

Von Gewürz kann man Zwiebel, Pfeffer u. s. w. dazu thun.

Sollte es zu wenig sauer seyn, so koche etwas Essig mit einem Lorberblatte ab, und säuere es sodann damit.

Jetzt röste schnell ein Paar Kochlöffel voll Mehl in Butter schön braun, rühre die Suppe darein, und während sie kochet, gib das bey Seite gelegte Weisfel mit gerösteten Semmelschnitten in die Suppenschüssel, und richte die Suppe durch ein Haarsieb darüber.

90. Falsche Rindsuppe.

Nimm einige Stücke Hechten, drey Eyer und eine in Stücke geschnittene Semmel, backe dieses aus dem Schmalz, stoße es sodann im Mörser, gib es mit 2 Maß Wasser, einem halben Seitel durren Erbsen, einer gelben Rübe, Petersilie und Zeller, etwas Muscatblüthe, Saffran und Salz ans Feuer, laß alles eine Stunde lang gut sieden, seihe es durch ein Sieb, und koche dann eine beliebige Mehlspeise ein.

Vom Rindfleische.

und

dessen mannigfaltigen Zubereitungen.

91.

In allen kleineren Haushaltungen wird gewöhnlich der Suppe wegen das Rindfleisch bloß gekocht, sodann mit etwas Salz bestreuet, und mit dem Grünen von Petersilie aufgepußt auf den Tisch gebracht.

Bei größeren Mahlzeiten aber wird das Fleisch, woraus die Suppe bereitet wurde, nicht den Gästen vorgesetzt; sondern es wird ein anderes Stück Rindfleisch auf eine der hier folgenden Arten zur Tafel gegeben.

92. Russischer Braten.

Nehme ein Stück Rindfleisch von 6 bis 8 Pfund (vom Schlägel), klopfe es recht tüchtig, und spicke es mit grob geschnittenem Speck. Nun schmiere eine große Rein mit Butter, belege sie mit ein Paar Petersilienwurzeln, gelben Rüben, Zeller und einer Zwiebel (alles blättrig geschnitten), gib einige Gewürznelken, zehn ganze Pfefferkörner, ein Paar Stück Ingwer und geriebene Muscatnuß dazu, lege das sauber abgewaschene Rindfleisch mitten hinein, salze es etwas, befeuchte es mit zehn bis zwölf Eßlöffeln voll ungesalzener Rindsuppe, bedecke die Rein mit dem Sturze, stelle es aufs Kohlenfeuer, und lasse das Fleisch schön dünsten. Damit es sich nicht anlege, muß es öfters umgekehrt, und mit etwas Suppe befeuchtet werden.

Ist es weich gedünstet, so nimmt man das Fleisch heraus, seihet den braunen Saft durch, vermischt ihn mit acht Stück gut geriebenen Sardellen, begießet damit das Fleisch, brennet es mit schwacher Einbrenn ganz wenig ein, gibt zuletzt einige Eßlöffel voll rothen Wein hinzu, und läßt es gut aufsieden.

Beym Anrichten wird dieser Braten mit blättrig geschnittener Limonie verzieret.

93. Englischen Braten (Rinderbraten).

Ein Stück Rindfleisch von 8 bis 10 Pfund (von der Lende) wird zuvor recht geklopft, mit Salz gut

eingerieben, an den Spieß gesteckt, und mit einigen Bogen Papier, die gut mit Butter bestrichen worden, umwickelt, und alles zuletzt mit Spagat fest gemacht. An einem äußerst gelinden Kohlenfeuer wird der Braten durch ungefähr drey Stunden gebraten, und fleißig mit der herabträufelnden Fette begossen; nun löset man das Papier ab, macht stärkeres Feuer, und nach einer starken Viertelstunde, wenn er schön braun geworden, wird er vom Spieße genommen, mit dem Saft begossen, und mit kleinen gerösteten Erdäpfeln garnirt zur Tafel serviret.

94. Boeuf à la mode.

Das Fleisch (von der Schale) wird mürbe geklopft, und mit dick geschnittenem Speck, der in Salz, gestoßenem Pfeffer und Gewürznelken umgewälzt worden, gespickt. Jetzt werden ein Paar Petersilienwurzeln, Zwiebeln und gelbe Rüben blätterig geschnitten, in eine große mit dünnen Speckplatten ausgelegte Reine gegeben, das Fleisch dazu gelegt, fünf bis sechs Lorberblätter hineingeworfen, und so auf gutes Kohlenfeuer gestellet. Fängt der Saft an braun zu werden, und das Fleisch Farbe zu bekommen, so legt man es auf die andere Seite, würzet das Fleisch später mit gestoßenem Pfeffer, Gewürznelken, Neugewürz u. s. w., gießet ein Großseitel Wein dazu, deckt die Rein zu, verklebet wohl den Deckel, und dünstet nun das Fleisch durch gute vier Stunden auf schwachem Kohlenfeuer. Jetzt wird es herausgenommen, mit dem Saft begossen, und mit nett geschnittenen gedünsteten Stückchen gelben Rüben oder Kohl garniret, und so zur Tafel aufgetragen.

95. Gedünstetes Rindfleisch.

Ein Topf wird mit Butter geschmiert, mit blät-
terig geschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, Zeller,
Petersilie belegt, das Rindfleisch geklopft, mit Salz
und gestoßenem Gewürze abgetrieben, hineingelegt,
der Deckel mit Teig oder Papierstreifen fest verklebet,
und so in heiße Asche gestellt, oben auf aber Gluth
gegeben. Nach drey Stunden wird das Fleisch sehr
schmackhaft und weich seyn; wo man es dann heraus-
nimmt, mit dem durchgeseihten Saft begießet,
und mit kleinen gerösteten Erdäpfeln garniret, auf-
traget.

96. Ungarischer Husarenbraten.

Das Stück Rindfleisch (von der obern Seite vom
Hintertheil) wird abgehäutet, tüchtig geklopft, mit
Salz eingerieben, und so eine Viertelstunde liegen
gelassen. Jetzt gibt man in eine Rein reine Abschöpf-
fetten, legt das Fleisch darein, macht unten ein ge-
lindes Kohlenfeuer, wendet das Fleisch öfters um,
und dünstet es hübsch weich und bräunlich. Damit der
Braten noch eine schönere Farbe erhalte, so gieße man
allen Saft ab, und benege ihn nur mit dem davon
abgeschöpften Fette. Indessen reibe ein Stück Haus-
brot zu Bröseln, hacke eine Zwiebel sehr fein, mi-
sche beydes zusammen, verrühre es in einem Weid-
ling mit einem Stückchen Butter; gib auch gestoße-
nen Pfeffer, Gewürznelken, Limonienschäler und Neu-
gewürz hinzu; mache in den Braten mit dem Messer
sehr tiefe Einschnitte, streiche diese Fasz in dieselben,
schütte jetzt den Saft wieder daran, und lasse es so
lange dünsten, bis die Zwiebel nicht mehr roh schmeckt,
und der Saft dicklicht wird.

97. Pohluischer Braten.

Wird auf ähnliche Art wie der Husarenbraten (Nr. 96) bereitet, nur muß man fein geschnittene Zwiebel rösten, und wenn der Braten sich weich gedünstet hat und braun aussieht, so zerschneide man ihn in der Dicke von Beef steak, staube ihn mit etwas Mehl, lasse ihn ein wenig schmorren, schütte nun den abgegossenen Saft darauf, gebe die gerösteten Zwiebeln dazu, und lasse es, mit etwas gestoßenem Pfeffer gewürzt, noch so lange dünsten, bis der Saft sich hübsch eingekocht hat.

Beym Anrichten muß die Fette abgeschöpft werden.

98. Gebratener Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird geklopft, abgehäutet, mit Salz und gestoßenem Pfeffer gut eingerieben, und mit fein geschnittenem Speck gut gespiet. Jetzt wird er an den Spieß gebracht, und hübsch langsam gebraten, bis er braun geworden.

Um das Anbrennen zu verhindern, muß er fleißig mit der Fette begossen werden, und beym Anrichten wird er mit derselben aufgetischt.

99. Most-Braten.

Schneide frischen Speck dünnblättrig, belege damit eine Reine, gib darauf scheibenförmig geschnittene Petersilie, gelbe Rüben und Zwiebel, würze es mit ein Paar Stückchen Ingwer und Gewürznelken, lege nun einen mürb geklopften und abgehäuteten Lungenbraten hinein, schütte darunter guten Most und schwachen Essig, aber nur so viel, daß das Fleisch nicht ganz damit überdeckt ist, gib jetzt den Deckel auf die Reine, und dünste es so lange, bis es mürb und der Saft dicklicht wird.

Man kann auch den Braten zuletzt mit etwas Mehl stauben, damit die Sauce mehr Substanz bekommt.

100. Lungenbraten mit Rahm.

Reibe den geklopften und gehäuteten Lungenbraten gut mit Salz und Pfeffer ein, schneide frischen Speck in schmale Streifen, bestreue ihn gut mit Pfeffer und Salz, und spicke das Fleisch. Nun wird der Braten an den Spieß gesteckt, langsam gebraten, und dabey immer fleißig mit einigen Löffeln saurem Rahm begossen. Der herab träufelnde Saft wird zuletzt in einer kleinen Rein mit etwas Gewürz schnell aufgesoteten, über den Braten gegossen, und so aufgetragen.

101. Lungenbraten auf Wildpretart gebeizt.

Bermische eine halbe Maß Weinessig mit eben so viel Wasser, gib geschnittene gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Zeller, Zwiebel, Kuttelkraut, Thymian, einige Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer, Ingwer, Salz und Neugewürz hinein, lasse es gut aufsieden, und begieße mit dieser heißen Beize den abgehäuteten und gespickten Lungenbraten, und lasse ihn darin zwey Tage liegen. Sodann dünstet man ihn in dieser Beize durch zwey Stunden, nimmt das Fleisch hernach heraus, reiniget es von allem anklebenden Wurzelwerk, seihet die Sauce durch ein Sieb, macht eine dünne Einbrenn, gibt die durchgesehene Sauce dazu, begießet jetzt damit den Lungenbraten, und mit ungefähr einem halben Seitel Rahm, und dünstet ihn darin noch eine Stunde. Gewöhnlich pflegt man gekochte und abgeschälte Erdäpfel auch zuletzt dazu zu geben, und in der Sauce mit aufdünsten zu lassen.

102. Lungenbraten auf Wildpretart am Spieß.

Man beize das Fleisch wie das vorgehende (Nr. 101) und verfahre dann damit, wie mit dem Lungenbraten (Nr. 100) gelehret wurde.

103. Rostbraten auf verschiedene Art.

Die Rostbraten werden gut geklopft, gesalzen, und mit einem Stück Fett in der Pfanne recht schnell abgebraten, und geschwind aufgetischt.

Um eine Abwechslung zu haben, kann man die Rostbraten mit Zwiebel, oder mit fein gehackten Sardellen bestreuen, und selbe schnell abbraten, oder man röstet damit weich gesottene und feinblättrig geschnittene Erdäpfel (Erdäpfelschmarn).

Man kann auch die gebratenen Rostbraten mit fein geschnittenem Knoblauch bestreuen, und selbe serviren, oder wenn die Rostbraten fertig sind, so legt man selbe auf eine heiße Schüssel, gibt zu dem in der Pfanne befindlichen Fett einige Löffel voll Essig, läßt es so schnell als möglich etwas verkochen, und gießt nun die Sauce über die Rostbraten.

104. Gedünsteter Rostbraten mit Sauce.

Wenn die Rostbraten mürbe geklopft sind, spickt man sie ein wenig; belegt eine Casserole mit Speckstreifen und Zwiebel, bestreut die Rostbraten mit Pfeffer und Salz, und dünstet sie gut zugedeckt darin. Fängt der Saft an sich zu verlieren, so gießt man weißen Wein darunter, dünstet die Rostbraten völlig weich darin; seihet die Sauce ab, schöpft alles Fett rein weg, staubt die Rostbraten mit etwas Mehl, läßt es einen Augenblick so dünsten, gibt nun die Sauce darauf, und läßt alles bis zum Anrichten auf dem Kohlenfeuer.

105. Gedünsteter Koftbraten mit Rahm- oder Sardellen-Sauce.

Die Koftbraten werden wie (Nr. 103) abgebraten, dann sammt der Fett in eine Casserole gethan; einige Löffel voll Essig, der mit Lorberblättern abgekocht worden, hinzugegeben, dann alles mit saurem Rahm begossen, und zugedeckt so lange gedünstet, bis der Rahm allen rohen Geschmack verloren, und sich gut versotten hat.

Die Koftbraten mit Sardellen-Sauce macht man wie jene (Nr. 103), nur zuletzt läßt man feingehackte Sardellen mit Koftbraten-Sauce aufkochen.

106. Kollirte Koftbraten.

Es werden aus einem Lungenbraten handgroße Schnitzel geschnitten, sehr gut geklopft, mit einer Falsch aus feingeschnittener grüner Petersilie, Zwiebel und Sardellen bestrichen, zusammengerollt, gut mit gestoßenem Pfeffer bestreut, und in eine Rein, worin etwas Fett heiß gemacht worden, schön neben einander gelegt. Zugedeckt müssen die Koftbraten weich dünsten, und öfters umgewendet werden; sodann nimmt man sie heraus, rührt in das Fett etwas Mehl hinein, läßt es anlaufen, gibt einige Löffel Suppe hinzu, legt die Koftbraten wieder in die Sauce, läßt sie auffiedeln, drückt den Saft einer Limonie darauf, und richtet sie an. Die Schüssel kann mit Butterkrapseln garnirt werden.

107. Pohlische Koftbraten (Grasy).

Schneide aus einem Lungenbraten handgroße Schnitzel, klopfe sie recht mürbe, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, rühre in einem Weidling ein Stück

Butter mit Brotbröseln, feingehackter Zwiebel und Gewürzen ab; streiche diesen Fasch auf die Fleischschnitte, rolle sie zusammen; lasse feingehackten Speck und Zwiebel in einer Rein heiß werden, gib die Rostbraten schön neben einander hinein, und dünste selbe. Von Zeit zu Zeit gibt man Suppe hinzu, bis das Fleisch weich ist; jetzt staubt man Mehl daran, und wenn es braun geworden, gibt man wieder Suppe hinzu, und läßt die Sauce bis zur gehörigen Dicke einkochen.

108. Beef steak.

Aus einem Lungenbraten werden Schnigeln von der Dicke eines Fingers geschnitten, weich geklopft, die Enden schön rund zugeschnitten, in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer bestreuet, und auf einem Roste über gähem Kohlenfeuer schnell auf beyden Seiten abgebraten, mit Pfeffer etwas bestreuet, und mit in Butter und grüner Petersilie gerösteten jungen Erdäpfeln aufgetischt.

109. Beef steak mit Sauce.

Das Fleisch von einem Lungenbraten schneide in handgroße dünne Schnigeln, klopfe es mürbe, salze und bestreue es mit Pfeffer; belege eine Rein mit Speckplatten und Zwiebel, lasse die Beef steak damit ein wenig dünsten; gib jetzt gute Rindsuppe, Essig, Neugewürz und ein Stück Hausbrot hinzu, dünste jetzt das Fleisch schön weich, gib auf die Schüssel in Butter geröstete Erdäpfel mit grüner Petersilie, lege die Beef steak darauf, und lasse sie auftragen. Die Sauce wird durch ein Sieb durchpassiret, und extra in Sauce-Schalen beygegeben.

110. Ungarisches Gollaschfleisch.

Nimm entweder vom Schlägel oder von den Rippen, oder am besten vom Lungenbraten das Fleisch, klopfe es recht tüchtig durch, schneide es kleinwürflig, mache in einer Reih ein Stückchen Butter heiß, gib fleingeschnittene Zwiebel und eine auf die Hälfte gespaltene Petersilienwurzel, und das Fleisch hinein, gieß etwas Suppe hinzu, und dünste es gut zugedeckt. Von Zeit zu Zeit gieße einige Löffel voll Suppe hinzu, auch etwas Essig und Salz, werfe etwas Kümmel in einem Stückchen Leinwand gebunden hinein, und lasse alles bis zum Anrichten schön dünsten. Nun wird die Petersilienwurzel und der Kümmel herausgenommen, das Gollaschfleisch auf die Schüssel gegeben, gut mit Majoran und Paprika oder Pfeffer gewürzt, rund herum die Schüssel mit gerösteten Erdäpfeln garniret, und aufgetragen.

111. Stoffad-Rindfleisch mit gedünsteten Makaroni-Nudeln.

Eine Casserole wird mit allerley geschnittenen Wurzeln belegt, ein Stück Rindfleisch (Ortscherzel) mit Speck, der zuvor gesalzen und gepfeffert worden, gespiet, in die Casserole gethan, ein Stück gebähtes Hausbrot beygelegt, und die Casserole mit Suppe, Essig und Wein gefüllet, gut zugedeckt und das Fleisch darin auf Kohlenfeuer gute drey Stunden gedünstet.

Jetzt legt man es auf eine Schüssel, gibt die durchpassirte Sauce darüber, und garnirt die Schüssel mit Makaroni-Nudeln, die blanchirt (halbweich gekocht) und sodann in Butter mit grüner Petersilie gedünstet worden.

112. Rindfleisch auf schwedische Art.

Dazu schickt sich der Brustkern am vorzüglichsten. Er wird mit allerley Wurzelwerk in einer Casserole mit Wasser gekocht, bis von der Suppe mehr als die Hälfte sich versotten hat; nun wird das Fleisch mit Butter geschmiert, mit Semmelbröseln und grüner Petersilie bestreut, und mit saurem Rahm begossen. So läßt man es dünsten, und gibt beym Anrichten die durchgeseigte Sauce darüber.

S a u c e n.

113. Zwiebel-Sauce.

Schneide eine abgeschälte Zwiebel klein, röste sie mit etwas Mehl in Schmalz schön gelbbraun, gib später noch gute Rindsuppe dazu, und lasse sie zuletzt mit einem Stückchen Zucker und etwas Weinessig aufkochen.

114. Warme Sardellen-Sauce.

Nimm einige Sardellen, puze sie von Schuppen und Gräthen rein, zerdrücke sie mit dem Messer auf dem Nudelbrette, röste etwas Mehl in Butter schön braun, gib die Sardellen hinein, und wenn sie etwas gedünstet, so rühre darunter einige Löffel voll Rindsuppe, und lasse sie bis zum Anrichten kochen.

Man kann auch die Sardellen mit einem Löffel voll Weinessig zerreiben, und sodann erst in die Einbrenn geben.