

## IV. Abtheilung.

### Fleisch.

#### Vorbemerkung.

Alles Fleisch wäscht man so schnell wie möglich, ohne es im Wasser liegen zu lassen, wodurch ihm aller Saft entzogen würde; das Bratenfleisch trocknet man sofort mit einem Tuche ab. Kein Fleisch darf zu frisch gebraucht werden, es würde trotz aller Mühe und Sorgfalt, die man auf dessen Zubereitung verwendet, zähe bleiben.

Eine Viertelstunde, bevor man den Braten in den Bratofen hinein zu setzen gedenkt, zünde man den Brenner an und lasse ihn mit voller Flamme brennen. Diese starke Flamme lasse man auch voll fortbrennen, bis der Braten genügend braun ist, worauf von der Seite ein Löffel kalten Wassers an den Braten gegossen und der Brenner auf „halb“ gestellt werden kann. So oft das Wasser verdampft ist, gießt man wieder einen Löffel voll in gleicher Weise nach. Um den Braten zu begießen, wird die Thüre geöffnet, die Pfanne vorne etwas aufgehoben, daß die Sauce nach einer Seite fließt, die Sauce gut durchgerührt und dann mit ordentlich voll genommenem Löffel der Braten reichlich begossen. Nach dem Begießen wird der Ofen schleunigst wieder geschlossen, damit nicht zu viel Hitze unnötig verloren geht. Das Begießen geschehe schnell und anfangs alle fünf Minuten, bis der Braten von oben eine schöne braune Farbe und Kruste hat. Der Braten wird gar nicht gewendet, denn die Oberhize ist ebenso stark wie die Unterhize, doch muß er besonders im Anfange etwas hin und her bewegt werden, damit er sich nicht an den Boden hängt.

#### 1. Kalbsbraten.

Die Kalbskeule wird geklopft, gewaschen und mit Salz eingerieben. In die Bratpfanne gebe man reichlich Butter und einige feine Speckscheiben, lege auf diese die Keule, die runde Seite nach oben und schiebe sie in den heißen Ofen. Sie gebraucht  $1\frac{1}{4}$  Stunde Bratzeit; die letzte halbe Stunde thue man

kein Wasser, sondern  $\frac{1}{2}$  1 saure Sahne über den Braten und begieße ihn dann nur noch wenig. Nun nimmt man ihn heraus, giebt die Sauce durch ein Sieb in einen Kochtopf, lasse sie aufkochen und rühre, wenn sie nicht rund genug sein sollte, einen guten Theelöffel in Wasser angerührten Kartoffelmehls hinzu, lasse nochmals einige Minuten durchkochen und richte recht heiß an.

## 2. Kalbsbraten am Spieß.

Die Keule wird nach Nr. 1 geklopft und gewaschen; dann löst man das Bein im Gelenk ab, so daß von unten das Beinsfleisch hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und mit einem hölzernen Pfriemen befestigt. Dann reibt man die Keule ringsum mit feinem Salz ein, bringt sie an den Spieß und brät sie nicht zu stark (Brenner auf „halb“) unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Die Sauce vollendet man nach Nr. 1, fügt aber noch 1 Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu.

## 3. Kalbsbraten im Topf.

Ist man im Besitz eines länglichen Bratentopfes, so benutze man auch den länglichen Brenner und lasse, bis der Braten genügend gebräunt, den Brenner „voll“ brennen.

Der Braten wird wie in voriger Nummer vorgerichtet, dann lege man ihn, die runde Seite nach oben, in den Bratentopf in kochendheiße Butter und Fett, lege nach Belieben einige feine Speckscheiben unter den Braten und lasse ihn offen auf beiden Seiten schön braun braten, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne jedoch hinein zu stechen. Dann gieße man einige Tassen kochendes Wasser seitwärts hinein, decke den Topf fest zu und verfare weiter, unter öfterem Begießen, wie beim Braten im Bratofen.

#### 4. Kalbsbraten gespickt.

Nachdem die Keule geklopft und der Knochen herausgelöst ist, zieht man auf der oberen Seite die Haut ab und spickt die Keule recht fein. Weiter verfährt man genau wie in Nr. 1.

#### 5. Kalbskoteletten.

Die Koteletten werden geklopft und in geschlagenem, mit Salz vermischtem Ei und Semmelkrumen umgewendet. Dann giebt man Butter in die Pfanne, läßt sie hellbraun werden und fügt einen Löffel voll Bratenfett oder Schweineschmalz hinzu. Man legt die Koteletten in das heiße Fett und läßt sie unter fortwährendem Begießen fünf Minuten auf der einen und fünf Minuten auf der anderen Seite zu schön hellbrauner Farbe braten, nimmt sie heraus, giebt in die Pfanne einige Semmelkrumen und einen Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt, verrührt mit kaltem Wasser, läßt die Sauce gut durchkochen und giebt sie recht heiß in die Sauciere.

#### 6. Kalbsleber gespickt.

Eine frische, gut gewässerte Kalbsleber wird abgehäutet und mit fein geschnittenem Speck gespickt; dann läßt man 125 g Butter hellbraun werden, bestreut die Leber mit Salz und etwas Pfeffer, läßt sie auf beiden Seiten unter fleißigem Begießen in der Butter schön braun werden, legt die gespickte Seite nach oben, giebt etwas Wasser hinzu, deckt den Topf zu und läßt die Leber noch ein wenig schmoren. Wenn beim Hineinstecken mit der Spicknadel kein Blut mehr herausquillt, so ist die Leber gar und wird herausgenommen. Die Sauce verrührt man mit einem kleinen Löffel Liebig's Fleisch-Extrakt,  $\frac{1}{2}$  Tasse Bouillon, etwas Kapern und Citronensaft und gießt sie über die Leber.

### 7. Kalbsleber gebraten.

Die Kalbsleber wird, nachdem sie gewässert und abgezogen, in gut fingerdicke Scheiben geschnitten, in Semmelkrumen, die mit etwas Salz und geriebenem Majoran gemischt sind, umgewendet und auf beiden Seiten unter stetem Begießen in der Pfanne in Butter auf dem großen Brenner gelbbraun, aber nicht hart gebraten. Dann nimmt man die Leber aus der Pfanne, giebt in die Butter eine feingehackte Schalotte, einige Semmelkrumen oder etwas braunes Mehl nebst einem kleinen Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt, verrührt die Sauce mit kaltem Wasser gut, läßt sie durchkochen und giebt sie in die Sauciere.

### 8. Gefüllte Kalbsbrust.

Man klopft die Brust, löst den Knochen heraus, wäscht und trocknet das Fleisch und giebt folgende Füllung in die Öffnung: Man rührt 70 g Butter weich, giebt 3 Eigelb, Muskat, Salz, 375 g geriebenes Weißbrot und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu und rührt diese Masse gut durcheinander. Nach dem Füllen näht man die Öffnung zu, reibt die Brust mit wenig Salz ein, setzt sie mit reichlich Butter und gutem Fett in den heißen Ofen und läßt sie unter fleißigem Begießen 1 Stunde braten. Man bereitet die Sauce wie beim Kalbsbraten mit etwas Sahne. Beim Anrichten zieht man die Nähfäden heraus.

### 9. Fricandeaux.

Aus einer Kalbskeule schneide man 4 große, schiere Stücke und spicke sie fein. Dann werden sie mit Mehl bestäubt, nebst einer Zwiebel und Petersilienwurzel in kochende Butter gelegt, vorsichtig gesalzen und fest zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gebraten. Darauf gießt man schnell etwas kochendes Wasser hinzu, deckt rasch den Topf wieder fest zu, wiederholt dies

nach einer Viertelstunde und begießt die Fricandeaux einige Male. Weich und gelbbraun geworden, nimmt man sie heraus, rührt die Sauce mit etwas saurer Sahne und Kartoffelmehl feinig, giebt sie durch ein Sieb und richtet sie über die Fricandeaux an. Trüffel in der Sauce gekocht, machen sie noch wohlsmekender.

### 10. Wiener Schnitzel.

Aus der Mitte einer Kalbskeule werden Scheiben in der Größe von Beefsteaks geschnitten, geklopft, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, erst in Ei und Mehl, dann in gestoßenem Zwieback umgewendet und in reichlich Butter zart gebraten. Beim Anrichten wird jedes Schnitzel mit einem Spiegelei belegt und mit aufgerollten Sardellen, Pickles, Citronenscheiben und Kapern zierlich garniert.

### 11. Gäschee von Kalbsbraten.

Überreste von Kalbsbraten werden fein gehackt. Dann schwitz man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, giebt einen Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt,  $\frac{1}{2}$  Tasse kochendes Wasser, 3—4 Stück ausgewässerte, feingehackte Sardellen, 2 Löffel Kapern, einige Nelken, 2 feingehackte Schalotten und Citronensaft nach Geschmack hinzu, läßt es ordentlich durchkochen, thut den gehackten Braten hinein und läßt es noch eben ans Kochen kommen, nimmt es dann sofort vom Feuer und richtet an.

### 12. Kalbfleisch-Frikassée.

Für 4 Personen schneidet man 2 A gutes Kalbfleisch von der Brust in passende Stücke, blanchiert es, stäubt einen Löffel Mehl darüber und schwitz das Fleisch mit 125 g Butter, in welcher eine geriebene Zwiebel gebraten ist. Dann gießt man das Wasser, in welchem das Fleisch blanchiert

ist, durch ein Haarsieb wieder auf das Fleisch und läßt es langsam mit einigen fein geschnittenen Schalotten, etwas Salz, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt weich kochen. Nachdem das Fleisch aus der Sauce genommen ist, giebt man in diese Klößchen von rohem Kalbfleisch, läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, rührt die Sauce mit 3—4 Eidottern ab, würzt noch mit etwas Mustat und Citronensaft, giebt das Fleisch wieder hinein und richtet sogleich an. Nach Belieben kann man auch die letzte halbe Stunde ausgewässerte kleingeschnittene Champignons mit dem Fleische gar werden lassen und zuletzt noch etwas Kapern hinzufügen.

### 13. Kalbfleisch-Frikassee mit Blumenkohl.

Das Frikassee wird wie in voriger Nummer bereitet. Zugleich kocht man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser mit Salz langsam gar (kleinster Brenner, Stellung „halb“) und legt ihn vorsichtig auf ein Sieb, damit das Wasser abfließt und der Kohl ein schönes Ansehen behält. Dann richtet man das Frikassee in der Mitte einer Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich rings herum, die Blumen nach oben und giebt die reichlich kräftige und recht feimige Frikassee-Sauce darüber.

### 14. Ragout fin.

4 Kalbszungen, 4 Kalbsprießen und 3 Kalbshirn werden gekocht, blanchiert und nebst etwas kaltem Kalbsbraten in kleine Würfel geschnitten. Man schwitzt Butter und Mehl hellbraun, reibt eine Zwiebel hinein und würzt mit Pfeffer, Salz und abgeriebener Citronenschale. In Weißwein werden Champignons und Trüffel weich gekocht und mit Kapern, fein gewiegten Sardellen und Citronensaft vermischt. Dann läßt man Alles miteinander in der feimigen Sauce nochmals aufkochen, giebt einen Theelöffel von Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu, rührt die

Masse zuletzt mit 4 Eigelb ab und füllt sie in Muscheln. Man bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, träufelt Krebsbutter darüber und stellt die Muscheln einige Minuten vor dem Servieren in den heißen Bratofen. Diese Portion genügt für 12—15 Personen.

### 15. Roastbeef im Bratofen.

10—12  $\mathcal{A}$  Roastbeef, welches 4—5 Tage alt geschlachtet ist (im Winter 6—8 Tage), wird von den Knochen und Sehnen befreit und das Filet herausgelöst. Man klopft das Fleisch tüchtig, legt in die Bratpfanne 125 g Butter, 100 g feingeschnittenen Speck und etwas von dem vom Fleisch abgelösten und ebenfalls feingeschnittenen Fett, reibt das Roastbeef mit Salz und Pfeffer ein, legt es in die Pfanne (mit der Hautseite nach unten), setzt sie in den heißen Bratofen und läßt den Braten 20 Minuten unter fleißigem Begießen braten, ohne das Stück zu wenden. Dann giebt man 2 Theelöffel voll Stärkemehl mit einer Tasse Wasser angerührt darunter, läßt noch 5 Minuten damit braten, legt das Roastbeef auf die gewärmte Bratenschüssel, giebt die Sauce durch ein Sieb und nimmt reichlich Fett oben ab; erscheint die Sauce zu rund, so füllt man noch etwas Bouillon oder Wasser hinzu und läßt sie damit nochmals durchkochen. Man giebt einige Löffel Sauce über den Braten und serviert die übrige in der Sauciere. — Das ausgelöste Filet kann man zu Beefsteak verwenden.

Wünscht man das Roastbeef mit den Knochen und dem Filet zu braten, so nimmt man nur das überflüssige Fett davon, welches man in Würfel schneidet und wie oben angegeben verwendet, klopft das Stück Roastbeef, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, legt das Fleisch mit dem Filet nach unten in die Pfanne und läßt es 35—45 Minuten in dem heißen Ofen

braten. Fleißiges Begießen und nach und nach einige Löffel kaltes Wasser, wenn die Sauce anfangen will, braun zu werden, verhelfen zu einem saftigen Braten und einer schönen Sauce. Letztere behandle man wie oben angegeben.

### 16. Roastbeef auf dem Rost.

Man löst das Fleisch von den Knochen, wie vorstehend, klopft es, reibt es mit Salz und Pfeffer ein und legt es, die Hautseite nach oben, in den Rostbrater genau in die Mitte (siehe Beschreibung dieses Apparates). Den Rost setzt man auf die oberste Stufe, schließt den Deckel und läßt das Stück bei Hahnstellung „offen“ 10 Minuten bräunen, stellt dann den Hahn auf „klein“ und läßt das Fleisch in noch weiteren 10 Minuten fertig braten. Man probiert mit einer Gabel, ob kein Blut mehr kommt, wenn das nicht der Fall, so ist der Braten fertig und kann auf einer heißen Schüssel angerichtet werden. Man tranchiert das Roastbeef recht heiß, wobei sich reichlich gute Sauce auf der Schüssel sammelt, welcher an Geschmack und Kraft keine andere Sauce gleichkommt. Wünscht man eine gebundene Sauce, so schwinde man einen Löffel Mehl in Butter hellbraun, gebe einen Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt, das Fett aus der Tropfschale und soviel Wasser hinein, daß es eine runde Sauce bildet, lasse gut durchkochen und serviere die Sauce zu dem Roastbeef. Zu empfehlen ist, daß man diese Sauce mit dem herausgequollenen Saft des Roastbeefs vermischt.

### 17. Schmor- oder Dämpfbraten.

Ein Stück Fleisch von einem jungen Ochsen, nicht zu frisch geschlachtet, wird tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speckstreifen, welche in Salz und Pfeffer umgedreht sind, nicht zu dicht gespickt, indem man mit einem spitzen Rückenmesser in das Fleisch sticht und das Stück Speck

gleich in die Oeffnung schiebt. Dann läßt man in einem Bratentopf, noch besser in einem Schnellbrater (siehe Seiten 146) Butter gelbbraun werden, fügt gutes Nierenfett hinzu und läßt den Braten darin hübsch braun braten, wozu man den größten Brenner benutzt, begießt das Stück, wendet es auf alle Seiten und läßt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel mit bräunen. Dann gießt man so viel kochendes Wasser von der Seite hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist, giebt reichlich Sellerie, Porree und Wurzeln daran, deckt schnell fest zu und läßt den Braten langsam auf einem kleineren Brenner schmoren, dreht ihn nach  $1\frac{1}{2}$  Stunden einmal um, deckt ihn aber schnell wieder zu. Man rechnet auf 6  $\mathcal{R}$  Fleisch 2— $2\frac{1}{2}$  Stunden Schmorzeit. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten entfettet man die Sauce, giebt 3 Löffel braunes Mehl dazu und läßt sie damit zugedeckt fertig schmoren. Beim Anrichten gießt man die recht runde Sauce durch ein Sieb, läßt sie rasch zum Kochen kommen, giebt etwas davon über den Braten und reicht die übrige reichliche Sauce dabei.

### 18. Sauerbraten.

Zum Sauerbraten eignet sich am besten ein gutes fettes Schwanzstück von einem jungen Ochsen oder ein Stück aus der Klust. Man läßt dasselbe im Sommer 3—4, im Winter 8—14 Tage in Bieressig liegen, den man mit etwas Gewürz (auf 6—8  $\mathcal{R}$  Fleisch 6 Lorbeerblätter und 10 Stück Nelken, aber kein Salz) hat aufkochen lassen und kochend über das abgespülte Fleisch gegossen hat. Das Fleisch muß offen stehend an einem kühlen Ort, am besten im Fliegenschrank, aufbewahrt und täglich mit Hülfe von zwei Gabeln umgewendet werden.

Vor der Zubereitung wird das Fleisch mit in Salz und Pfeffer umgewendeten, halbfingerlangen nicht zu dünnen Speckstreifen wie ein Schmorbraten (s. vor. Nr.) gespickt und noch

etwas Salz darüber gestreut. Dann giebt man in den Bratentopf reichlich gutes Fett, läßt es recht heiß und gelbbraun werden, legt das Fleisch hinein, stellt den Bratentopf auf den größten Brenner, läßt die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, wobei man es hin- und herschiebt und umwendet; dies erfordert einige Aufmerksamkeit. Man läßt einige Zwiebeln mit bräunen und vollendet den Sauerbraten wie den Schmorbraten in voriger Nummer.

### 19. Gulasch.

2  $\mathcal{A}$  Filet- oder gutes Beefsteakfleisch, im Sommer 3, im Winter 6 Tage alt geschlachtet, schneidet man in große Würfel, röstet 200 g Speck und 100 g Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten, gelb, giebt das Fleisch hinzu und röstet es über dem größten Brenner bei voller Flamme so lange, bis der reichlich hervortretende Saft bis auf einen kleinen Rest verdampft ist. Dann würzt man mit Salz, gestoßenem Pfeffer, und etwas feinem spanischen Pfeffer, rührt es gut untereinander und richtet es recht heiß an. Nach Belieben giebt man Brat- oder Salzkartoffeln dazu.

### 20. Spanisch-Frico.

Für 6—8 Personen nimmt man 1  $\mathcal{A}$  gutes Beefsteakfleisch und 1  $\mathcal{A}$  Schweinefleisch. Das Fleisch, besonders das Rindfleisch, wird so lange geklopft, bis es sich weich anfühlt und in ansehnliche kleine Stücke geschnitten. Dann legt man es lagenweise mit ca. 2 Suppentellern voll Scheiben von guten Kartoffeln und einer großen Untertasse voll in Scheiben geschnittener Zwiebeln am besten in einen Schnellbrater, in Ermangelung desselben in eine gut schließende Puddingsform, mit Kartoffeln anfangend und aufhörend, streut über jede

Schicht hinreichend Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer und ein Lorbeerblatt, legt auf jede Schicht Kartoffeln kleine Stückchen Butter und giebt zuletzt  $\frac{1}{2}$  Tasse dicke saure Sahne und  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser darüber, deckt den Topf fest zu und läßt das Gericht langsam  $1\frac{1}{2}$  Stunden auf kleinem Brenner „halb“ gestellt kochen. — Die Puddingsform muß selbstverständlich beim Kochen in ein Wasserbad gestellt werden.

## 21. Filetbraten im Ofen.

Von einem guten Rinderfilet entfernt man Fett und Haut, spickt es in zwei Reihen, bestreut es mit Salz und etwas Pfeffer, giebt reichlich Butter in eine Bratpfanne, läßt sie kochend heiß werden, legt dann erst den Braten hinein, schiebt ihn in den heißen Ofen und brät ihn unter fleißigem Begießen 45 Minuten. Die erste halbe Stunde läßt man den Brenner „voll“ brennen, dann wird er auf „halb“ gestellt. Vor der letzten Viertelstunde giebt man 1—2 Tassen saure Sahne oder Milch darunter. Beim Anrichten rührt man die Sauce mit kaltem Wasser aus und giebt, wenn nötig, noch  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt und etwas Kartoffelmehl daran, um sie kräftiger und feimig zu machen.

## 22. Filetbraten auf offener Kochplatte.

Man richtet den Braten nach voriger Nummer vor, giebt reichlich Butter in die Bratpfanne, setzt sie auf den länglichen Brenner oder den größten Rundbrenner, den man hat, läßt die Butter recht heiß werden, legt das Filet hinein, bratet es bei voller Flamme in 15—20 Minuten unter stetem Begießen recht schön und richtet es sogleich auf einer heißen Schüssel an. Die Sauce wird mit kaltem Wasser ausgerührt, mit Liebig's Fleisch-Extrakt verbessert und mit Kartoffelmehl gebunden.

### 23. Filet in Madeira-Sauce.

Das Filet wird wie in voriger Nummer nicht länger als 15 Minuten gebraten und auf eine heiße Schüssel gelegt. Dann läßt man Mehl in der Bratenbutter braun werden, giebt Bouillon dazu nebst Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cayennepfeffer und einem großen Weinglas Madeira, rührt diese Sauce auf dem Feuer gut durch und giebt Stückchen Kalbsprieße, feine Klößchen, Champignons, Morcheln und einige in Scheiben geschnittene Trüffel hinein. Zuletzt läßt man das Filet noch 8—10 Minuten leise darin ziehen und richtet es mit sämtlichen Zuthaten an.

### 24. Filet à la jardinière.

Das Filet wird nach Nr. 21 in  $\frac{3}{4}$  Stunden fertig gebraten, dann in zierliche Scheiben geschnitten, diese in der natürlichen Form, dicht nebeneinander liegend, auf einer heißen Schüssel angerichtet und mit verschiedenen Gemüsen, wie sie die Jahreszeit bietet, jedes nach seiner Art zubereitet, in Feldern garniert, z. B. kleinen Köpfen Savoyerkohl, Blumenkohl, Rosenkohl, jungen Erbsen, jungen gelben Wurzeln, kleinen gebratenen Kartoffeln oder kleinen Kartoffeln mit Petersilienbutter. Man kann auch sehr gut Büchsengemüse verwenden.

Ist das Gemüse um das Filet zierlich angerichtet, so wird die Sauce, welche man mit etwas saurer Sahne verrührt und mit Liebig's Fleisch-Extrakt verbessert, durch ein Sieb über den Braten gegossen.

### 25. Ragout von Braten- oder Suppenfleisch (sehr gut).

Man schmort feingeschnittene Zwiebeln in reichlich Fett, giebt das in größere Würfel geschnittene Fleisch hinein, sowie in Würfel geschnittene Gurken, Salz und Pfeffer und läßt es zusammen bräunlich braten. Dann schlägt man einige Eier mit

Wasser wie zu Rührei, giebt sie nebst einem tüchtigen Löffel Senf und vorher gebratenen kleinen Kartoffeln zu der Speise und läßt alles nochmals durchbraten.

### 26. Beefsteak auf dem Rost.

Von 4—5 Tage alt geschlachtetem Rinderfilet schneidet man fingerdicke Scheiben, klopft sie und bestreut sie mit feinem Salz und Pfeffer. Dann legt man sie auf den Rost, welchen man vorher mit Speck eingerieben hat, läßt sie unter einmaligem Wenden in 4—5 Minuten gar braten und legt sie auf eine heiße Schüssel. Vorher hat man ein Stück Butter gebräunt, giebt nun etwas Liebig's Fleisch-Extrakt und den Saft, der sich unter den Beefsteaks angesammelt hat, dazu, läßt schnell aufkochen und richtet die Sauce über den Beefsteaks an. — Oder man legt Stückchen frischer Butter auf die Beefsteaks und streut feingehackte Petersilie darüber. — Kann man kein Filet haben, so nehme man ein Stück aus der Lende eines fetten Ochsen.

### 27. Beefsteak in der Pfanne.

Die Beefsteaks werden wie in voriger Nummer vorbereitet. Die Pfanne wird mit reichlich Butter auf den größten Brenner gesetzt bei voller Flamme. Sobald die Butter hellbraun ist, werden die Beefsteaks schnell hineingelegt und unter beständigem Begießen in 4—5 Minuten fertig gebraten mit einmaligem Umwenden. Dann werden sie auf eine heiße Schüssel gelegt, in der Pfanne reichlich in Scheiben geschnittene Zwiebeln hellbraun gebraten, diese auf die Beefsteaks gegeben, die Sauce mit etwas Bouillon gut verrührt und über die Beefsteaks gegossen. Die Schüssel wird mit kleinen gebratenen Kartoffeln garniert.

## 28. Fleischpudding.

$\frac{1}{2}$  ℔ Butter wird zu Sahne gerührt und mit 10 Eigelb,  $2\frac{1}{2}$  ℔ feingehacktem Rindfleisch, 2 gehackten großen Häringen, feinem Gewürz, 160 g gestoßenem Zwieback, einer kleinen Tasse Milch, 2 fein geschnittenen, in Fett weich, aber nicht braun gebratenen Zwiebeln und dem Schnee der 10 Eier gut vermischt. Man läßt die Masse in einer vorgerichteten Puddingsform 2 Stunden im Wasserbade kochen (siehe Vorbemerkung zu Abt. XIII.) Eine Kapern- oder Trüffelauce schmeckt gut dazu.

## 29. Fleischpudding auf andere Art.

1 ℔ gehacktes Rindfleisch,  $\frac{1}{2}$  ℔ gehacktes Schweinefleisch, 3 Eier, 2 in Milch geweichte, nicht ausgedrückte Milchbrötchen, 100 g Butter, in welcher 2 Zwiebeln geschmort sind, Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack. 2 Stunden Kochzeit.

## 30. Ragout von Zungenzunge.

Die Zunge muß ganz frisch gebraucht werden. Nachdem der hochstehende Knochen und das gelbe, schwammige Fleisch abgeschnitten, wird die Zunge mit Salz und Wasser tüchtig abgerieben und so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, dann mit kochendem Wasser und wenig Salz auf's Feuer gebracht und, nachdem sie gut geschäumt, mit viel Wurzelzeug, Pfeffer, Nelken, Vorbeerblättern, einigen Morcheln und Zwiebeln mit Schale in 3—4 Stunden langsam (kleinster Brenner) weich gekocht. Dann schmilzt man Butter und Mehl hellbraun, giebt dazu von der durch ein Sieb gegossenen Zungenbrühe, daß eine feimige Sauce entsteht und würzt diese mit 1 Glas Wein, etwas Citronensaft und Schale, einem Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Zunge wird abgezogen, in Scheiben geschnitten und in die Sauce

gegeben nebst einer kleinen Handvoll Morcheln, ebensoviel in Stückchen geschnittenen frischen oder eingemachten Champignons, 6—8 in Scheiben geschnittenen Trüffeln,  $\frac{1}{2}$  £ Kalbsprieße,  $\frac{1}{2}$  £ in Butter gebratenen kleinen Saucisken, kleinen Fleischklößchen nach Abt. III Nr. 7 oder 10 und  $\frac{1}{2}$  Tasse Kapern. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit einigen Eigelb ab.

### 31. Zungenragout auf andere Art.

Man nimmt eine der trefflichen Büchsen-Zungen, öffnet die Büchse, stellt sie 20 Minuten in kochendes Wasser, nimmt nun die Zunge heraus und schneidet sie in Würfel. — In Butter bräunt man Mehl, verkocht dies mit der in der Büchse befindlichen Brühe und kochendem Wasser zu dicker Sauce, fügt 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt, eine Prise Cayenne, 2 Löffel Kapern und 1 Löffel Perlzwiebeln daran und kocht dann in der Brühe rasch kleine Semmel- oder auch Fleischklößchen gar. — Die Zungenwürfel werden in der Sauce erhitzt, ohne daß sie kochen dürfen, und das Ragout mit gerösteten Brotdreiecken besteckt und mit halbharten Eierteilern belegt.

### 32. Ochsenzunge als Gemüsebeilage.

Eine schöne Büchsen-Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus 10 g Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 l Wasser und etwas Salz bereitet man eine Fleischbrühe, in die man die Zungenscheiben 50 Minuten legt, ohne daß die Brühe mit ihnen kochen darf. Man läßt die Scheiben dann rasch abtropfen und richtet sie auf heißer Schüssel an. Die Brühe benutzt man zu Suppen oder Saucen.

### 33. Koteletten von Zunge.

Eine ganz weich gekochte und abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und die größeren Stücke nochmals

geteilt. Dann schlägt man 1 Ei mit 2—3 Löffeln Wasser, giebt etwas Citronensaft, Muskat und, wenn nötig, etwas feines Salz dazu, taucht die Scheiben ein, wälzt sie in geriebenen alten Semmeln und brät sie in gelbgemachter Butter in offener Pfanne knusprig und gelblichbraun.

### 34. Hammelkeule auf dem Rost.

Eine Hammelkeule von 8—10  $\mathcal{R}$  klopft man auf beiden Seiten tüchtig, reibt sie mit Salz ein und legt sie in den Rostbrater auf die oberste Stufe, schließt den Apparat und läßt die Keule  $1\frac{1}{2}$  Stunden braten. Anfangs giebt man volle Flamme, ist die Keule schön gebräunt, so stellt man die Flamme auf „halb“ und begießt dann höchstens alle Viertelstunde einmal mit der Sauce, die sich in der Tropffschale gesammelt hat. Die letzte Zeit stellt man den Hahn auf „klein“; fürchtet man aber trotzdem noch, daß der Braten zu dunkelbraun werde, so stellt man den Rost eine Stufe tiefer. Ist der Braten fertig, so löscht man die Flamme, giebt die Sauce durch ein Sieb und schöpft alles Fett davon ab. Dann schwitzt man einen Löffel Mehl in Butter braun, giebt noch einen Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt daran, füllt die Sauce unter beständigem Kochen dazu und giebt sie recht heiß zu Tisch. Man kann auch nach Belieben sauren Rahm zur Sauce verwenden (siehe Kalbsbraten).

### 35. Hammelbraten wie Wild.

Man nimmt 2 kg Hammelrücken, klopft ihn, häutet ihn, schneidet das Fett ab und reibt ihn mit einer Essenz ein, die man aus 1 Glas Rotwein, 2 gestoßenen Wachholderbeeren, gestoßenem Pfeffer, gehackten Kräutern und Zwiebeln hergestellt hatte. (Man läßt alles in dem Wein zwei Tage ausziehen

und feigt es vor dem Gebrauch durch.) Man reibt ihn so oft ein, bis die Flüssigkeit verbraucht ist, spickt ihn am folgenden Tage, legt ihn, nachdem er gefalzen, in braune Butter, bedeckt ihn oben mit Butterstückchen und brät ihn  $1\frac{1}{2}$  Stunden im heißen Ofen. — Die Sauce wird entfettet, mit Kartoffelmehl bündig gemacht, mit 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt verkocht und zuletzt noch ein Glas Rotwein angefügt.

### **36. Schweinebraten auf dem Rost.**

Der zu diesem Braten verwendete frische Schinken muß nicht zu groß, nicht zu fett und von einem jungen Schweine sein. Man klopft denselben recht tüchtig und lange auf beiden Seiten; die Schwarte schneidet man gitterartig ein, reibt den Schinken mit Salz und Pfeffer ein und brät ihn wie die Hammelkeule in Nr. 34. Er muß je nach der Größe  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden braten. Zu der Sauce dieses Bratens wird keine Sahne verwendet, wohl aber Liebig's Fleisch-Extrakt.

### **37. Schweinebraten am Spieß.**

Der Schinken wird wie in voriger Nummer vorbereitet, aber die Schwarte abgezogen, dann mit Salz eingerieben und mit feinem Pfeffer bestreut. So bringt man ihn an den Spieß und läßt ihn in  $2\frac{1}{2}$  Stunden unter fleißigem Begießen gar braten. Die Sauce wird wie in Nr. 34 bereitet.

### **38. Nachgemachter Wildschweinebraten.**

Ein 4—5  $\mathcal{L}$  schweres Kammstück von einem zahmen Schweine wird 5—6 Tage in eine Mischung von halb Rotwein, halb Essig gelegt und 12 Wachholderbeeren hinzu gethan. Dann läßt man es, mit Salz bestreut, in der Bratpfanne in Butter gelb werden, giebt ein paar Tassen kochendes Wasser und 1 Tasse

von der Beize daran, schiebt den Braten in den heißen Ofen und brät ihn in 1½ Stunden weich und ganz dunkelgelb. Beim Anrichten nimmt man das Fett zum Teil von der Sauce und seimt diese mit etwas Kartoffelmehl an. Man kann auch während der letzten halben Stunde des Bratens 1 Tasse saure Sahne an die Sauce geben.

### 39. Gefüllte Schweinerippe.

Man nimmt das ganze Rippenstück eines Schweines, reibt es mit Salz ein, knickt die Rippen in der Mitte, ohne das Fleisch zu verletzen, füllt in 4 Teile geschnittene Äpfel hinein und biegt und näht das Stück von allen Seiten zusammen. Darauf legt man dasselbe in die Bratpfanne in kochende Butter, schiebt es in den Ofen und läßt den Braten 1½—2 Stunden braten, indem man ab und an etwas Wasser hinzufügt und fleißig begießt. Beim Anrichten nimmt man das Fett von der Sauce, seimt diese an und zieht die Fäden aus dem Braten.

### 40. Schweinekoteletten auf dem Rost.

Man verwendet entweder Koteletten, aus denen der Knochen entfernt, oder man schneidet ein mageres, schieres Stück aus der Keule in zweifingerdicke Streifen und klopft sie so stark, daß sie nur halb so dick bleiben. Dann reibt man sie mit feinem Salz ein und streut etwas feinen Pfeffer darauf, legt die Koteletten auf den Rost und läßt sie in 5 Minuten gar braten. Beim Anrichten legt man die untere Seite, auf welcher sich der Rost abgezeichnet hat, nach oben. Inzwischen hat man etwas Butter hellbraun werden lassen, giebt einen Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt und zwei Löffel Wasser hinzu, läßt aufkochen und giebt sie heiß über die Koteletten, welche mit Citronenscheiben garniert zu Tisch gegeben werden.

#### 41. Schweinefilet.

Das Filet wird mit feinem Speck gespickt und mit Salz bestreut; dann läßt man in der Bratpfanne ein gutes Stück Butter hellbraun werden, legt das Fleisch hinein und schiebt die Pfanne schnell in den heißen Bratofen. Unter öfterem Begießen brät man das Filet in 10 Minuten braun, stellt den Gashahn auf „klein“, giebt einen Löffel voll braunen Mehles und  $\frac{1}{2}$  Tasse Bouillon zu dem Bratensond, läßt das Filet noch 10 Minuten braten und richtet es sofort an. Die Sauce giebt man durch ein Sieb; sollte sie zu dick sein, so fügt man noch etwas Bouillon hinzu.

#### 42. Schweinefilet gedämpft.

Man schneidet zwei Wurzeln, eine Kartoffel, einen kleinen Kopf Sellerie, eine Stange Porree, eine Zwiebel und eine Schwarzwurzel in Würfel, pußt eine kleine Handvoll Rosenkohl und wäscht alles gut. Dann bräunt man einen Löffel Mehl in reichlich Butter, giebt Wasser, Salz, die vorbereiteten Kräuter und ein Stückchen Zucker hinzu und läßt dieses alles zusammen unter öfterem Umrühren im Bratofen eine kleine Stunde schmoren. In dieser gebundenen Sauce läßt man das Schweinefilet, leicht gesalzen, 20—25 Minuten, je nach der Dicke, dämpfen, richtet es dann in einer tiefen Ragout-Schüssel an, schmeckt die Sauce mit einem Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt ab, fügt etwas Kapern dazu und giebt die Sauce über das Filet.

#### 43. Spanferkel am Spieß.

Das Spanferkel wird, nachdem es wohl gereinigt ist, mit Salz und feinem Pfeffer inwendig tüchtig eingerieben. Man

legt einige Zwiebeln und Melkenkörner hinein, näht es mit feinem Bindfaden fest zu und bringt es an den Spieß, wo es unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in 1½—2 Stunden gar gebraten wird. Die Zwiebeln nimmt man vor dem Anrichten wieder heraus, giebt dem Spanferkel eine gute Form und steckt ihm eine Citrone ins Maul. Zur Sauce rührt man etwas braunes Mehl, gute Bouillon oder in Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt, ½ Tasse Kapern und den Saft von ½ Citrone und läßt sie aufkochen; dann richtet man sie sogleich an.

Man kann das Spanferkel auch mit Trüffeln füllen, welche gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und in etwas Butter und Bouillon halb gar gedämpft sind.

#### 44. Spanferkel auf dem Rost.

Man bereitet das Spanferkel vor wie in voriger Nummer, legt es auf den Rost, legt diesen auf die oberste Stufe und schließt den Deckel des Apparates. Man begießt das Spanferkel mit seinem eigenen Fett, welches sich unten in der Tropfschale sammelt, nicht zu oft. Es wird in 1—1½ Stunden fertig gebraten. Man bereite die Sauce und richte an wie in Nr. 43.

#### 45. Rehziemer am Spieß.

Der Ziemer wird gehäutet, mit feinem Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und dann an den Spieß gebracht. Der Braten wird fleißig mit geschmolzener Butter begossen und ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden gebraten. Vor der letzten Viertelstunde giebt man  $\frac{1}{4}$  l saure Sahne zu der Sauce und vor dem Anrichten  $\frac{1}{2}$  Tasse Bouillon. Die Sauce läßt man nochmals aufkochen.

#### 46. Rehziemer im Bratofen.

Der Ziemer wird vorbereitet wie in Nr. 45. Reichlich Butter wird in der Bratpfanne hellbraun gemacht, das Fleisch hineingelegt und die Pfanne in die heiße Bratröhre geschoben. Der Braten wird fleißig begossen, bis er eine schöne Farbe hat, dann wird der Brenner auf „halb“ gestellt. Nach und nach wird  $\frac{1}{2}$  l saure Sahne unter den Braten gegeben und dann weniger begossen. Der Rehziemer darf höchstens 30—35 Minuten braten.

#### 47. Rehblatt gedämpft.

Zwei schöne Rehblätter befreit man möglichst von den Knochen, häutet und klopft sie, zieht sie mit einer Dreffiernadel ballonartig zusammen, salzt und spickt sie. Die abgelösten Knochen zer schlägt man, bräunt die Blätter in Butter, giebt die Knochen nebst Zwiebeln, Möhren und einer Schwarzbrot-scheibe daran, gießt  $\frac{1}{4}$  l kochendes Wasser darauf, giebt Gewürz und 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt dazu und schmort die Blätter langsam in knapp 2 Stunden weich. Die Sauce wird vor dem Anrichten durchgestrichen.

#### 48. Hirschkeule gebraten.

Man nimmt 3 kg Hirschkeule, häutet sie gut, reibt sie mit Salz ein und spickt sie zierlich, legt sie in eine passende Bratpfanne, begießt sie mit 380 g bräunlicher Butter, schiebt die Keule in den treffend geheizten Bratofen und brät nun das Fleisch unter fleißigem Begießen 2 Stunden. Indes hat man alle kleinen Abfälle gut ausgetocht und verwendet diese Brühe die letzte Stunde zum Nachgießen. — Die Sauce wird mit etwas in dicker saurer Sahne verquirltem Kartoffelmehl verdickt und ihr dann durch Zusatz von 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt die letzte Vollendung gegeben.

### 49. Gase am Spieß.

Der Gase wird gehäutet, gespickt und mit Salz eingerieben, dann an den Spieß gebracht und unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in 25 Minuten gar gebraten. Mit der Sauce verfährt man wie beim Rehziemer.

### 50. Gase im Bratofen.

Der Gase wird nach Nr. 49 vorbereitet und mit reichlich hellbrauner Butter in den heißen Ofen geschoben, wo er fleißig begossen wird. Ist der Gase schön gebräunt, so giebt man  $\frac{1}{2}$  l saure Sahne darunter und, wenn er fertig gebraten ist,  $\frac{1}{2}$  Tasse Bouillon. Bratzeit 15—20 Minuten.

## V. Abtheilung.

### Geflügel.

#### Vorbemerkung.

Schlachten des Geflügels. Alles Federvieh wird auf folgende Weise geschlachtet: Kapaunen, Rükken und Hühnern werden am Halse einige Federn ausgerupft und ihnen der Hals mit einem scharfen Messer halb durchschnitten. Sie werden so lange festgehalten, bis sie ganz verblutet sind. Man rupft sie am besten, wenn sie noch warm sind, weil dann die Federn am leichtesten herausgehen und die Haut nicht so leicht einreißt.

Tauben hält man mit der einen Hand recht fest, während man mit der anderen schnell den Kopf abreißt.

Enten wird der Kopf schnell abgehakt. Gänse werden mit einem spitzen Messer hinter dem Kopf abgestochen. Das Blut wird in einem Topfe in etwas Essig aufgefangen und später zum Gänseschwarz verwendet. Alles Geflügel wird 3—4 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, es würde sonst zähe bleiben. Gänse und Puter können aber je nach der Witterung 8—14 Tage hängen.

Zurichten und Ausnehmen des Geflügels. Wenn das Geflügel zum Gebrauch zubereitet werden soll, wird es über