

Von Himbeeren. Zwieback wird mit Wasser angefeuchtet, davon eine Lage in die Schüssel gegeben und Himbeersaft (eingesottener) darüber geschüttet, darauf wieder Zwieback und Saft. Oder man kocht Zuckerwasser mit Wein, gibt klaren ausgepressten Saft von frischen Himbeeren dazu und läßt ihn nur wenig mitsieden.

Von Erdbeeren. Von Rindssemeln reibt man die Rinde weg und schneidet sie zu halbfingerdicken Schnitten, bestreut diese mit Zucker, bähst sie, gibt sie in die Schüssel und läßt den Saft von frischen zerdrückten Erdbeeren mit Limoniensaft gemischt, durch ein Tuch darauf tropfen, was bei 2 Stunden dauert.

Oder: Man legt in Wasser getauchtes Zwieback in die Schüssel, gibt Wein, Zucker und ein Stück Zimmt zu den zerdrückten Erdbeeren, läßt sie aufkochen und seihet den Saft zum Zwieback.

## Rindfleisch auf verschiedene Art.

### Rindfleisch gesotten.

Die schönsten Tafelstücke sind vom Hinterfuße und dem Schlußstücke des Ochsens unter verschiedenen Namen: als Schweif-, Schal-, ausgestochenes Dertel, Scherzel und andere mehr, dann das Roßbratenstück aus den Rippen gelöst bei größerem Bedarfe. Fette saftige Stücke sind: der Deckel, Brustkern und Federspiß.

Um das Fleisch mürbe zu machen, klopft man es mit einem hölzernen Hammer, ohne es jedoch zu zerschlagen. — (Ueber das Kochen siehe Suppe.) Die Dauer des Kochens hängt sowol von der Beschaffenheit und vom längeren oder kürzeren Abliegen des Fleisches und der Größe des Stückes, sowie von der Art des Kochens ab. Geschnitten auf die Schüssel gegeben, wird es gesalzen und mit etwas Suppe übergossen, damit es saftig aussieht, garnirt und mit einer warmen oder kalten Sauce oder beiden, servirt.

Auf französische Art. Ein schön gleich dickes Stück Rindfleisch wird geklopft, mit vielen Wurzeln gekocht (oder gedünstet) und beim Anrichten so in die Schüssel gelegt, daß die Fettsseite oben ist. Dann bestreicht man

es mit aufgelöster Glace, gibt davon auch etwas in die Schüssel (oder den kurz eingekochten Saft vom Dünsten) und garnirt es mit ohne stauben gedünsteten Wurzeln, feinen Gemüsen, Püree's u. dgl.

**Oder:** Man gibt in den Fleischtopf einen kleinen Kohlkopf in 4 Theile geschnitten, ebenso, aber weniger Kraut, Kohlrabi, Sellerie, Pastinak, gelbe Rüben, Munkelrüben, alles gespalten und zu großen Stücken geschnitten, darauf das Stück Fleisch, Salz und so viel Wasser, daß alles bedeckt ist, und schäumt es während des Kochens fleißig ab. Beim Anrichten legt man zuerst das Fleisch heraus, seiht die kurz eingekochte Suppe herab und stürzt das Grünzeug auf die Schüssel, wodurch der Kohl in die Höhe kommt, auf den man das Fleisch gibt und dieses gut mit Glace bestreicht oder die kurz eingesottene Brühe darüber gibt.

### Saftbraten.

Man gibt in ein Casseroll Speckschnitten, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Pastinak, Petersilienwurzel, Kalbs-Knochen und Fleisch von der Stelze, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, darauf das Fleisch, am besten von der innern Seite des Hinterfußes und so viel Wasser, daß es in Dunst kochen kann, schließt es dabei mit einem gut passenden Deckel und stellt es in das Rohr. Wenn das Fleisch mürbe ist und Farbe hat, läßt man den Saft kurz einsieden und schüttet ihn durch ein Sieb über das angerichtete Fleisch, nachdem man das Fett davon abgeschöpft hat. Das Fleisch wird in schiefe Scheiben geschnitten, wieder zusammengeschoben auf die Schüssel gegeben und mit gedünsteten Rüben, kleinen Erdäpfeln, Schalotten, farcirten Gurken und dergleichen oder etwas von den Mehlspeisen garnirt.

### Gedämpftes Rindfleisch.

Ein mürbes Stück vom Schweiförtel oder Brustkern legt man auf Speck, Wurzelwerk, Gewürz wie zur Beize Nr. II. (Seite 20), gibt Knochen, Fleischabfälle und Wasser dazu und dünstet es zugedeckt im Rohre. Der Saft wird fleißig darüber geschöpft, dann geseiht, kurz eingekocht, nachdem man das Fett abgeschöpft und über das angerichtete Fleisch gegeben, welches man mit etwas von Erdäpfeln oder einer der Mehlspeisen oder mit Gemüse à la jardinière garniren kann.

**Oder:** Man kann es mit Speck, Zunge und Schinken zu gleichen Theilen schief hinein durchziehen oder nur mit Speck spicken und mit Beize Nr. I. dünsten.

### Gedünstetes Fleisch mit Macaroni.

Von einem schönen Stücke Rindfleisch löst man die Beine weg, klopft es gut und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Dann bohrt man mit einem schmalen Messer Löcher nach der Länge des Fadens und reibt in diese ebenfalls Salz, Pfeffer nebst Knoblauch, und schiebt in jedes ein kleinfingerdickes Stück Speck. Man umwindet das Fleisch mit Spagat, damit es in der Form bleibe, gibt es mit geschnittenem Speck, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und gelben Rüben in heißes Schmalz und läßt es zugedeckt dünsten, bis es bräunlich wird, wobei man öfters etwas Suppe dazu gibt, bis es mürbe ist. Die gefottenen Macaroni werden in der Schüssel mit Parmesan-Käse bestreut, etwas vom Fleischsaft darauf geschöpft, in mehreren Schichten angerichtet, und mit dem aufgeschnittenen Fleische garnirt.

### Stufato.

Ein mürbe abgelegenes Stück Lendenbraten wird gefalzen, mit Speck oder Butter, einigen Gewürznelken, ein paar Gliedchen Knoblauch, gutem weißen Wein und etwas Suppe in ein Casseroll gegeben und zugedeckt im Rohre gedünstet, bis es mürbe ist. Es wird mit dem Saft angerichtet, nachdem man das Gewürz herausgenommen, und Polenta oder Macaroni dazu gegeben.

Der: Man gibt das Stück Fleisch mit Speck, Zwiebelscheiben und Gewürznelken in ein Casseroll, verbindet dieses mit Papier und gibt einen Deckel darauf. Nach 1 Stunde dünsten dreht man das Fleisch um und durchsticht nun das Papier und läßt es noch 1 Stunde dünsten.

### Fleisch mit Paradiesäpfel.

Man gibt Wurzeln Speckschnitten in ein Casseroll, wenn sie braun sind, ein Stück Fleisch vom Schweiförtel, Gewürzkörner, halbirte ausgedrückte Paradiesäpfel, rothen Wein und Suppe, daß das Fleisch fast bedeckt ist. Wenn es mürbe geworden, wird die Sauce passirt, in einer Schale beigegeben und die Schüssel mit Erdäpfel, Reis oder Macaroni mit Käse garnirt.

### Knoblauchfleisch.

Lungenbraten oder ein Stück vom Schweiförtel geklopft und gleich geschnitten, ohne Bein und Haut, durchzieht man schief hinein mit dick geschnittenem Speck, den man in Salz und Pfeffer gedreht hat. Zwischen diesen macht man Löcher mit einem schmalen Messer, in welche man zerdrückten

Knoblauch streicht. Zwiebel, Petersilie, Knoblauch fein geschnitten und das Fleisch läßt man in heißer Butter oder Schmalz anlaufen, dann dünstet man es mit Suppe mürbe. Den Saft seihet man über das angerichtete Fleisch und garnirt es beliebig.

### Gespickter Lendenbraten (Lungenbraten).

Ein schönes Stück von mürbem Lungenbraten wird abgehäutet, gespickt, gefalzen an einen Spieß gesteckt und während des Bratens mit Fett und Suppe fleißig begossen und über ein Püree oder gedämpften Kohl oder dgl. angerichtet. Als Garnirung kann man Körbchen von weißen Rüben (Seite 135) mit Erbsen und gelben Rüben gefüllt, dann Bohnenschoten und Karfiolröschen herum, oder Gemüse à la jardinière (Seite 138) und eine gute Sauce besonders dazu geben.

### Marinirter Lendenbraten.

Man marinirt (Seite 20) abgelegenen Lendenbraten über Nacht mit Salz, einigen Löffeln voll Del und zweimal so viel Essig. Beim Braten wird er mit diesem Saft begossen und angerichtet, mit kleinen Erdäpfeln und Essig-Surken garnirt und der Bratensaft darüber gegeben. Wenn er noch etwas blutig ist, kann man ihn zu Scheiben schneiden und diese im Saft gäh fertig braten.

### Mostbraten.

Einen abgehäuteten Lungenbraten von 2 bis 3 Pfund gibt man auf Speckschnitzeln und zu Scheiben geschnittenen Wurzeln vorzüglich Zwiebel, dazu ein Stückchen Ingwer, einige Gewürznelken und so viel guten Wein- oder Obst-Most mit etwas Essig gemischt, daß das Fleisch halb bedeckt ist. Gut zugedeckt dünstet man es mürbe, läßt den Saft dicklich einsieden und passirt ihn über das Fleisch. Man kann auch eine Handvoll gebratene geschälte Kastanien mitkochen, in welchem Fall man keinen Essig nimmt. Um auch außer der Zeit des neuen Weines diese Speise bereiten zu können, siedet man neuen Wein (wenn er gerade trinkbar ist) auf die Hälfte ein, hebt ihn in Flaschen auf, und mischt diesen dann mit Wasser oder Suppe.

### Sufarenbraten.

Ein gut abgelegenes dickes Stück Lungenbraten dünstet man mit Speck und Wurzeln; wenn es mürbe ist und Farbe hat nimmt man es heraus, macht quer über die Breite Einschnitte in das Fleisch und streicht in diese,

mit zerlassenem würfelig geschnittenen Speck angelaufene Zwiebel und Brösel von Roggenbrot mit Paprika gewürzt, worauf man es mit dem passirten Saft vom Dünsten noch ein wenig aufkocht und angerichtet mit Sauerkräut oder Erdäpfel garnirt.

### Gulyashús (Gulaschfleisch).

Saftiges Rindfleisch (vom Schal- oder Schweif-Dertel, Federich oder Ausstos) wird geklopft zu daumendicken Würfeln (bei 2 Pfund Fleisch) 4 Loth Speck zu kleinen Würfeln und eine mittelgroße Zwiebel fein geschnitten. Dann gibt man alles zusammen mit etwas Salz, einer Messerspitze voll gestoßener Paprika und etwas Kümmel in ein Casseroll, bedeckt es mit kaltem Wasser und kocht dies bei mäßiger Hitze ohne Aufrühren ungefähr 2 Stunden, wobei sich die Brühe ziemlich kurz einsiedet. Man kann auch roh geschälte in 4 Theile geschnittene Erdäpfel gleich anfangs dazu geben oder Wasserspaßen in Salzwasser gekocht in den Saft mischen oder es mit Tarhonya garniren.

### Pörkelt.

Geräucherten oder luftgesehten Speck und viele Zwiebel schneidet man recht fein, läßt es heiß und gelb werden gibt etwas Paprika und großwürfelig geschnittenen Lungenbraten und einige halbirte ausgedrückte Paradiesäpfel dazu, und dünstet es langsam bis der eigene Saft eingegangen ist, dann gibt man öfters einige Eßlöffel voll Suppe oder Wasser dazu, bis es mürbe genug ist und einen kurzen braunen Saft hat. Die Paradiesäpfel können auch wegbleiben. Man garnirt es mit Erdäpfel u. s. w.

### Englisches Rindfleisch.

Ein schönes Stück Fleisch vom sogenannten Weißbraten salzt man, durchzieht es mit fingerdick geschnittenem Speck, reibt es mit gestoßenem Neugewürz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Thymian, Majoran, Limonienschalen, Sardellen und Salz ein und läßt es 24 Stunden liegen. Dann gibt man es mit Speck, Zwiebel und 1 Seidel rothen Wein in ein Casseroll und dünstet es mürbe. Der Saft wird durch ein Sieb über das angerichtete Fleisch geseiht, und dieses mit kleinen Erdäpfeln garnirt und Mixed-Pickles besonders dazu gegeben.

### Roastbeef (Rindsbraten).

Das Fleisch muß gut abgelegen sein und nur größere Stücke eignen sich zu dieser Bereitung, eigentlich soll das Rippenstück vom Ochsen (das Rostbratenstück sammt den Beinen) dazu genommen werden. Es wird ge-

salzen an einen Spieß gesteckt, mit den Fettstücken belegt und mit Papier umhüllt, etwas Wasser in die Pfanne gefüllt, bei 3 Stunden langsam gebraten und dabei fleißig mit dem abgetropften Fette begossen. Es muß beim Anrichten noch an den Beinen blutig sein, daher wenn man hineinsticht, ein blutiger Saft herausfließen. Das Fleisch wird abgelöst, zu dünnen Scheiben geschnitten, wieder in die natürliche Form hineingelegt, und der ausgeflossene blutige Saft darauf gegeben, mit gebratenen Erdäpfeln und geschabtem Meerrettig garnirt, und Senf oder Mixed-Pickles mit servirt. Wird auch kalt zu Thee gegeben.

### Englische Rindschnitten.

Dreifingerdicke Schnitze vom Dertelfleisch, gut abgelegt und geklopft, bestreut man mit Salz, Ingwer und Pfeffer, legt sie zwischen dünne Schnitten von geräuchertem Speck, bratet sie in einem zugedeckten Casserolle mürbe, und gibt sie mit dem Specke zu Erdäpfel und Senf.

### Englischer Braten.

Ein schönes Stück Lungenbraten, oder gut abgelegenes, ebenso dick geschnittenes Schweiförtel oder abgelöstes Fleisch vom Roßbratenstücke wird abgehäutet, gesalzen, mit dem abgeschnittenen Fette und Speckschnitten belegt, mit einem Faden umwunden, an einen Spieß gesteckt und mit einem Bogen Papier umwickelt, gebraten. Wenn das Fleisch mürbe ist, nimmt man das Papier weg und gegen Ende auch das Fett, damit es Farbe bekommt. Das Fett aus der Pfanne schöpft man ab, röstet damit kleine Erdäpfel und gibt den Saft mit etwas Suppe aufgekocht über das Fleisch.

### Beefsteaks.

Dazu gehört besonders mürbe abgelegener Lungenbraten von gut gemästeten Ochsen. Das Fleisch soll gar nicht oder höchstens im ganzen Stücke in Leinwand gedreht geklopft werden. Man löst es von Haut und Sehnen und schneidet davon etwas schräg, fingerdicke Schnitze, die man mit Gewürz oder nur mit Pfeffer bestreut übereinander legt, und etwas beschwert über Nacht liegen läßt, dann in zerlassene Butter oder in etwas kaltes Del gibt und zugedeckt bis zum Gebrauche bei Seite stellt. Man bratet sie sehr gäh, nur einige Minuten, da sie fast noch blutig sein sollen, und bestreut sie beim Aufsetzen und Umkehren mit Salz. Sie dürfen dabei nicht angestochen werden, damit der Saft nicht ausfließt. Dann schüttet man das Fett herab, und gibt dafür Fleischessenz oder Sardellen- oder Kräuter-Butter dazu, oder Glace,

Kräuter-Butter und Limoniensaft, wenn sie mit Del marinirt waren. Man garnirt sie mit Erdäpfel und geschabtem Kren und gibt Mixed-Pickles dazu.

**D e r:** Man bratet sie auf dem mit Del bestrichenen Roste, legt sie in die gewärmte Schüssel, gibt Salz, Pfeffer, fein gehackte Schalotten und einige Stückchen Sardellenbutter darauf, Ochsenaugen als Garnirung und Senf besonders dazu.

**B e e f s t e a k s** mit **H i n d e r n i s s e** heißen jene, welche mit einer großen Menge Garnirungen gegeben werden, als: Ochsenaugen, Häufchen von Kren, kleinen Erdäpfeln, abgeschmalznen Erbsen, Bohnenschoten, Sprossen u. s. w., gerösteten Schalotten oder Zwiebeln, Pfeffergurken u. dgl. m.

### Schnitzchen von Lendenbraten.

Mit Sardellen und Petersilie. Man dreht geklopfte Schnitzchen in lauer Sardellenbutter um und läßt sie einige Stunden liegen. Gäh abgebraten nimmt man sie aus dem Fette, gibt in dieses fein geschnittene Schalotten und Petersilie, nachdem sie angelauten etwas Suppe und läßt damit die Schnitzchen nur ein wenig aufkochen. Angerichtet kann man sie mit Erdäpfel-Püree und auf jedem Häufchen einen Streifen Pöckelzunge gelegt, oder mit Macaroni und Bratwürstchen garniren.

Mit Sardellen und Limoniensaft. Die mit Sardellenbutter bestrichenen Schnitzchen bratet man gäh ab, gibt in die Pfanne etwas Suppe, läßt es aufkochen und drückt beim Anrichten Limoniensaft auf jedes.

Mit Gewürzen marinirt. Die geklopfen Schnitze bestreut man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz, dann schneidet man Speck, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Petersilie, Limonienschalen fein zusammen, bestreicht sie damit auf beiden Seiten und läßt sie 24 Stunden liegen, dann gäh abgebraten, garnirt man sie mit Erdäpfel und Schalotten.

Mit Knoblauch und Thymian. Die geklopfen gesalzenen Schnitze gibt man mit Knoblauch und Thymian in heißes Schmalz und dünstet sie zugedeckt mürbe.

### Jägerfleisch.

**Von Rostbraten.** Sehr dünn geklopfte Schnitze von Rostbraten bestreut man mit Salz und Pfeffer, dreht sie in warmes Schweinschmalz, dann in Mehl und bratet sie kurz vor dem Anrichten gäh ab. Man gibt geringelte Zwiebel in das Fett, und nachdem diese gelb geworden, ein paar Eßlöffel voll Essig und ebenso viele Suppe, läßt es kurz aufkochen und garnirt die Schnitzchen mit Erdäpfel.

Von gesottenem Rindfleisch. Man läßt ziemlich viel geringelte Zwiebel in Schweinschmalz gelb werden, gibt dann etwas Essig und Suppe dazu, daß es aufkochen kann, läßt die Fleischstücke damit dünsten, bis der Saft ganz eingegangen ist, worauf man es wieder mit Suppe und Essig vergießt und aufkocht, damit ein kurzer brauner Saft wird, den man auch noch mit ein paar Löffel voll sauren Rahm verbessern kann, und garnirt es mit Püree von Erdäpfeln, Bohnen oder dgl.

### Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Speck, Zwiebeln, Limonienschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Lorbeerlaub und etwas Suppe. Den Saft seiht man über das Fleisch, und garnirt es mit Wasserspazem.

### Zraze (Schnitzel auf polnische Art).

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

### Rostbraten mit Knoblauch.

Die geklopften, etwas gesalzenen Rostbraten legt man auf ziemlich viel geringelte Zwiebel in eine Pfanne, und gibt so viel Wasser dazu, daß es etwas darüber steht und dünstet sie zugedeckt bis das Wasser ganz verkocht ist und sie Farbe haben, dann richtet man sie an und gibt feingeschnittenen Knoblauch oder Knoblauchbutter in den Saft oder auf das Fleisch.

Oder: Auf mürbe geklopfte gesalzene Rostbraten streicht man feine gehackten Speck, Knoblauch und Petersilie, bratet sie ab, und dünstet sie dann mit etwas Suppe auf.

### Rostbraten mit Zwiebel.

Man bratet recht mürbe abgelegene und geklopfte gesalzene Rostbraten auf gäher Hitze ab, gibt ziemlich viel geringelte Zwiebel in das Fett und läßt, wenn diese gelb geworden, die Rostbraten mit etwas Suppe aufkochen, damit ein kurzer Saft wird, und richtet sie gleich an.

**Oder:** Weniger mürbes Fleisch dünstet man mit Wasser, wie bei dem Knoblauch-Rostbraten angegeben.

**Oder:** Man marinirt (Seite 20) die Schnitzchen mit Salz, Pfeffer, Wurzeln, Limoniensaft und Del über Nacht, und bratet sie dann gäh mit der Marinade ab, dünstet sie vor dem Anrichten mit ein wenig Suppe auf, seigt diesen kurzen Saft über das Fleisch, und gibt geringelte Zwiebeln gebacken und aufgedünstet (Seite 136) darauf.

### Gespickte Rostbraten.

Wenn die Rostbraten zu schönen Schnitzen hergerichtet und geklopft sind, bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, durchzieht sie mit Speck, bratet sie mit Butter oder Schweinschmalz ab, und dünstet sie mit Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, etwas Suppe und Essig, bis sie mürbe sind. Vor dem Anrichten thut man das Fett weg und gibt Butter (Glace) und Limoniensaft darauf.

### Italienische Rostbraten.

Wenn Rostbratenschnitze auf gäher Hitze gebraten sind, gibt man feingeschnittene Petersilie und Sardellen in das Fett, läßt ein wenig Suppe damit aufkochen und garnirt sie mit Macaroni oder Polenta.

**Oder:** Man dünstet das Fleisch zu zollgroßen Würfeln geschnitten mit Zwiebel, Sardellenbutter und etwas Suppe ab. Sobald es gut ist, gibt man die Macaroni, bei 1 Pfund Fleisch 8 Loth dazu, und mischt ein paar Loth geriebenen Parmesan-Käse darunter und richtet es gleich an.

### Lungenbraten mit Rahm.

**Frisch gebraten.** Ein mürbes Stück Lungenbraten wird abgehäutet, gesalzen und sehr dicht, schief hinein, mit Speck durchzogen, oder wie ein Hasenrücken gespickt. In die Bratpfanne gibt man etwas Essig und Suppe, begießt den Braten abwechselnd mit Fett und diesem Saft, und gegen Ende auch mit saurem Rahm.

**Gebeizt.** Ist das Fleisch aber nicht sehr mürbe, so kann man es ein paar Tage in Beize (Nr. I Seite 20) liegen lassen und macht damit eine dunkle Sauce wie bei Wildpret, die man mit dem Bratensaft mischt. Man kann sie in besonderer Schale dazu geben und das Fleisch mit Erdäpfeln garniren.

**Marinirt.** Einen Lungenbraten von 2 Pfund, von Haut und Fett gelöst, läßt man eingesalzen ein paar Stunden liegen. Dann schneidet und stoßt man Champignons, Kapern, etwas Knoblauch, Ingwer, 1 Salbeiblatt,

6 Wachholderbeeren, Limonienschalen, mischt den Saft dazu und reibt das Fleisch damit ein. Nachdem es 3 Stunden gelegen ist, wird es in ein mit Bertramessig befeuchtetes Tuch gewickelt und mit Steinen etwas beschwert. Nach 4 Tagen bratet man das Fleisch und begießt es dabei mit Rahm, Fett und Suppe.

Als ungarischer Hase. Ein Stück Lendenbraten oder Schweisförtel aus der Mitte geschnitten, spickt man dicht mit Speck, den man mit Paprika bestreut hat, wie einen Hasenrücken, nachdem das Fleisch von Haut und Fett-Theilen gereinigt und gesalzen ist, legt es auf Zwiebelscheiben in die Bratpfanne, begießt es mit Fett und Suppe, gibt  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten 1 Seidel sauren Rahm darüber, und faßt die Sauce aus der Pfanne fleißig über den Braten. Beim Anrichten seht man sie darüber und garnirt die Schüssel mit Citronenscheiben und Häufchen von Kapern.

### Gedünstetes Rindfleisch mit Rahmsauce.

Ein gutes Stück Schweisförtel klopft man und läßt es in einer Beize (Nr. II Seite 20) nebst Wachholderbeeren und Ingwer 3 Tage liegen. Man spickt das Fleisch mit Sardellen, belegt es mit Speckplatten, gibt etwas Beize dazu und dünstet es. Wenn es mürbe ist, nimmt man den Speck herab, damit es Farbe bekommt und begießt es mit saurem Rahm. Dann sprudelt man 2 Löffel Mehl mit saurem Rahm und siedender Beize ab, schüttet es über den Braten, gibt Kapern dazu und läßt es in der Pfanne gut verkochen.

Oder: Geklopft und gesalzen durchzieht man das Fleisch dicht mit fingerdick geschnittenem Specke, Schinken, Kalbfleisch, Sardellen, dünnen geräucherten Würsten und wechselt mit den Farben ab. Man legt es auf Kernfett, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Kohl, Thymian, Lorbeerlaub, Neugewürz, Pfeffer, Limonienschalen und die Sardellenabfälle, deckt es fest zu und dünstet es bei öfterem Umkehren, bis Alles schön braun ist. Nun gibt man Suppe und Essig dazu und dünstet es mürbe. Dann sprudelt man sauren Rahm mit Mehl ab, gibt es darüber, läßt es noch dünsten, passirt die Sauce, die man in einer Schale servirt und garnirt das Fleisch mit Erdäpfel.

### Rindfleisch auf Wildpretart.

Ein Stück Lungenbraten oder Schweisförtel klopft man gut, löst Beine, Häutchen und Fett davon weg und reibt es mit Salz und gestoßenen Wachholderbeeren gut ein. Dann legt man es zwischen Lannennadeln und beschwert es. So läßt man es 2 bis 6 Tage, kehrt es täglich um, spickt es

dann und gibt starke Beize Nr. III (Seite 20) siedend darüber, deckt es mit Tannensträufchen zu und wendet es öfters um. Man bratet es bei fleißigem Begießen mit der Beize und wenn es halb fertig ist, sprudelt man sauren Rahm mit etwas Mehl ab und schüttet ihn nach und nach darüber. Vom Spieße gezogen läßt man es in der Sauce noch eine Weile dünsten, richtet es geschnitten an und gibt die Sauce in einer Schale dazu.

### Rostbraten mit Rahm.

Mit Sardellen in Sauce. Die Beine werden weggeschnitten, das Fleisch schön geformt und geklopft, ein wenig gesalzen und mit Butter oder Schweinschmalz gäh abgebraten. Wenn die Schnitze mürbe sind, legt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett und gibt etwas Suppe, Sardellen und Rahm dazu.

Mit Milch gedünstet. Man dünstet die geklopften Rostbraten mit gefottener Milch und gibt bei 1 Pfund Fleisch 1 Seidel dazu. Wenn diese verkocht ist und das Fleisch Farbe hat, legt man es heraus, läßt im Fette Zwiebel, Petersilie und Sardellen anlaufen, damit  $\frac{1}{2}$  Seidel sauren Rahm mit 1 Eßlöffel Mehl abgesprudelt aufkochen, gibt die Rostbraten dazu, und wenn die Sauce Farbe hat, ein wenig Suppe.

### Gespickte Schnitze mit Rahm.

Schnitze von Lungen- oder Rostbraten spickt man, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und ganzem Gewürze ab, gibt etwas Suppe dazu, bis sie mürbe sind, dann seiht man den Saft und kocht etwas sauren Rahm damit auf.

### Feldbraten.

Schnitze von Lungenbraten, geklopft und gesalzen, läßt man ein paar Stunden liegen, bestreicht sie dann auf einer Seite mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie, legt sie in ein Casseroll neben einander und schüttet (bei  $1\frac{1}{2}$  Pfund 1 Seidel) sauren Rahm darüber. Zugedeckt dünstet man sie ungefähr 1 Stunde, ohne sie umzukehren, worauf sie meistens mürbe sind und der Saft genug eingekocht ist, daß man sie gleich anrichten kann.

### Gedämpftes Fleisch in Weinsauce.

Mit Sardellen und Petersilie. Man zerdrückt fein geschnittene Sardellen mit Butter, gibt Limonienschalen, Petersilie und Schnittlauch dazu, spickt damit einen Lungenbraten, legt ihn auf Wurzeln

und Fett in ein Casseroll und dünstet es mit Suppe, rothem Wein und Wasser. Die Wurzeln werden gestaubt mit dem Saft vergossen.

Mit Speck und Gewürz. Auf Speck, Wurzelwerk, Neugewürz, Gewürznelken und Limonienschalen gibt man das sehr gut geklopfte Rindfleisch, etwas Suppe, Essig und rothen Wein, und dünstet es gut zugedeckt mürbe, worauf man die Wurzeln abdünstet, staubt, mit dem Saft vergießt und passirt.

Brustkern mit Erdäpfeln. Ein schönes Stück Brustkern gibt man in ein Casseroll, dazu rothen Wein, braune Suppe, Wurzeln zu Scheiben geschnitten, eine Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, Citronenscheiben, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und dämpft es im Rohre. Sollte der Saft zu viel eingehen, so gibt man noch Suppe und Wein nach. Wenn das Fleisch weich genug ist, legt man es heraus, schneidet Rippen und Knorpel davon ab, stellt es in den Ofen und bestreicht es fleißig, während man von Fett, Wurzeln und Saft eine gestaubte dunkle Sauce macht, die man geseiht dem mit kleinen gerösteten Erdäpfeln garnirten Fleische beiseht.

### **Dhensschlepp in Sauce.**

Gedünstet und garnirt. Den gliedweise geschnittenen Dhenschweif dünstet man mit Beize Nr. I. und weißem Wein zugedeckt mürbe und schöpft dabei den Saft fleißig darüber, bis das Fleisch Farbe bekommt. Angerichtet gibt man den geseihten Saft darüber und garnirt ihn mit Linsen und glafirten Zwiebeln oder mit Erdäpfeln und kann eine Pfeffersauce mit Paradiesäpfeln (Seite 118) dazu serviren.

Braun gedünstet. Der gliedweise gehackte Dhenschweif wird mit Beize Nr. I, zu der man auch weißen Wein nehmen kann, gedünstet, was man Tags vor dem Gebrauche thut. Die Wurzeln werden gestaubt und mit dem Saft vergossen. Mit der passirten Sauce läßt man das Fleisch noch mürber kochen. Man kann es mit einer Mehlspeise oder Buttermig garniren oder nur kleine Erdäpfel in die Sauce geben.

In Blutsauce. Fleisch und Wurzeln läßt man mit Schmalz bräunlich werden, ehe man Essig, Suppe und Gewürz dazu gibt und damit dünstet. In dem abgeschöpften Fette bräunt man Zucker, gibt Mehl und Brösel von schwarzem Brot dazu, vergießt es mit der Brühe und legirt es vor dem Anrichten mit Hühnerblut.

### **Boeuf à la mode.**

Ein schönes Stück Rindfleisch salzt man ein und durchzieht es mit kleinsingerdick geschnittenem Speck und Zunge. Dann gibt man es auf

Speckschnitten mit allem, was zur Beize Nr. II (Seite 20) gehört, und dünstet es, bis es Farbe bekommt, worauf man die Wurzeln staubt, zu denen man auch in Schmalz gebräunten Zucker mischt. Nachdem man es mit der Beize vergossen und passirt, dünstet man das Fleisch noch 1 Stunde mit dieser Sauce.

### Rostbraten mit brauner Sauce.

Die geklopfen nur wenig gesalzenen Rostbraten dünstet man mit ziemlich viel Zwiebeln, gelben Rüben, Essig und Wasser. Die Wurzeln werden gestaubt, mit dem Saft vergossen und die Sauce passirt zum Fleisch gegeben.

### Schwedische Rostbraten.

Man schneidet Limonienschalen, Zwiebel, Petersilie, Sardellen fein zusammen, mischt Thymian und Lorbeerlaub fein gestoßen dazu und gibt es zu heiß gemachtem Beinmark, sowie auch die in Mehl gedrehten gesalzenen und geklopfen Rostbraten und dünstet diesen mürbe. Wenn sie Farbe haben, legt man sie heraus und kocht das bleibende mit etwas Rahm, Suppe und Essig auf.

### Rindfleisch mit Rahm und Erdäpfeln.

Gefochtes oder gebratenes Fleisch legt man in eine Schüssel, streicht sauren Rahm mit Sardellen abgesprudelt darüber, läßt es im Rohre aufkochen und garnirt es mit Erdäpfel-Püree, welches mit Pfeffer gewürzt ist.

Oder: Man dünstet gebratenes Fleisch mit Petersilie, Schnittlauch, Sardellen und sauren Rahm auf und gibt diesen Saft nebst Rahm und Sardellenbutter über das mit blätterig geschnittenen Erdäpfeln bedeckte Fleisch und bäckt es  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### Abgeschmalzenes Rindfleisch.

Zu Stücken geschnittenes, gefochtes Rindfleisch legt man in eine Schüssel, schüttet sauren Rahm, mit etwas Suppe und Essig abgesprudelt, darüber, bestreut es mit Knoblauch, Petersilie und Bröseln zusammengemischt, gibt heißes Fett darüber und läßt es im Rohre aufkochen.

### Lungenbraten mit Bröseln.

Ein mürbes geklopftes Stück Lungenbraten aus der Mitte schneidet man mitten durch, jedoch nicht ganz auseinander, wodurch er zu einem viereckigen Flecken wird, und spickt diesen auf der geschnittenen Seite, dann bestreicht man ihn auf beiden Seiten mit Ei, streut Brösel darüber, legt ihn auf

Zwiebelscheiben in eine Bratpfanne und begießt ihn beim Braten mit Schweinschmalz oder Sardellenbutter.

### Gingebröselte Schnitze.

Mit Limoniensaft. Die geklopften und eingesalznen Schnitze dreht man in Butter, dann in Brösel und bratet sie auf gäher Hitze mit Butter ab. Wenn sie angerichtet werden, gibt man Limoniensaft darauf und aufgelöste Glace in die Schüssel.

Mit Sardellen. Man bestreicht sie nach dem Salzen mit Petersilie und Schalotten und läßt sie eine Weile liegen, taucht sie in warme Sardellenbutter, dreht sie in Brösel, bratet sie gäh und gibt halbirte Limonien dazu.

Mit Rahm. Auf obige Art bereitete Schnitzchen kocht man mit saurem Rahm auf und garnirt sie mit Hirnschnitten (Seite 156).

Mit Knoblauch. Man gibt Knoblauch, Zwiebel und Petersilie fein geschnitten in zerlassene Butter, taucht die Schnitze ein und bestreut sie mit Brösel. Wenn sie gebraten sind, dünstet man sie mit etwas Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird. Man kann sie mit etwas von Erdäpfeln oder mit Wasserspazzen garniren.

### Gebakene Rostbraten.

Das Fleisch von recht mürben, abgelegenen Rostbraten, von Weinen, Haut und Fett befreit, klopft man zu dünnen Schnitzen auseinander, läßt sie gesalzen ein paar Stunden liegen, dreht sie in Mehl, Wasser, Brösel und bäckt sie langsam in Schmalz.

### Gefüllte Schnitze.

Auf gesalzene Schnitze streicht man fingerdick eine Farce von den Abfällen des Fleisches, wie Nr. I (Seite 27), legt ein zweites Schnitzchen darauf, drückt es an und bratet sie auf Speck und Zwiebel gelegt ab, gibt etwas Suppe und Essig dazu und läßt den Saft kurz einkochen. Auch kann man statt dieser Farce eine von rohem oder gebratenem Kalbfleische machen.

Oder: Den oberen Schnitz spickt man und gibt zwischen zweien Eingerührtes mit Sardellen.

### Fleisch-Moulade.

Mit Reis. Geklopfte Schnitze von Rindfleisch, Rost- oder Lungenbraten bestreicht man mit angelauener Zwiebel, gibt einen Löffel voll rohen Reis auf jedes, rollt sie zusammen und bindet sie oder steckt das Fleisch mit

Hölzchen fest und bratet sie zugedeckt ab. Wenn die Rouladen rund herum Farbe haben, gibt man Wasser oder Suppe darauf, damit der Reis anschwellen kann und läßt den Saft kurz eingehen.

Mit Kalbsfülle. Auf geklopfte Schnitze von Rost- oder Lungenbraten streicht man eine Farce von rohem oder gebratenem Kalbsfleische, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Faden, dreht sie in Mehl und bratet sie ab. Man gibt dann etwas Suppe und Wein oder sauren Rahm dazu und kocht sie damit auf.

Oder: Man bratet sie nur ab und schneidet sie der Länge nach auseinander, und gibt sie als Beleg von Gemüsen.

Mit Speck gefüllt. Man bestreicht die Schnitze mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Sardellen, streut Pfeffer darauf und legt auf jedes ein fingerdickes Stückchen Speck, rollt und bindet sie. Auf Speck, Zwiebel und gelbe Rüben gelegt, bratet man sie, staubt die Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und gibt Limoniensaft und Schalen dazu. Mit der passirten Sauce läßt man sie noch mürber dünsten, und schneidet sie der Länge nach auseinander.

Mit Brösel und Gewürzen. Dünn gesalzene und geklopfte Schnitze bestreicht man mit einer Mischung von Butter, Brotbröseln, Zwiebel und Pfeffer, oder Zwiebel und Brotbrösel mit gehacktem Speck angelaufen und mit Paprika gewürzt. Gerollt und gebunden legt man sie dicht nebeneinander in ein mit Butter ausgestrichenes Casseroll und gibt fein geschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer und Neugewürz nebst etwas Suppe dazu und dünstet sie zugedeckt mürbe.

Mit Käse und Rahm. Rostbraten werden gut geklopft, mit der Fülle bestrichen, zusammengerollt und gespißt. Dann dünstet man sie mit Speckschnitten, gelben Rüben, viel Zwiebel, Petersilie, Gewürz und etwas Essig oder Wein und ein wenig Suppe. Wenn das Fleisch mürbe ist, legt man es heraus, staubt die Wurzeln ein wenig, vergießt es mit dem Saft oder Suppe und Essig, und mischt zur passirten, mit dem Fleische aufgekochten Sauce, sauren Rahm und Parmesan-Käse. Die Fülle besteht aus rohem Fleische von Rostbraten, Sardellen, Schinken, in Milch geweicher Semmel, Speck, alles fein gehackt, in Butter angelauener Petersilie und Zwiebel, geriebenem Parmesan-Käse, etwas Ei, saurem Rahm, Salz und Pfeffer.

#### Gerollter Lendenbraten.

Dieser wird abgehäutet und zu einem länglichen Flecken recht dünn auseinander geklopft. Die Abfälle des Fleisches, 3 Sardellen, ein Stück

Speck und in Milch geweichte Semmel fein gehackt mischt man mit 2 Löffel sauren Rahm, Salz und Pfeffer und streicht es auf das eingesalzene Fleisch. Man rollt es nun zusammen, bindet es mit Spagat und preßt es etwas. Dann legt man diese Wurst auf Fett und Wurzeln und dünstet sie mürbe. Die Wurzeln werden gestaubt, mit Suppe verkocht, passirt und das Fleisch mit der Sauce noch gekocht.

### Farcewurst.

Man macht eine Farce von 1 Pfund Lungenbraten oder mürbem Rindfleisch, wie Nr. II Seite 28, formirt eine Wurst, die man in mit Butter bestrichenen Papier dreht, und auf Speck und Wurzeln gelegt bratet. Nachdem man das Papier abgelöst, staubt man die Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und Limoniensaft und läßt das Fleisch mit der passirten Sauce aufkochen. Oder man begießt die in Mehl gedrehte Wurst gegen Ende des Bratens mit sauren Rahm. Oder man dreht die Wurst in Brösel und begießt sie beim Braten mit Butter.

### Falscher Hasenrücken.

Zu 2 Pfund rohem Fleische vom Lendenbraten nimmt man 4 Loth Speck und das Fett des Fleisches, 2 Loth Semmelschmole in Milch geweicht, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, schneidet und stoßt es fein, mischt 1 Ei dazu und formirt es wie einen Hasenrücken, den man ebenso spickt und beim Braten mit Fett, Rahm und Weize begießt, oder in eine Hasenform gefüllt bratet.

### Farce-Schnitzchen.

Eingebröfelt. Rindsfarce Nr. IV (Seite 28) formirt man zu runden Schnitzchen, dreht sie in Brösel und bratet sie mit Schweinschmalz oder Butter.

Mit Sardellen und Limoniensaft. Man bröfelt sie ein, bratet sie ab, und gibt Sardellenbutter und Limoniensaft darauf.

Gespickt mit Rahm. Farce Nr. III formirt man zu kleinen Schnitzchen, die man spickt, mit Butter bratet und mit saurem Rahm aufkocht.

### Hachis-Coteletten oder Fleisch-Krapfel.

Gefochtes Rindfleisch, sehr fein geschnitten, gibt man zu angelauener Zwiebel und Petersilie, dann mischt man halb soviel Semmel als Fleisch war in Milch oder Suppe geweicht, gut ausgedrückt dazu, etwas Salz und

soviel Ei, daß es saftig wird, aber sich doch zu runden Schnitzchen formiren läßt. Man dreht sie in Brösel und bratet sie mit Schmalz ab. Man macht sie durch ein hineingestecktes Stückchen gelbe Rüben statt des Weindjens, wie Coteletten aussehend.

### Pilaw (türkischer Reis) mit Fleisch.

Gutes Rindfleisch wird großwürfelig geschnitten, gefalzen und nach einer Stunde mit fein geschnittener Zwiebel und Schmalz abgebraten. Man gibt dann Reis und Wasser dazu, und dünstet es, bis der Reis weich genug ist, füllt es in einen Kuppelmodel und stürzt es. Den Reis kann man wie den Pilaw bei den Suppenspeisen bereiten, und mit dem gebratenen Fleische gemischt, einfüllen.

### Löffel-Fleisch.

Lendenbratenreste schneidet man erkaltet zu dünnen Scheiben, und belegt mit diesen ein mit Fett ausgestrichenes Casseroll, drückt gedünsteten Reis ein, und streut auf diesen nudelig geschnittene Sardellen oder Zunge. Dann gibt man eine Lage Fleisch-Schnittchen und auf diese von der Bratensauce mit saurem Rahm bereitet wieder Reis, so fort, zuletzt Fleisch und Sauce, stellt es eine Weile in das Rohr und stürzt es dann.

Ebenso statt Reis von zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln, nudelig geschnittenen Sardellen und Essiggurken. und brauner Sauce vom Fleische.

### Fleisch mit Wurzel-Reis.

In heiße Butter staubt man ein wenig Mehl, gibt überkocht und würfelig geschnitten Sellerie, gelbe Rüben, Erdäpfel, Pastinak, Speck, Schinkenfleisch, rohen Reis und gebratenes oder gedünstetes Rindfleisch dazu und kocht es ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde. Beim Anrichten gibt man den Reis mit den Wurzeln als Garnirung um das Fleisch.

### Reis-Schnitzchen.

Man hackt  $1\frac{1}{2}$  Pfund Lungenbratenfleisch mit 4 Loth Speck recht fein, gibt eine kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Neugewürz und Limonienschalen und 6 Loth ungewaschenen Reis dazu und formirt davon kleine Schnitzchen. Man legt sie in ein mit Fett ausgestrichenes Casseroll, schüttet  $\frac{1}{4}$  Seidel Wein darauf und wenn dieser eingegangen ist, wieder  $\frac{1}{4}$  Seidel Wein, dann öfters etwas Suppe, bis sie genug gekocht sind, schöpft den Saft öfters darüber, darf sie aber nicht umkehren. Sie werden auf dem Herde zugedeckt gedünstet.

### Fleisch im Schloßrost.

Schnitten von gesottenem oder gebratenem Fleische legt man in eine kurze Sauce in die Schüssel, bestreut sie mit Parmesan-Käse und macht von  $\frac{1}{2}$  Seidel sauren Rahm, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern und  $\frac{1}{3}$  Seidel Mehl auf dem Feuer gesprudelt eine Crème, die man darüber streicht. Man stellt die Schüssel eine Weile in das Rohr, dann streut man Käse und Brösel über die Crème und schmalzt sie mit Butter ab.

D d e r: 8 Loth Weinmark zu Stücken geschnitten wässert man durch 24 Stunden öfters ab, den anderen Morgen klopft und salzt man 1 Pfund Rostbraten und macht von zerdrücktem Weinmark, 1 Seidel Mehl, Salz, Pfeffer und dem nöthigen Wasser einen Teig, den man in 2 Flecken austreibt, so groß als der Boden einer Schüssel ist, gibt in diese etwas Wasser, dann eine Platte Teig, darauf das Fleisch, welches man mit der andern Platte zudeckt, und stellt dann die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und bäckt es nicht zu heiß, ungefährl 1 Stunde lang.

## B r a t e n .

### Kalbsbraten.

Alles den einfachen Kalbsbraten betreffende wurde schon vom Braten im Allgemeinen (Seite 16) gesagt. Meistens wird das Fleisch geschnitten, wieder wie ganz zusammengestellt und saurer Salat dazu gegeben.

### Gefüllte Kalbsbrust.

Wenn die Kalbsbrust untergriffen (Seite 9) und eingesalzen ist, füllt man sie am gewöhnlichsten mit Semmelfülle (Seite 17), doch kann man auch eine Reis-, Ragout- oder Farce-Fülle machen. Nachdem man die Brust zugenäht an den Spieß gesteckt hat, wird sie ungefährl 1 Stunde bei fleißigem Begießen mit Butter oder Schweinschmalz und Suppe gebraten. Bei Ragoutfülle kann man gedünsteten Reis als Garnirung geben, bei Reis- oder Farce-Fülle, Erbsen, Spargel oder Karfiol.