

80 dkg Selchfleisch . . .	K 1.76
35 dkg Gerste	" 0.21
17 dkg Bohnen	" 0.05
3 dkg Schweinefett . . .	" 0.06
Zubehör	" 0.03
	<hr/> K 2.11

Abend in $2\frac{1}{4}$ l Selchsuppe eingeweicht, am Morgen mit einer in Fett gerösteten Zwiebel und 2 Blättchen Salbei zum Sieden gebracht und in die Riste gestellt. Das Gericht wird mit Selchsuppe verdünnt und mit dem in schöne Stücke geschnittenen

Fleisch zu Tisch gebracht.

Vorkochzeit $\frac{1}{2}$ Stunde. — Kochdauer 4 bis 6 Stunden.

Schafffleisch (Schöpfsenfleisch).

125. Schafffleisch mit Rümmelsoße.

1.25 kg Schafffleisch . . .	K 2.—
3 dkg Mehl	" 0.01
Zubehör	" 0.12
	<hr/> K 2.13

Das Rippenfleisch wird in Stücke gehackt, in $1\frac{1}{4}$ l Wasser mit Suppenwurzeln, 3 großen, grob geschnittenen Zwiebeln, Salz und Rümme! vorgekocht.

Dann verquirlt man das Mehl mit etwas Wasser, fügt es unter fleißigem Sprudeln der Speise bei, läßt alles 15 Minuten vorkochen und stellt es in die Riste. Das Fleisch wird mit allen Zutaten zu Tisch gegeben. Als Beigabe eignen sich Kartoffelknödel.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

126. Schafffleisch mit Kartoffeln.

1.25 kg Schafffleisch . . .	K 2.—
75 dkg Kartoffeln	" 0.08
12 dkg Speck	" 0.24
2 dkg Mehl	" 0.01
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 2.38

Man hackt den Speck und 2 mittelgroße Zwiebeln recht fein, läßt beides über dem Feuer einen Augenblick anziehen, fügt das entfettete und in große Würfel geschnittene Fleisch bei, salzt und läßt es zugedeckt 20 Minuten dünsten. Nun wird

das Mehl daran gestaubt. Etwas später werden die Kartoffeln sowie ein wenig Thymian und je nach Geschmack auch ganz wenig Knoblauch beigegeben. Zuletzt vergießt man mit $\frac{1}{2}$ l guter, kalter Fleischsuppe und stellt das Gericht, sobald es siedet, in die Riste.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

127. Schafffleisch mit brauner Soße.

Das Fleisch (Schulter) wird in größere Stücke zerlegt, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Nach einiger Zeit röstet man das

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

1·25 kg Schafffleisch . . .	K 2.—
20 dkg Tomaten (Paradiesäpfel) . . .	„ 0,08
8 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,11
8 dkg Mehl	„ 0,03
2 dkg Zucker	„ 0,02
Zubehör	„ 0,10
	<hr/> K 2,34

Fleisch im Fett und nimmt es wieder heraus. Im gleichen Fett bereitet man mit Zucker und Mehl eine schön dunkelbraune Einbrenne, vergießt sie mit $\frac{1}{2}$ l kalter Fleischsuppe oder Wasser, würzt mit Salz und fein geschnittener Zitronenschale, gibt Suppenwurzeln und 1 Zwiebel hinzu und

läßt das Fleisch mit dieser Soße ungefähr 10 Minuten verkochen. Dann stellt man es in die Kiste. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Wurzeln und die Zwiebel aus der Soße genommen, die in 4 Teile gebrochenen Tomaten beigelegt, alles nochmals gesotten und zu Tisch gegeben.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

128. Schaffschlegel.*

1·50 kg Schaffschlegel . . .	K 3.—
15 dkg Speck	„ 0,30
2 dkg Pflanzenfett . . .	„ 0,03
2 dkg Mehl	„ 0,01
2 dkg Zucker	„ 0,02
$\frac{1}{4}$ l saurer Rahm . . .	„ 0,30
Zubehör	„ 0,01
	<hr/> K 3,67

Das Fleisch wird geklopft, von Fett und Häuten befreit, mit siedender Beize übergossen und 2 Stunden unter öfterem Umwenden darin gelassen. Nun trocknet man es ab, klopft, spickt es mit 10 dkg Speck, brät es mit dem Rest des Speckes auf dem Herd, bis es Farbe hat,

und fügt zuletzt das Salz bei. Dann gießt man $\frac{1}{8}$ l Beize hinzu, brät das Fleisch im Rohr unter fleißigem Begießen weich, entfettet den Saft und gibt den Rahm dazu. Inzwischen ist der Zucker im Fett gebräunt, das Mehl beigegeben und daraus eine dunkle Einbrenne bereitet worden, die, mit etwas Beize begossen, fein verrührt, mit dem Bratensaft vermengt und gut damit verkocht wird. Schafsrücken wird wie Schlegel zubereitet. Schlegel wie Rücken geben bei gutem Fleisch auch ungebeizt und, wie Rehshlegel gebraten, ein gutes Gericht, nur ist es bei Schafffleisch ratsam, die Bratpfanne leicht mit Knoblauch einzureiben, damit der oft aufdringliche, eigentümliche Geschmack des Schaffleisches gemildert werde. Es ist besser, den ganzen Schlegel zuzubereiten, weil der Braten viel saftiger wird.

128a. Beize.

In $\frac{1}{4}$ l Weinessig und $\frac{1}{2}$ l Wasser gibt man 1 kleine Möhre, 1 Stückchen Sellerie, 1 kleines Stück Porree, 1 Zehe Knoblauch, 8 Wacholderbeeren, 8 Senf-

1 Krone (K) = 1·05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0·85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

$\frac{1}{4}$ l Weinessig	K	0.10
Wurzeln	"	0.10
Gewürze	"	0.04
	<u>K</u>	<u>0.24</u>

körner, 3 Nelken, 12 Korianderkörner, 1 Blatt Salbei, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, läßt alles 15 Minuten sieden und fügt zuletzt etwas Tannenreisig bei.

129. Schafsrrippchen (Schafskoteletten).*

1.50 kg Schafffleisch	K	2.40
10 dkg Pflanzenfett	"	0.14
2 dkg Mehl	"	0.01
Zubehör	"	0.02
	<u>K</u>	<u>2.57</u>

Das Fleisch wird geschnitten und zwar so, daß an jedem Stück ein Rippchen ist. Von diesem löst man die Haut soweit ab, bis man das Fleisch nach oben zusammenschieben kann. Darauf werden die Fleischstücke geklopft, mit Salz und etwas Kümmel eingerieben, in Mehl getaucht und bei starker Hitze im heißen Fett schnell gebraten.

Wildbret.

130. Hirschrücken mit Soße.

1.50 kg Hirschrücken	K	1.85
10 dkg Speck	"	0.20
4 dkg Mehl	"	0.02
Zubehör	"	0.18
	<u>K</u>	<u>2.25</u>

Das geklopfte, von den Häuten befreite Fleisch wird gespickt, in der Pfanne gesalzen und mit dem übrigen Speck $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Dann legt man das Fleisch heraus, gibt in die Pfanne Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, etwas Petersilien- und Selleriewurzeln, läßt diese Zutaten 10 Minuten im Fett überdünsten und staubt das Mehl daran. Wenn das Mehl Farbe hat, vergießt man mit $\frac{1}{2}$ l kalter Fleischsuppe und 4 Löffel Weinessig, fügt nun den Braten wieder hinzu, läßt alles 15 Minuten sieden und stellt es in die Kiste. Die Soße wird beim Anrichten geseiht und mit 3 Eßlöffel saurem Rahm verbessert. Rehrücken kann auf gleiche Art bereitet werden. Der Hirschrücken kann auch gespickt und weiter wie Lungenbraten Nr. 74 behandelt werden.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

131. Wildschnitzel.*

Das Fleisch wird in 6 Schnitzel geteilt, gut geklopft, gespickt, mit etwas Thymian gewürzt, mit einer Seite in Mehl getaucht, auf starkem Feuer sehr schnell gebraten und dann erst gesalzen. Die

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.