz mit Zwiebelringen braten, wobei man etwas Suppe zugießt.

Oder man nimmt die Mischung wie zu den Netzwürstchen.

Bratwürste ohne Darm.

1 Kilo unterspicktes Schweinefleisch, 1 Kaffeelöffel gestoßenen Pfeffer, 6 Teile Knoblauch mit Salz fein zerdrückt, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 1 erweichte Semmel, 1 handvoll Semmelbröseln.

Fleisch und Semmel einigemal durch die Fleischmaschine treiben, damit es sehr fein wird, dann alles gut mischen.

Davon kleine fingerdicke Würstchen formen und mit Fett ausbraten.

Zervelatwurst.

Wird kalt gegessen oder heiß abgesotten.

Hammelfleisch—Schöpsen.

Schöpsenfleisch ist vom Juli bis Ende Dezember erhältlich und gut zu genießen. Im Spätsommer ist das Fleisch am besten.

Es darf weder von alten noch fetten Tieren sein, da es von diesen zähe und unverdaulich ist. Von 2—3jährigen Tieren hat das Fleisch eine frische helle Farbe und meist festes Fleisch. Das Fleisch soll je nach der Jahreszeit 3—6 Tage abliegen.

Schöpsenbraten.

Einfach gebraten.

Den gut abgehäuteten und von jedem Fett befreiten Schlegel reibt man mit Salz und Pfeffer ein.

In die Pfanne gibt man etwas Fett, Butter oder Schmalz, legt den Schlegel darauf und brätet ihn unter öfteren Begießen vom eigenen Saft und Suppe. In den Saft kann man etwas Paradiesäpfelmarmelade geben.

Gespickt.

Man spickt den abgehäuteten gesalzenen Schlegel und brätet ihn im Rohr wie jeden anderen Braten.

Kalt.

Gebratener gespickter Schöpsenschlegel wird kalt aufgeschnitten, mit einer kalten Sardellensauce übergossen und mit Zitronenscheiben, Oliven und Schalotten garniert. Dazu reicht man Essig und Öl.

Schöpsenschlegel.

Auf Wildbretart.

Einen Schlegel häutet man gut ab, entfernt sorgsam alles Fett und legt das Fleisch 2—3 Tage in Beize, dabei ist es öfters zu wenden. Siehe Rindfleisch auf Wildbretart.

Dann nimmt man den Schlegel heraus, spickt und salzt ihn und dünstet ihn anfangs mit einem Zusatz von Beize und brätet ihn dann im Rohre fertig, damit er Farbe bekommt.

Zuletzt gießt man etwas sauren Rahm über das Fleisch.

Mit Knoblauch.

Der ebenfalls von jedem Häutchen und Fettstückchen gereinigte, durch einige Tage eingebeizte Schlegel wird mit Speck- und Knoblauchstückchen gespickt, indem man mit einem scharfen spitzen Messerchen Löcher in das Fleisch sticht und in jedes Loch abwechselnd Speck und Knoblauch schiebt.

Nun gibt man ihn auf Speckblätter in die Pfanne, tut einige Löffel voll Beize dazu und brätet ihn unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft und, wenn der eingegangen sein sollte, mit Beize, bis er weich ist und eine schöne Farbe hat,

Unterdessen macht man eine ziemlich dunkle Einbrenn, vergießt sie mit der übriggebliebenen Beize und saurem Rahm, tut etwas gebrannten Zucker dazu, damit sie dunkel genug ist und kocht die Sauce 15—20 Minuten. Man nimmt den Braten aus der Pfanne, schneidet ihn in Scheiben und legt diese auf eine vorgewärmte Schüssel, gibt etwas Saft darüber und stellt sie zugedeckt bei Seite.

Nun passiert man die Sauce zu dem zurückgebliebenen Saft in der Pfanne und kocht dies nochmals auf.

Das Fleisch garniert man mit ganzen Kartoffeln, Makkaroni, Kartoffelknödeln o. dgl.

Die Sauce reicht man separat dazu.

Dies ist wohl die beste Art von Zubereitung für Schöpsenfleisch.

Schöpsenrücken.

Dieser wird, nachdem man die feinen Häute abgenommen und die Rippen der Länge nach mehrmals eingehackt hatte, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit bleistiftdicken und halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen.

Er wird wie Schöpsenschlegel im Rohre gebraten.

Gerollt.

Ein abgelegener Rücken wird von den Rippen, Knochen und Fett abgelöst, geklopft, mit Salz, zerdrücktem Knoblauch und Pfeffer eingerieben, zu einer Wurst gerollt, mit Bindfaden umbunden und unter fleißigem Begießen von Schweinefett und Suppe oder Wasser, gebraten.

Schöpsenschlegel mit Paradiesäpfel.

Der abgehäutete Schlegel wird gesalzen und mit Fett, Wurzelwerk, Zwiebelringen und etwas Essig und Wasser vollkommen weich gedünstet.

Dann macht man eine gewöhnliche Paradiesäpfelsauce, rührt sie mit dem passierten Saft vom Schlegel ab und kocht sie nochmals auf.

Oder man gibt einige Paradiesäpfel gleich zum Fleisch in die Pfanne und dünstet sie mit.

Schöpsenfleisch, gekochtes.

Beliebige Stücke Schöpsenfleisch kocht man mit Wasser, Essig, Salz, Kümmel, Zwiebel und etwas Paprika 1—1½ Stunden.

Ist es vollkommen weich, richtet man es auf einer Schüssel an, bestreut das Fleisch mit grüner Petersilie und geschabtem Kren und reicht dazu Kartoffeln.

Wird meist zu Gabelfrühstück serviert.

Irish-Stew.

Irishes Hammelfleisch.

5 große, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 1 Häuptel Kohl, nudelig geschnitten, fein geschnittene Zwiebel, Salz, gut geklopfte Hammelkoteletten.

Man legt in einen gut schließenden Topf, lagenweise Kartoffel, Koteletten, Kohl und Zwiebel, salzt jede Lage, gießt über das Ganze soviel Suppe oder Wasser, daß es darüber steht, schließt den Topf gut zu und dämpft die Speise durch 2 Stunden.

Frikko

(aus der spanischen Küche).

50 Dekka Schöpsenfleisch oder Lungenbraten, 50 Dekka zartes Schweinefleisch, 30 Dekka roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Salz, Pfeffer, kleingehackte weiße Zwiebel, $\frac{3}{10}$ Liter Rahm und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und diese abwechselnd mit den Kartoffeln in eine Puddingform füllen.

Auf das Fleisch streut man das Gewürz und auf die Kartoffeln gibt man kleine Butterstückchen, gießt über das Ganze Rahm und Wasser und kocht die Speise 3 Stunden im Wasserbade.

Gestürzt mit Parmesankäse überstreuen. Dazu Salat.

Schöpsenkotelettes.

Die nett hergerichteten Kotelettes werden etwas geklopft, in Butter oder anderes Fett getaucht und auf beiden Seiten bei starker Hitze gebraten oder bei starker Glut am Rost.

Man legt sie zierlich auf eine Schüssel und gibt in die Mitte ein beliebiges Gemüse.

Gespickt.

Speckstückchen wälzt man in mit Salz zerdrücktem Knoblauch, spickt damit die Kotelettes und bratet sie auf beiden Seiten in heißem Fett.

Gedünstet.

Die hergerichteten Kotelettes klopft und salzt man, bratet sie jäh ab, damit sie Farbe bekommen und dünstet sie mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und soviel roten Wein, daß sie davon bedeckt sind, mürbe.

Dann hebt man sie aus dem Saft, staubt diesen mit etwas Mehl, kocht ihn auf und gibt ihn geseiht über die Kotelettes.

Mit Paradiesäpfel.

Werden wie obige bereitet, nur statt Rotwein gibt man Suppe und 2–3 Paradiesäpfel dazu und läßt sie mitdünsten.

Mit Sardellen.

Man bestreicht die geklopften Kotelettes mit einer Mischung von feingehackter Zwiebel, Sardellen und Petersilie und dünstet sie, bis sie mürbe sind, mit etwas Wasser oder Suppe.

Dann gibt man Zitronenschalen und etwas sauren Rahm dazu und läßt das Ganze nochmals aufkochen.

Schöpsengulyas.

Kann wie Rindsgulyas bereitet werden.

Bosnisch.

Schöpsenfleisch wird zu Würfeln geschnitten und mit viel Zwiebel, Wasser, Essig, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblatt weich gedünstet.

Dann gibt man großwürfelig geschnittene Kartoffeln dazu und dünstet alles noch so lange, bis auch die Kartoffeln weich sind.

Steirisches.

Ein Stück Schöpsenfleisch von der Schulter schneidet man in beliebige Stücke, gibt dazu soviel Wasser und Essig, daß es das Fleisch bedeckt und läßt es zugedeckt halbweich kochen.

Unterdessen schneidet man 1 Stück mittelgroße Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, alles fein nudelig, gibt Kümmel, Majoran, Lorbeerblatt und 4 mittlere, rohe, geschälte, in Hälften geschnittene Kartoffeln zu dem halbweich gekochten Fleisch und läßt es zugedeckt fertig dünsten, bis alles weich ist.

Man gibt es mit dem Wurzelwerk zu Tische.

Schöpsenfleisch mit Rüben.

Mit Speck abgebratenes, dann weiter gedünstetes Fleisch wird mit eingebrannten weißen Rüben (saure Rüben) vermengt und zusammen tüchtig aufgekocht.

Schöpsenpilaw mit Reis.

Wird wie Pilaw von Schweinefleisch bereitet.

Schöpsenpilaw in Weinblättern.

$\frac{1}{4}$ Kilo Schöpsenfleisch faschieren, Pfeffer, Salz, Petersilie, feingeschnittene Zwiebel, handvoll überkochten Reis.

Alles mit dem Fleisch vermengen.

Aus der Masse kleine Würstchen formen, in zarte, mit heißem Wasser überbrühte Weinblätter wickeln und mit Bindfaden zubinden.

Man legt die Würstchen in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, gibt 2 Eßlöffel Wasser darüber und dünstet sie zugedeckt, bis das Wasser eingegangen ist. Beim Anrichten tropft man Zitronensaft darüber.

Vom Lamm.

Am besten ist das Fleisch von Mitte Dezember bis Ende Mai. Gutes Lammfleisch muß sehr zart und weiß sein.

Junge Lämmer und Kitzen (junge Ziegen) teilt man, abgehäutet und ausgeweidet, meist in Viertel.

Lammsbraten.

Von einem jungen Lamm, das enthäutet und ausgeweidet ist, trennt man Schulter, Hals und Brüste vom Rücken und haut die Rippen des Rückenfleisches ab; den Rücken richtet man wie beim Hasen her, wäscht das Fleisch gut, häutet es ab, salzt es und bratet es bei fleißigem Begießen mit Fett und Suppe schön braun.

Man garniert den Braten mit Zitronenscheiben, Salat und Kartoffeln.

Gespickt.

Ein Rücken mit den beiden Schlegeln daran wird gut abgehäutet, gespickt, gesalzen und mit Butter gebraten.

Wenn das Fleisch Farbe hat, gießt man sauren Rahm darüber und bratet es vollends fertig.

Mit Sardellen.

Man spickt den Rücken mit Sardellenstreifchen und Speck, salzt ihn wenig, bratet ihn unter fleißigem Begießen von Fett, Suppe und Zitronensaft fertig, seiht den Saft beim Anrichten über das Fleisch und garniert mit Petersiliengrün und Kartoffeln.

Wenn Sardellen zu Fleisch verwendet wird, ist das Fleisch weniger zu salzen, da es sonst zu scharf wird.

Lammschlegel.

Gebraten.

Ein Schlegel wird rasch abgewaschen, sehr gut abgehäutet, dann gesalzen und mit Butter und 1 Eßlöffel Wasser in die Pfanne gegeben und diese ins heiße Rohr gestellt.

Unter fleißigem Begießen bratet man das Fleisch, bis es Farbe hat.

Dazu reicht man Brunnkressensalat mit Rettichsalat gemischt und kleine Kartoffeln.

Man kann den Schlegel auch spicken.

Gedünstet.

Von einer Keule löst man die Knochen aus, salzt, rollt und umbindet sie mit Spagat und dünstet sie mit Zwiebelscheiben, Wurzeln, Gewürz, den zerhackten Knochen und etwas Wasser.

Den Saft schöpft man öfters über das Fleisch.

Beim Anrichten seiht man den Saft über den Schlegel, welchen man in Scheiben schneidet.

Garniert wird er mit gedünstetem Wurzelwerk.

Mit Blutsauce.

Man dünstet das Fleisch mit Wurzeln und Zwiebel, bis es weich und mürbe ist.

Dann stäubt man den Saft mit Mehl und gibt gebräunten Zucker dazu, damit die Sauce bräunlich wird, und 2 Löffel Roggenbrotbröseln.

Sobald die Sauce gut verkocht ist, passiert man sie, gibt kurz vor dem Anrichten mit etwas Essig versprudelt Blut hinein, läßt die Sauce jedoch nicht mehr kochen und richtet sie gleich mit dem Fleische an.

Braungedünstet.

Auf Fett, Zwiebeln und Wurzeln gedünstetes Lammfleisch, hebt man aus dem Saft, staubt die Wurzeln mit etwas Mehl, vergießt es mit Wasser und Essig, daß die Sauce die richtige Dicke hat und läßt die Sauce gut verkochen.

Sollte die Sauce zu licht sein, müßte sie mit etwas gebräuntem Zucker gebräunt werden.

Die Sauce wird passiert in einer Sauceschale zum transchierten Fleisch gereicht.

Mit Rahm.

In eine Kasserolle gibt man Fett, Zwiebelscheiben, Petersilie, Sardellen und Zitronenschalen sowie $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, legt darauf den gespickten, wenig gesalzenen Schlegel und dünstet das Fleisch bei mäßiger Hitze.

Sollte der Saft eingehen, ist Suppe nachzugießen.

Den Saft sieht man über das angerichtete Fleisch.

Holländer-Schlegel.

Ein schöner Lammsschlegel wird, nachdem er abgehäutet ist, mit Speck, Champignons und Sardellen gespickt, mit Salz, Pfeffer und feingewiegter Petersilie eingerieben und mit Butter auf Wurzelwerk und Zwiebelringen schön braun gebraten.

Dann gießt man Rotwein und Suppe dazu und dünstet ihn vollständig weich.

Der geseihte Saft wird über den transchierten Schlegel geseiht und der Rand der Schüssel mit gedünsteten Champignons garniert.

Eingemachtes Lammfleisch.

Stücke von Lammfleisch legt man in laues Wasser, damit es schön weiß wird.

Dann nimmt man es heraus, trocknet es ab, salzt es und dünstet es mit Butter, feingewiegter Petersilie und blätterig geschnittenen Champignons und etwas Wasser weich.

In einem Töpfchen rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser fein und dünn ab, gießt es zum Fleisch und läßt das Ganze aufkochen, wobei man umrührt, damit es sich nicht anlegt.

Die Sauce soll nicht zu dick sein.

Mit Erbsen.

Knapp vor dem Anrichten gibt man grüne, gedünstete Erbsen in die Sauce.

Gesottenes Lammfleisch.

Gelbe Rübe, Sellerie, Petersilienwurzel, $\frac{1}{8}$ Liter Essig, 1 Liter gesalzenes Wasser, Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer und zu Stücken geschnittenes Lammfleisch.

Wasser und Gewürz stellt man in einen Topf aufs Feuer und gibt, sobald dies kocht, das gut gewaschene Fleisch und die nudelig geschnittenen Wurzeln dazu und läßt es zugedeckt weich dämpfen.

Das angerichtete Fleisch übergießt man mit dem geseihten Saft und streut entweder geriebenen Kren oder in Butter geröstete grüne Petersilie darüber.

Zu diesem Fleisch kann man auch eine Bertramsauce separat in einer Schale dazu servieren.

Bertramsauce:

Feingeschnittene Petersilie, Kerbelkraut und Bertram, von jedem eine Handvoll, 3 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Liter vom Sud, 3 Löffel sauren Rahm.

Sud, Rahm und Dotter sprudelt man gut ab und mischt alles übrige dazu. Nach Geschmack würzen.

Gebackenes Lammfleisch.

Dazu nimmt man gewöhnlich das vordere Viertel vom Lamm, nämlich Brust und Schulter, schneidet es in 2 fingerbreite Stücke, salzt sie, taucht sie in Mehl, dann in Ei und wälzt sie in Semmelbröseln.

Man backt sie auf beiden Seiten in heißem Fett.

Gebackene Lammschnitze.

Man schneidet schöne Schnitze vom abgehäuteten Lammsschlegel, klopft und salzt sie, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie wie Wienerschnitzel auf beiden Seiten in heißem Fett schön goldbraun.

Sehr gut zu grünen Erbsen und Salat.

Lammskotelettes.

Einfach gebraten.

Von einem Lammsrückgrat schneidet man Kotelettes ab. Man kann auch 2 Rippchen zu einem Koteletts nehmen, doch muß man dann das eine Beinchen herausnehmen.

Man brätet sie wie Kalbskotelettes mit Butter ab.

Eingebröselt.

Die vorgerichteten Kotelettes dreht man in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie aus heißem Fett.

Mit Fleischfarce.

Lammskotelettes brätet man auf jähem Feuer rasch ab und stellt sie kalt.

Dann bereitet man eine Farce von 25 Dekka faschiertem Kalbfleisch, 1 erweichten Semmel, 6 Dekka Butter, Salz und

Muskatnuß, mischt dies zusammen, bestreicht damit jedes Kotelett auf beiden Seiten, dreht sie in Semmelbröseln und backt sie aus heißem Fett goldgelb.

Dazu reicht man gedünstete grüne Erbsen, Sauerampfersauce oder Salat.

Mit Sardellenbutter.

Gesalzene geklopfte Kotelettes werden abgebraten, dann auf eine Schüssel gelegt und mit Sardellenbutter bestrichen.

Lammsrouladen.

I.

Schnitze vom Lammfleisch klopft und salzt man, bestreicht sie mit Schinkenfülle, rollt sie zusammen, umbindet sie mit Bindfaden und brätet sie mit Butter ab.

Wenn sie Farbe haben, dünstet man sie mit Suppe oder Wasser weich.

II.

Gefüllte gerollte Schnitzchen dreht man in Stücke von Kalbsnetz, brätet sie mit Schmalz ab und gibt sie auf Gemüse.

Schinkenfülle:

15 Deka faschierter Schinken, 1 erweichte, fein zerdrückte Semmel, Schalotten, Petersilie, nach Geschmack, etwas Sardelle, alles fein gehackt.

Man vermengt es und streicht es auf die Schnitze.

Lammsbrust.

Wird untergriffen und dann so behandelt wie gefüllte Kalbsbrust.

Lammsbeuschel

wird wie Kalbsbeuschel bereitet.

Lammsfüße

wie Kalbsfüße zubereiten.

Lammskopf.

Der Kopf wird der Länge nach gespalten, wieder wie ganz zusammengebunden und in Suppe oder Wasser weich gekocht.

Dann nimmt man ihn heraus, entfernt das Hirn, mischt dieses mit Petersilie, Salz und Pfeffer, schneidet alles übrige in beliebige Stücke, gibt das Hirn in die Mitte der Schüssel und legt die Kopfstücke herum.

Lammskuchen.

Herz, Bries und Lunge eines Lammes, 30 Dekka fettes Schweinefleisch, 1 Lammsleber, 1 erweichte Semmel, 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer, Majoran.

Herz, Bries, Lunge und Schweinefleisch kocht man, läßt es auskühlen und faschiert es dann.

Die rohe Leber wird fein geschnitten und dann passiert.

Nun zerdrückt man die Semmel recht fein, mischt Eier und das andere noch dazu gehörige dazu, vermengt es gut, füllt es in eine Form und backt die Speise im Rohr.

Gestürzt garniert man es mit gedünsteten Gemüsen.

Vom Kaninchen.

Genußzeit: Anfang April bis Ende Jänner.

Am besten tötet man die Kaninchen durch einen Stich zwischen den Vorderbeinen ins Herz oder durch einen Schlag ins Genick.

Sie werden wie Hasen abgehäutet und zerlegt.

Kaninchen, gebraten.

Man häutet und zerlegt es wie einen Hasen, nimmt davon Rücken und Schlegel, salzt sie, reibt sie mit Knoblauch ein und bratet das Fleisch mit Butter bei öfterem Begießen mit Fett, Suppe oder Wasser im Rohre.

Angerichtet übergießt man den Braten mit dem Saft und gibt dazu gedünsteten Reis und eine Schwamm- oder Kräutersauce.

Mit Rahm.

Speckstreifchen wälzt man in feingeschnittener Petersilie, Zitronenschalen und Sardellen, spickt damit Rücken und Schlegel, bratet sie in der Röhre, wobei man sie mit saurem Rahm und etwas Suppe begießt.

Mit Speck.

Rücken und Schlegel spickt man und bratet sie im Rohre unter fleißigem Begießen.

Zitronenscheiben, Specklinsen und Kartoffeln als Garnierung.

Kaninchen, gedünstet.

Das zum Dünsten bestimmte Fleisch eines gut gefütterten erwachsenen Kaninchens läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser liegen, nimmt es dann heraus, salzt und dünstet es mit Butter und Suppe weich.

Mit Rahm.

Rücken oder Schlegel dünstet man mit Butter, Zwiebel und Suppe weich und gibt dann sauren Rahm, Zitronensaft und Schalen dazu.

Kaninchen, eingemachtes.

8 Deka Butter, 1 blättrig geschnittener Champignon, etwas feingehackte Zwiebel, feingewiegte Petersilie, 3 Dotter, 3 Deka Mehl, 4—5 Löffel voll kalte Milch und das in 2 fingerbreite Stücke geschnittene, abgezogene und geputzte Kaninchenfleisch.

Butter, Champignon, Zwiebel, Petersilie und Fleisch gibt man in eine Kasserolle, tut Salz dazu und läßt das Fleisch solange überbraten, bis es Farbe hat, hierauf gibt man etwas Suppe zu und dünstet es weich.

Dann nimmt man das Fleisch aus dem Sude und stellt es zugedeckt auf Dunst, um es heiß zu erhalten.

Den Sud staubt man mit dem Mehl, rührt die Milch ein und läßt die Sauce gut verkochen.

Sie wird passiert, mit den Dottern versprudelt und über das auf einer Schüssel angerichtete Fleisch gegossen.

Man garniert mit kleinen gebratenen Zwiebeln und Butterteig.

Nach Geschmack kann die Sauce auch mit Zitronensaft gesäuert werden.

Kaninchen, gebacken.

Das Fleisch von jungen Tieren wird zu Stücken geschnitten, gesalzen, in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und in Schmalz gebacken.

Kotelettes von Kaninchen.

Von den gespaltenen Rücken eines Kaninchens schneidet man die Kotelettes zu 3 Rippen ab, löst 2 Beinchen davon weg, klopft und salzt die Kotelettes und bratet sie natur oder eingebrösel ab.

Kaninchen mit Majoran.

Stücke vom Kaninchenfleisch salzen und mit Butter, Majoran und etwas Wasser weich dünsten.

Nun gibt man das Fleisch auf eine Schüssel, deckt es zu und hält es warm.

Den Saft staubt man mit wenig Mehl, verdünnt die Sauce, wenn nötig, mit etwas Wasser, tut Kapern und feingeschnittene Essiggurken dazu und kocht die Sauce gut auf.

Man gibt sie separat in einer Sauceschale zu Tische.

Kaninchen mit Paprika.

Kaninchen-Gulyas.

Man läßt würfelig geschnittenen Speck und Zwiebelringe gelblich rösten, gibt das zu Würfeln geschnittene, gesalzene, paprizierte Kaninchenfleisch hinein, röstet es ein wenig und läßt es zuerst im eigenen Saft, dann mit einem kleinen Zusatz von Wasser weich dünsten.

Den Saft staubt man mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Mehl und kocht das Ganze noch recht gut auf.

Es soll ein dicklicher Saft sein.

Dazu Tarhonya.

Kaninchen-Ragout (Siehe bei Ragout.)

Kaninchen, kaltes.

Man löst das Fleisch von Rücken und Schlegel ab, klopft es 10 Minuten mit einem hölzernen Hammer, salzt es, dreht das Fleisch zu einer Wurst, bindet diese in ein Tuch und kocht sie in Beize durch 2 Stunden.

In der geseihten Brühe läßt man das Fleisch erkalten, wickelt es dann aus dem Tuche und schneidet es in feine Scheiben, schöpft von der sulzigen Brühe über das Fleisch und gibt eine beliebige kalte scharfe Sauce dazu.

Kaninchen, wilde.

Das Fleisch junger Tiere ist sehr zart und dem Geflügel- oder Lammfleisch ähnlich.

Es wird gebraten, gebacken, gedünstet und zu Ragout verkocht. Das Fleisch wird aber meist auf Wildbretart zubereitet.

Gebraten.

Den abgehäuteten Rücken samt Hinterläufen spickt man, salzt den Braten gut ein und bestreut ihn mit Pfeffer.

Sodann bratet man ihn im Rohre mit Butter und Zwiebel weich.

Mit Wein gedünstetes Rotkraut wird dazu gereicht.

Mit Senf.

Man richtet Rücken und Läufe so her, wie es vorher beschrieben wurde, dünstet das Fleisch auf Speckplatten halb weich, bestreicht es oben mit französischem Senf, den man mit Rahm verrührt hat und bratet das Fleisch im Rohre fertig. Damit der Braten eine schöne Kruste erhält, wiederholt man das Bestreichen mit dem Senf und Rahm.

Mit Rahm.

Das gehäutete, geputzte Kaninchen wird in Stücke zerlegt, diese gesalzen und in heißem Fett von allen Seiten braun gebraten.

In eine Kasserolle gibt man eine große feingeschnittene Zwiebel, röstet sie lichtgelb in Butter, tut das abgebratene Fleisch hinzu und dünstet es mit Weißwein, Rahm und gehackter Petersilie, bis es weich ist.

Sehr heiß anrichten.

Auf Wildbretart.

Das zerlegte, hergerichtete Kaninchen legt man über Nacht in Beize.

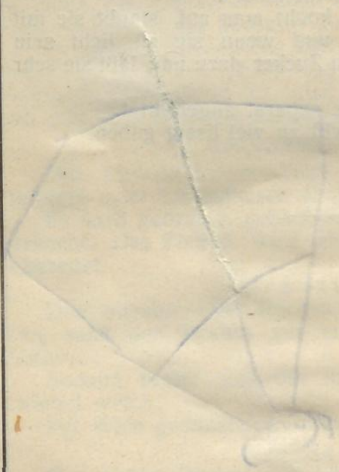
Anderen Tags nimmt man es heraus, salzt es, legt es über Speckscheiben in die Bratpfanne und bratet das Fleisch, bis es Farbe hat.

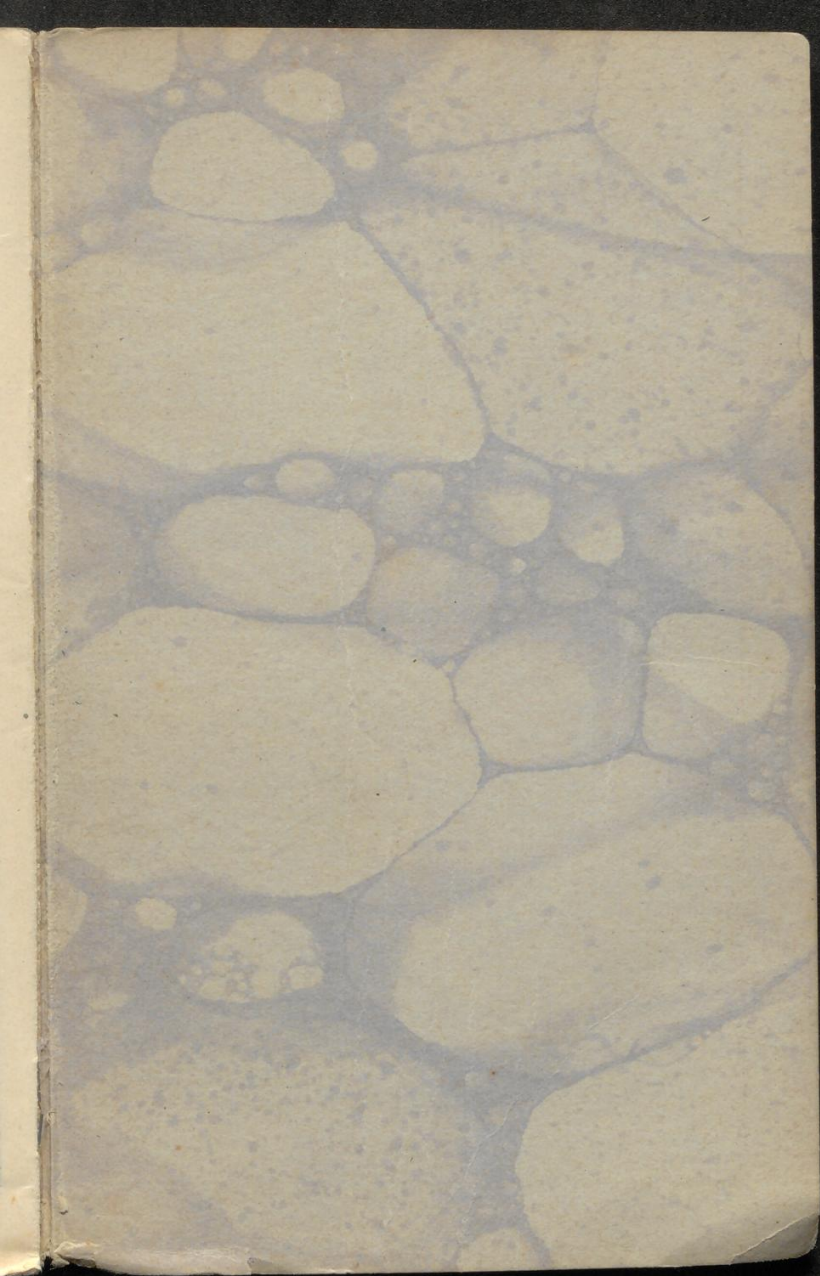
Wenn nötig, gießt man etwas von der Beize zum Fleisch, damit sich dieses nicht anlegt.

Die noch übrige Beize kocht man auf, staubt sie mit Mehl, gibt etwas Rahm, und wenn sie zu licht sein sollte, ein wenig gebräunten Zucker dazu und läßt sie sehr gut verkochen.

Passiert wird die Sauce separat angerichtet.

Zur Beize darf man nicht zu viel Essig geben.





Handwritten text in blue ink, oriented vertically on the left side of the page. The characters are stylized and appear to be in a non-Latin script, possibly a form of shorthand or a specific dialect. The text is arranged in several lines, with some characters being more complex and others simpler. The overall appearance is that of a quick sketch or a set of notes.