

Rindfleisch.

Gesottenes Rindfleisch.

Das Fleisch wird vor dem Zusetzen mit einem hölzernen Klopfer gut geklopft, gewaschen und mit kaltem Wasser in einem eisernen Topfe zugefetzt. Fängt es an zu sieden, so achte man darauf, daß es nicht übersiedet und die beste Fleischbrühe in's Feuer läßt, sondern schäume es sorgfältig ab, bis es rein ist. Nun wird die Brühe gesalzen und die Gewürze und Kräuter, letztere wohl gewaschen, hinzugefügt: eine gebratene Zwiebel, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie nebst Wurzeln, Lauch, Kohl, etwas Pfeffer und etwas Muskat. Die Quantität dieser Gewürze soll bei jedem so ziemlich die gleiche sein, so daß kein Geschmack vorherrschend ist. Hat das Fleisch einmal angefangen zu sieden, so kommt es auf schwächeres Feuer, damit es nicht zu stark koche und die Fleischbrühe trüb werde. Beim Anrichten wird das Fleisch mit Salz bestreut und mit etwas Fleischbrühe begossen.

Wird das Fleisch im Dampf-Topfe gekocht, so werden Salz, Gewürz und Kräuter sogleich dazu gegeben und der Topf geschlossen. Weil man auf diese Weise die Fleischbrühe nicht abschäumen kann, so seht man sie vor dem Gebrauche durch oder schöpft sie in eine Schüssel, so daß das Unreine sich zu Boden setzt.

Gekochtes Ochsenfleisch mit Essig.

Daselbe wird in fingerlange Streifen geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe und etwas weißem Wein in einer Kachel auf das Feuer gesetzt und Gewürzkräuter, Grünes, Zwiebel, Nellen, Pfeffer, Lorbeerblatt und etwas geriebener Meerrettig dazu gethan. In dieser Sauce wird das Fleisch gedämpft, bis die Sauce zur Hälfte eingekocht ist. Nun nimmt man es heraus, gibt noch ein Citronenrädchen und etwas Essig an die Sauce, seht sie durch und gießt sie über das Fleisch.

Italienisches Rindermaul.

Ein Rindermaul wird so weich gekocht, daß man es mit den Fingern zerdrücken kann, dann schneidet man es, wenn es ausgekühlt ist, in feine Scheiben. Hernach macht man folgende Sauce: 2 hart gekochte Eierdotter werden zerdrückt und mit feinem Del recht gut verrührt, nun gibt man Salz, Senf und Essig hinein, rührt es noch durch und mischt die Sauce mit dem geschnittenen Rindermaul gut durch.

Rinds-Schnitzel.

Man läßt sich von der Schal Schnitzeln herunterschneiden, klopft dieselben, salzt sie, gibt gröblich gehackte Zwiebeln in heißes Schmalz und läßt sie anlaufen; nun gibt man die Schnitzeln hinein und dünstet sie mit etwas Suppe. In Salzwasser gekochte Erdäpfel schmecken gut dazu.

Boeuf à la mode.

Man nimmt ein fleischiges Stück Rindfleisch, klopft es tüchtig, thut Pfeffer und Salz darauf und steckt Nelken in das Fleisch; dann wird Schmalz in eine Pfanne gethan, das Fleisch ein wenig darin gedämpft, bis es gelb ist, hernach schüttet man Wein und Fleischbrühe daran, thut etwas Rinde von schwarzem Brod, ein Lorbeerblatt und Citronenscheiben hinzu; sodann werden einige Kochlöffel voll Mehl im Schmalz gelb geröstet und mit der Sauce abgelöscht. Den Braten läßt man vollends darin kochen, bis er weich ist.

Gedämpftes Ochsenfleisch.

Von einem Rippenstück quer geschnittene Stückchen werden in eine Casserolle gelegt, Zwiebel, Citronen, Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Salz und ein wenig Wasser dazu gethan, dann läßt man es langsam dämpfen; hernach kommt ein Glas Wein daran und ein wenig Essig. Wenn es recht gedämpft ist, streut man ein wenig Mehl darauf, gießt noch ein wenig Fleischbrühe dazu und läßt es kochen.

Gewöhnlicher Rindsbraten.

Ein Stück von der Schwanzfeder oder Keule wird stark geklopft und rein gewaschen, mit dem Messer dicke Einschnitte gemacht und Speckstreifen hineingelegt, wodurch das Fleisch sehr

mürbe und saftig wird. Nun lege man es in die Bratpfanne, reibe es aber vorher gut mit Salz und etwas Pfeffer ein, gebe Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gewürz, Pfeffer, 1 Citronenscheibe und etwas kaltes Wasser hinzu, lasse das Fleisch bei gelindem Feuer langsam unter häufigem Ummenden recht weich braten und begieße es mit Butter und seinem eigenen Fette.

Beefsteak.

Schneide vom Lendenbraten handgroße Stücke und hacke sie so fein, daß man sie streichen kann, forme gleichmäßig runde, fingersdicke Rüklein daraus, reibe sie mit Pfeffer und Salz ein, und bestreue sie mit Mehl; hierauf lasse ziemlich viel Butter in einer Pfanne oder Rachel heiß werden, lege die Beefsteaks hinein, decke sie gut zu und lasse sie langsam auf beiden Seiten backen. Wenn der Blutsaft heraustreibt, sind sie gut.

Französisches Beefsteak.

Fleisch vom Lendenbraten wird in Stücke geschnitten, fein gehackt, mit einem Brettchen bedeckt und einem Gewicht beswert, einen Tag in den Keller gestellt. Dann forme man runde, handgroße Rüklein daraus, reibe sie mit etwas Salz und Pfeffer ein, und bestreue sie leicht mit Mehl. Hernach gebe man sie mit dem herausgetriebenen Saft mit ziemlich viel Butter in eine Rachel, belege sie mit Butterscheiben, setze einen Aufzugdeckel mit Kohlen darauf, lasse sie oben und unten bei mäßiger Hitze schmorren, bis sie innen noch roth, aber nicht mehr roh sind, und gebe sie mit der Brühe und mit gebünsteten ganzen Kartoffeln zu Tische.

Rinds-Coteletts auf Wiener Art.

Man haut von dem gewählten Rippenstücke die Rückenknochen ab, schneidet Coteletts von zwei Finger Dicke daraus, haut die Rippen kurz ab, schlägt die Coteletts mit der Fläche des Hackmessers etwas breit, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wälzt sie in Mehl und bratet sie mit Butter in einer Pfanne rasch bräunlich, oder zieht sie durch geschmolzene Butter, wälzt sie in Mehl und bratet sie auf dem Roste braun. Nun läßt man Butter in einer Casserolle gelb werden, legt die Coteletts hinein, gibt ein paar Zwiebeln und etwas Zus daran, und

läßt sie auf gelindem Feuer gut dämpfen. Wenn der Fond kurz eingeht, gießt man immer ein wenig kochende Bouillon oder Jus dazu. Sobald die Coteletts vollkommen weich sind, nimmt man sie aus der Casserolle, entfettet den Fond, verkocht ihn mit ein wenig Weizmehl und dickem sauern Rahm zu einer guten feimigen Sauce, gießt sie durch ein Sieb und gibt Kapern hinein. Beim Anrichten werden die Coteletts in schöne Scheiben geschnitten, sodann wieder passend zusammengelegt und etwas Sauce darüber gegeben. Die übrige Sauce schüttet man in eine Sauceschüssel und gibt sie auf den Tisch. Auch kann man dazu gebratene Erdäpfel geben.

Dhfenfleisch mit Mark.

Ein Stück Dhfenfleisch wird wie gewöhnlich gefotten, dann wird Dhfenmark mit Peterfilie und Zwiebeln fein gehackt und in 6 Defa Butter mit einer Hand voll geriebenem Brot gedämpft, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und über das Fleisch gegossen.

Rostbraten.

Man klopft ein Rippenstück, welches dazu am besten paßt, spickt es mit Knoblauch, salzt und pfeffert es, bringt es auf den Rost und läßt es auf beiden Seiten über starker Gluth braten, betropft es fleißig mit Butter und gibt es in seinem eigenen Saft auf den Tisch.

Gedünsteter Rostbraten.

Man klopft und salzt zuvor die Rostbraten recht gut, und gibt sie sodann in eine Casserolle, mit in Streifen geschnittener Zwiebel, stellt es über Kohlengluth und läßt es zugedeckt weich dünsten. Ist dieses geschehen, so nimmt man den Deckel ab und läßt den überflüssigen Saft verdampfen. Einige pflegen auch etwas Essig oder Citronensaft dazu zu nehmen und beim Anrichten klein gehackte Citronenschalen darüber zu geben.

Gefüllter und fashirter Rostbraten.

Man nimmt dazu fünf Rostbratenstücke, vier davon klopft man recht gut, das fünfte häutet man ab und hackt es mit drei Sardellen, einem Löffel voll Kapern, Citronenschalen, etwas

Zwiebel, Chalotten und grüner Petersilie klein zusammen, gibt ein paar Eßlöffel voll Milchrahm und ein Ei dazu, streicht es auf die Kostbraten; legt dann letztere auf einander, und dünstet sie in einer Casserolle, deren Boden mit Speck und in Streifen geschnittener Zwiebel belegt ist, mürbe. Ist dieses Alles genau geschehen, so nimmt man den Kostbraten heraus, staubt etwas Mehl in das in der Casserolle bleibende Fett, bräunt es, verdünnt das Ganze mit Wein und Brühe und rührt es über die Kostbraten.

Kostbraten im eigenen Saft mit Nockerln.

Die nöthige Anzahl Kostbraten werden tüchtig geklopft, die Beine und Haut weggelöst, gut gesalzen und in einer Casserolle mit einer in Scheiben geschnittenen spanischen Zwiebel und würfelig gehackten Speck lagenweise eingerichtet, mit etwas Suppe untergossen, gut zugedeckt und dämpfen gelassen, bis der Braten mürbe ist. Man muß jedoch öfter nachsehen und etwas Suppe, wenn nöthig, dazu geben, sowie man auch den Geschmack mit einigen Tropfen Essig hebt.

Die Kostbraten werden zum Anrichten in Stücke geschnitten, auf eine tiefe Schüssel gegeben, der eigene Saft gut abgefettet (den man, wenn er zuviel eingedünstet ist, mit etwas Suppe vermehren kann) über die Kostbraten gegossen, mit Nockerln garnirt und heiß zur Tafel getragen.

Englischer Braten.

1 Kilo Ochsenfleisch von der Schoß legt man nebst einem Stück Butter in eine Casserolle, dann thut man ein Viertel Liter Wein, einen Löffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenscheibe, Pfeffer, Salz, Zwiebel und Nelken dazu, und deckt es zu; man träufelt es mit der eigenen Sauce. Dieser Braten kann auch statt dem Rindfleisch gegeben werden.

Englischer Braten mit faschirten Champignons und Erdäpfeln.

Ein schönes, abgelegenes Rindfleisch (schmale Ried oder Tafelstück) wird von dem Bein und dem überflüssigen Fett ausgelöst, gut geklopft und gesalzen und an der inwendigen Seite mit gestossenem Pfeffer eingerieben, dann zusammengerollt (mit der dicken Seite nach innen) und mit einer dünnen

Schnur gebunden. Hierauf macht man eine gute Presse von Wurzeln, gelben Rüben, Petersilie, Sellerie und einem Stück Kohl, und legt alles, klein geschnitten, in eine längliche Casserolle, die unten mit Speck ausgelegt ist; den gebundenen Braten gibt man auf das Wurzelwerk, nebst einer Citronenschale, einem Lorbeerblatte und einem kleinen Stück Kuttelkraut in die Casserolle und läßt ihn auf dem Herde braun angehen.

Die Casserolle füllt man dann mit Suppe, etwas gutem Weine, und läßt dies eine Stunde gut kochen.

Der Braten wird hierauf in eine flache Casserolle gegeben, der Saft von den Wurzeln abgeseiht und über den Braten gegossen, der dann glasirt und in die Röhre bis zum Serviren gestellt wird.

Gespickter Lungenbraten auf Wildpretart.

Ein gut abgelegener Lungenbraten wird geklopft, gut abgehäutet, schön gespickt, sodann in ein langes Wandel, welches mit Wurzeln und Zwiebel ausgelegt wird, gegeben, und daneben noch einige Lorbeerblätter, Kuttelkraut, ganze Pfefferkörner und eine fingerlange Citronenschale gegeben.

Dazu macht man weiters von $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig und Salz nach Geschmack einen Sud und übergießt damit kochend heiß den Braten, welches man dreimal mit je einer halben Stunde Zwischenpause wiederholt, wobei man den Lungenbraten immer mit einem passenden Deckel zudeckt.

Man macht dieses womöglich einen Tag vorher, damit sich der Geschmack der Beize in das Fleisch zieht.

Man gibt nun den Lungenbraten auf den heißen Herd, gießt zur Beize einen halben Liter Suppe und läßt ihn einige Stunden dünsten, bis sich die beigegebenen Wurzeln mit den Fingern leicht zerdrücken lassen, worauf man den Braten aus der gut eingekochten Beize herausnimmt, ihn auf eine flache Casserolle gibt, darauf die gut entfettete, rein gesiehene Beize gießt, mit Papier zudeckt und noch weiter in einer mäßig heißen Röhre weich dünsten läßt.

Nach ungefähr 10 Minuten wird über den Braten saurer Rahm, welchen man mit einem Kesselloffel voll Mehl abgesprudelt hat, gegossen und gut verkochen gelassen.

Ist der Rahm zu sauer, den man darüber gegossen, so gibt man ein Stück Zucker darein. Der Lungenbraten wird

nun in schöne Portionen geschnitten, auf einer langen Schüssel angerichtet, mit einer abgeschmalzenen Mehlspeise: als Nudeln, Nockerln zc. garnirt, mit der heißen Sauce übergossen und so gleich zur Tafel gegeben.

Rindfleisch auf Wildpretart.

Man klopft ein schönes, gut abgelegenes Tafelstück, zieht die Haut und das Fett gut ab, reibt es mit Pfeffer und Salz ein, gibt es in eine lange und tiefe Casserolle und belegt es oben und unten mit Tannennadeln.

Man macht dann von gutem Weinessig, Gewürz und Wurzeln, nebst einigen Wachholderbeeren, sowie Vorbeerblättern und Puttelkraut eine recht scharfe Beize, läßt sie gut aufkochen und begießt damit kochend heiß das Fleischstück, welches man gut zugedeckt und beschwert über Nacht darin beizen läßt.

Zum Gebrauche stellt man es auf ein langsames Feuer, entfernt daraus die Tannennadeln, vermengt die Beize mit Suppe und läßt das Fleisch darin, bis es weich ist; worauf man es herausnimmt, die Beize rein abseigt, das Tafelstück wieder in dieselbe Casserolle gibt, die gesiehene Beize daraufgießt, guten Sauren, mit Mehl abgesprudelten Rahm dazu gibt und noch $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt verdünsten läßt.

Zum Serviren wird das auf diese Art bereitete Tafelstück in schöne Portionen geschnitten, auf eine lange Schüssel angerichtet, mit einigen Röffeln Saft begossen, häufchenweise mit Rappern und inzwischen mit Citronenscheiben belegt und mit der Sauce in einer Saucière heiß zur Tafel gebracht.

Panirter Brustkern mit Parmesan.

Von einem gut abgelegenen Brustkern werden die Beine ausgelöst, derselbe zusammengerollt, mit Spagat zu einem Kollad gebunden und in der Suppe weich gekocht.

Wenn der Brustkern weich gekocht ist, nimmt man ihn heraus, entfernt den Spagat und beschwert ihn zwischen 2 Deckeln, bis er ausgekühlt ist, dann schneidet man ihn in schöne Portionen und legt ihn in einer flachen Casserolle wieder zu einem Kollad zusammen.

8 Champignons und 6 Schalotten werden gereinigt und fein geschnitten, worauf man sie mit 6 Dekä Butter so lange

dünsten läßt, bis sie einen guten Geschmack haben, bindet sie mit 2 Löffeln weißer Sauce und Citronensaft, streicht das Ganze mit einem Messer auf die Oberfläche des Brustkerns, bestreut ihn mit fein geriebenen Semmelbröseln und Parmesan, und läßt ihn nun so lange in einer warmen Röhre, bis er eine schöne braune Farbe bekommen hat. Dann untergreift man ihn mit einem flachen Deckel, legt ihn behutsam auf eine lange Schüssel, garnirt ihn mit gebackener grüner Peterilie im Kranze herum (man gießt auch einige Löffel gute, mit Suppe aufgekochte Glace dazu) und servirt ihn mit geschabemem Meerrettig heiß zur Tafel. Man kann zum panirten Brustkern auch warme Saucen serviren.

Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitzeln von saftigem Rindfleisch klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Speck, Zwiebeln, etwas Pfeffer, Gewürz, Ingwer, Lorbeerblättern und etwas Suppe weich. Den Saft seigt man über das Fleisch oder kocht etwas sauren Rahm damit auf und gibt das Fleisch mit gekochten Erdäpfeln oder Wasserspazgen zu Tisch.

Gulyás auf neueste Art.

Rindsfilet wird zu Beefsteaks vorbereitet, in etwa dreifingerbreite Stücke zertheilt, die man auf die Schnittfläche legt und sanft nieder- und möglichst platt klopft. Diese gibt man leicht gesalzen in siedende Butter und bratet sie auf beiden Seiten, bis sie innen zwar noch roth, jedoch nicht mehr roh sind. Nun legt man sie heraus und bereitet aus dem verbliebenen fetten Saft und etwas mit durchgeschwitztem Mehl — nebst etwas Speck- und Zwiebelwürfeln (diese können auch extra weich geschmort und später zugesetzt werden) oder Grundsaucen, dann Wasser und Liebig's Fleischextrakt, eine besonders kräftige, feimige Sauce. In dieser läßt man sodann frische oder getrocknete Paprika, auch wohl Tomatenbrei durchkochen, rührt 1 Guß starken Wein (Portwein, Madeira, Marsala, nicht süßen Tokayer oder dergleichen, nur keinen Surin!) hinzu, und läßt, kurz vor dem Anrichten, das dann erst in Würfel geschnittene Fleisch sammt dessen etwa hervorgetretenem Saft darin nur bis eben an's Kochen kommen. Man servirt

möglichst heiß auf erwärmten Tellern, gibt meist Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat, Griesknödeln und dergleichen, als Getränk guten Rothwein, Cardinal oder feines, starkes Bier dazu. Kartoffeln unter diesen Gulhas zu mengen ist verwerflich, die Bereitungsweise der gewöhnlichen ungarischen vorzuziehen. Frische Paprika ist nur pikant, nicht bössartig scharf wie die getrocknete, kann daher reichlicher als letztere angewandt werden.

Saucen.

Weisse deutsche Sauce.

Man schneidet 14 Deka Kalbfleisch und 14 Deka Schneideschinken mit einigen Champignons, etwas Zwiebel und Petersilienwurzel klein, läßt dieses mit Butter in einer Casserolle mit einigen Löffeln Mehl abschwitzen, indem man fleißig umrührt, füllt es mit guter Rindsuppe nach Verhältniß der Menge des gegebenen Mehles auf, rührt es wieder so lang, bis es zu kochen anfängt. Nun läßt man es auf gelindem Feuer fortkochen, schäumt es aber fleißig ab, schlägt es zuletzt durch ein grobes Sieb, und bewahrt diese nun erhaltene Sauce als Grundlage zur Bereitung anderer Saucen. Doch kann man, wenn man will, auch diese zu Tische geben.

Gewöhnliche braune Sauce.

Man belegt den Boden einer Casserolle mit dünnen Speckscheiben, gibt als zweite Schicht blätterweise geschnittene Zwiebel, schneidet dann Kalbfleisch in feine Schnitzeln und bedeckt die ersten zwei Schichten damit. Man kann auch geschnittene Abfälle von Karbenaden oder Geflügel begeben; auf dieses gießt man etwas Wasser und läßt es aufdünsten, bis sich der Saft des Fleisches auf dem Boden hellbraun anlegt. Zu diesem Gemische gibt man Butter und rührt es mit einigen Kochlöffeln Mehl ab. Nun mengt man noch gewürfelt geschnittene Schneideschinken, Champignons und einige Gewürznelken bei,