

XII. Abschnitt.

Dom Rind.

Guter Saftbraten.

Gut abgelegene und hergerichtete Beiried wird geklopft, die Fleißen eingeschnitten, gesalzen und gepfeffert, worauf man ein dazu bestimmtes Wamndl (ein kupfernes verdient den Vorzug) mit Mark oder gutem Fett belegt, zuerst einige flache Knochen, dann die Beiried mit der Fettseite nach unten und obenauf wieder einige Knochen gibt, gut zudeckt und nun das Fleisch bei einem schnellen Feuer braten läßt. Wenn man sieht, daß sich der ganze Saft, der sich anfänglich ausbrät, verdampft hat, gießt man mit guter Glace, wie sie besonders in Gasthausküchen vorrätzig ist, oder in deren Ermanglung mit guter Suppe auf, jedoch nur bis sie an das Fleisch anstößt, gibt auch ein wenig Butterauce zu und verdeckt es wieder, bis es beinahe weich genug ist, worauf man es vorsichtig auf die andere Seite umdreht, wenn der Saft stark eingekocht wäre, wieder ein wenig Suppe nachgießt, jedoch dann nicht mehr zudeckt, damit der Braten von oben reich wird und eine braune Haut bekommt. Dann legt man ihn vorsichtig heraus, läßt den Saft durch ein Haarsieb laufen, gibt die Knochen wieder in das Wamndl zurück, legt den Braten darauf und gibt auch wieder ein wenig Suppe oder Wasser darauf, damit er bis zum Gebrauche im Dunst heiß bleibt. Den Saft läßt man gut aufkochen, stellt ihn zur Seite und entfettet ihn.

Bœuf à la Napolitain.

Nachdem man einen Saftbraten wie den vorhergehenden bereitet, werden Maccaroni in 1 Zoll (2 Cm.) lange Stücke, so-

wie auch Schinken fein geschnitten und nebst Champignons und geriebenem Parmesan mit dem Saft des Bratens angefeuchtet und ebenso auch auf jede Portion Fleisch ein Löffel voll gegeben.

Bœuf à la française.

Nachdem der Saftbraten wieder so zubereitet wurde, wie zuerst angegeben, dünste man alle Gattungen in kleine gleiche Würfel geschnittenen Wurzelwerks mit ein wenig Butter, Suppe und Salz; auch Champignons, Trüffel und kleine ausgestochene Erdäpfel, sowie Madeira gebe man zu; nachdem noch etwas Saft des Bratens dazugekommen, wird beim Anrichten auf jede Portion Fleisch ein Löffel des Gedünsteten darüber gegeben.

Bœuf à la Walther Scott.

Man dünstet sehr viel spanische Zwiebel in Milch weich, läßt dann Mehl in Butter anlaufen und gibt selbes auch zur Zwiebel, lasse es gut verkochen, passire es, und nachdem man Salz, Pfeffer und einige Dotter zugegeben, stelle man das Ganze einstweilen kalt. Nachdem der Saftbraten wie vorhergehend gemacht wurde und weich genug ist, lege man ihn portionenweise in eine flache, mit Butter ausgestrichene Pfanne und streiche das Püré so darauf, daß das ganze Stück überstrichen ist, bestreue es mit Parmesan, lege ganze Champignons und Trüffel darauf, und nachdem man es noch mit Semmelbröseln bestreut, lasse man es im Rohr rasch gelb werden.

Paradeisbraten.

Dieser wird ebenso gemacht wie der erste, nur bereitet man eine gute Paradeisauce, welche ein wenig gezuckert wird.

Sardellenbraten.

Die Sardellen werden rein gepuzt und fein geschnitten, worauf man sie in Butter anlaufen läßt und mit dem eigenen Saft aufgießt.

Kümmelbraten.

Der Kümmel wird in Butter geröstet, worauf man ihn in Suppe aufkochen läßt, durch ein Tuch drückt und unter den Saft mischt.

Chalottenbraten.

In einem Pfand läßt man Butter heiß werden und gibt einen Eßlöffel Zucker hinein; wenn dieser nach oben kommt, schüttet man die bereits rein geschälten Chalotten in größerem Quantum in die Butter, gibt einige Tropfen Suppe zu, läßt sie einige Minuten aufdünsten und stellt sie in einem tiefen Geschirr warm; zu jeder Portion des Saftbratens kommt ein Löffel voll dazu.

Paprikabraten.

Sehr fein geschnittene Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, gibt ein wenig Paprika und indem man mit Suppe aufgießt, auch eine Wenigkeit Paradeismark dazu, läßt das Ganze recht gut kochen und vermischt es schließlich mit dem Saft des Bratens.

Mark- oder Speckbraten.

Die Veiried wird mit einem schmalen Messer schief eingestochen, gesalzen und gepfeffert, das in längliche Stücke geschnittene Mark oder Speck hineingesteckt, im Uebrigen jedoch wie der Saftbraten gedünstet.

Englisches Roastbeef.

Zu diesem wählt man gute und abgelegene Stücke Veiried, welche abparirt und rückwärts oder auch ganz von den Knochen ausgelöst, ein wenig eingeschnitten, mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und durch $\frac{3}{4}$ Stunden bei rascher Hitze mit einem Schöpflöffel Wasser im Rohr gebraten wird; nach dieser Zeit wird sie umgedreht und noch eine Viertelstunde gebraten, dann

herausgenommen, und nun läßt man den Braten noch eine Zeitlang ($\frac{1}{2}$ Stunde) im Wärmekasten durchziehen, bevor er ange schnitten wird. Ist die Beiried sehr klein, so genügt $\frac{1}{2}$ Stunde großer Hitze zum Braten, ist sie aber sehr groß, so kann man auch $1\frac{1}{4}$ Stunden annehmen.

Englisches Filet oder Filet de bœuf.

Nachdem man hierzu die schönsten Stücke Lungenbraten gewählt, werden selbe sehr gut abparirt, der Länge nach gespickt, wobei, wenn der Braten zum Diner gehört, besonderer Fleiß angewendet werden soll, gesalzen und gepfeffert, dann in eine Bratpfanne, in welcher Schmalz heiß gemacht wurde, auf der Speckseite durch eine Viertelstunde gebraten, dann umgedreht und nochmals 10 Minuten gebraten, worauf das Schmalz abgegossen und nun das Fleisch wieder unter öfterem Glaciren und Begießen mit gutem Saft 10 Minuten gebraten wird. Wäre der Lungenbraten sehr dünn, so ist $\frac{1}{2}$ Stunde Bratens genug.

Rindsfricandeau.

Dazu wählt man meistens Beiried, oder auch Lungenbraten, oder die Spitzrose. Das Fleisch wird gespalten, gesalzen, gepfeffert und gespickt, worauf man es in ein frisches Geschirr, in welchem man Zwiebel und Wurzelwerk anlaufen ließ, nebst den Abfällen, welche man abgeschnitten hat, und Gewürz legt, und zwar zuerst auf die Speckseite, gut zudeckt und dünstet; sollte der Saft schon verdampft sein, gebe man ein wenig Suppe zu, kehre auch das Fleisch um und begieße es mit Rahm, welches Verfahren man öfters wiederholt, bis das Fleisch weich genug ist. Das letzte Mal jedoch lasse man den Rahm eine gelbe Farbe annehmen, lege dann das Fleisch behutsam heraus, passire den Saft, koche ihn gut auf und gebe ein wenig Wein zu.

Marinebraten.

Man läßt Zwiebel in Butter anlaufen, läßt darin alle Gattungen nudelig geschnittene Wurzeln, sowie auch Kohl unter

Zugabe von Salz, Pfeffer und etwas Suppe weich werden und stellt sie dann zur Seite. Sodann wird eine Veiried oder Spizrose dünn geklopft, und nachdem man sie im Uebrigen so behandelt wie das Fricandeau, legt man das Wurzelwerk eine Viertelstunde, bevor das Fleisch aus dem Rohr genommen wird, auf dasselbe, begießt es vorsichtig mit Rahm, damit die Wurzeln nicht herabfallen, streut Semmelbröseln darauf und läßt es nochmals gelb braten.

Zigenerbraten.

Derfelbe wird ebenso gemacht wie der Marinebraten, nur wird die Wurzel papricirt und auch Paprika in den Saft gegeben, sodann Speck von beiden Seiten bis zur Schwarte eingeschnitten, Salz und Paprika daraufgegeben und abgebraten, so daß selber einem Hahnenkamm ähnlich sieht.

Strasburger Braten.

Man mache eine gute Rindsfarce (siehe unter »Farce«), schneide dann Champignons, Trüffel und Mark in Würfel, gebe einige Dotter darunter, und nachdem man die Farce aufgerollt, streiche man die Fülle auf, rolle erstere wieder zusammen und gebe sie in eine ausgestrichene Bratpfanne. Dann schneide man Speckscheiben, die ein wenig eingeschnitten werden, und lege sie auf das Fleisch, das nun schön gebraten und mit guter Lungenbratenjauce angerichtet wird.

Farcirter Lungenbraten.

Selber wird wie der vorhergehende gemacht, jedoch nicht gefüllt.

Bolbetti.

Nachdem man eine gute Rindsfarce gemacht, läßt man Schmalz heiß werden, macht die Farce in kleinen Roulards oder in kleiner Beefsteakform aus, bestäubt sie mit Mehl und bratet sie schön gelb, worauf man sie vorsichtig umdreht, wieder eine

Zeitlang braten läßt, dann das Schmalz abseiht, ein Stückchen Butter, je ein wenig Suppe und Glace darangibt und sie nun wieder gut eindünsten, jedoch dann nicht zu lange stehen läßt. Piccoli, kleine Macaroni, werden gerne dazu gegessen.

Gedämpftes Beefsteak.

Daselbe wird ebenfalls von guter Farce gemacht, im heißen Schmalz abgebraten und schön glacirt.

Châteaubriand.

Selbes ist ein doppelt hohes Beefsteak, wird am Rost gebraten und eine gute Sauce mit Trüffeln oder Champignons eigens dazu servirt.

Gedämpftes Römsteak.

Von einer guten abgelegenen Veiried werden schöne Stücke abgeschnitten und geklopft, jedoch nicht zu dünn, mit Salz und Pfeffer eingerieben und halb abgebraten, sodann nebst einigen Champignons, ein wenig Suppe und je einem Stück Butter und Glace in eine Casserole gegeben, zugedeckt und weich gedünstet.

Reinbraten.

Zu diesem werden ebenso wie zum Römsteak Veiriedstücke genommen, welche geklopft, gesalzen, etwas papricirt, in Mehl getunkt, in heißes Schmalz gelegt und von beiden Seiten halb gebraten werden. Sodann schneide man Zwiebel, Speck und Champignons fein zusammen, lasse sie im selben Schmalz anlaufen, gebe dann ein wenig Mehl und Paprika daran und gieße mit Suppe auf. Dieses wird nun über das Römsteak in einer Casserole geschüttet, Paradeismark zugegeben, zugedeckt und ungefähr eine Stunde im Rohr gedünstet, worauf rohe, in Scheiben geschnittene Erdäpfel daran kommen, welche nun ebenfalls gedünstet werden, bis sie weich genug sind.

Peter Filets.

Dieselben erfahren dieselbe Behandlung wie der vorhergehende Braten, nur mit dem Unterschiede, daß statt Komsteaks Filets vom Lungenbraten genommen und die Erdäpfel gleich vom Anfange mit gedünstet werden.

Beefsteakfleisch.

Selbes wird vom Lungenbraten genommen und ebenso gemacht wie das Zwiebelfleisch. Auch kann man es à la minute machen.

Schwäbisches.

Vom Lungenbraten werden Stücke in der Größe eines Beefsteaks geschnitten, geklopft, in der Mitte eine Rosette gespickt, gesalzen und gepfeffert, in Mehl getunkt, in recht heißem Schmalz rasch halb abgebraten und, wenn alle gebraten sind, in eine tiefe Casserole gegeben. Mittlerweile hat man ein wenig Zwiebel, Sardellen, Kappern und Citronenschalen und einige Champignons fein geschnitten, sowie auch Sellerie und Petersilie auf dem Krenreißer gerieben, im selben Schmalz, in welchem das Fleisch abgebraten wurde, angelauten, mit ein wenig Mehl gestaubt und dieses verröstet, dann mit Suppe und Rahm aufgegoßen und das Alles endlich über das Fleisch geschüttet, zugedeckt und dieses weich gedünstet, worauf es ausgelegt, die Sauce durch ein Haarsieb passirt, nochmals aufgekocht, alles Fett abgenommen und das Fleisch wieder hineingelegt wird. Die Sauce soll eine goldgelbe Farbe haben.

Jägerfleisch.

Zu diesem wird Suppenkräutel, Zwiebel, Carfiol, Champignons und grüne Petersilie fein zusammengeschnitten, das Fleisch jedoch wie im Vorhergehenden behandelt.

Bonapartefleisch.

Lungenbraten oder sonst ein gutes Stück Fleisch wird der Länge nach durchschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert, worauf man Reis halbweich dünstet, Champignons, Mark,

Sardellen und Schinken in Würfel schneidet und mit dem Reis nebst einigen Dottern, damit sich das Ganze binde, vermischt. Die Fülle wird nun auf das Fleisch aufgestrichen, dieses zusammengerollt, mit Speck überbunden und in einem guten Natursaft mit Wurzeln gedünstet.

Filets à la Canrobert.

Die Filets werden vom Lungenbraten geschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert, in Mehl getunkt und in sehr heißem Schmalz halb abgebraten; ebenso schneide man rohe Erdäpfel in runde Scheiben, dressire sie und lasse sie in Schmalz weich backen. Ferner werden Fines-herbes fein geschnitten und die Filets damit belegt, welche nun in einem mit Butter bestrichenen und mit blätterig geschnittenen Champignons ausgelegten Plafond in der Art gelegt werden, daß die belegte Seite nach innen kommt, worauf man die Erdäpfelscheiben und auf diese das zweite Filet legt, welches nun eine Portion gibt. Nachdem das Ganze in einem guten Saft gedünstet wurde, steckt man beim Anrichten einen Silberspieß mit einem Champignon und einem Hahnenkamm hinein.

Mailänder Braten.

Die Veiried oder eine Rose wird gespalten, geklopft, gesalzen und gepfeffert, ebenso auch ein Theil eines Kalbschulgels; beide werden mit Fines-herbes bestrichen, worauf man in die Mitte Mark oder in Ermanglung dessen ein länglich-viereckiges Stück Speck, welches so lang als das Fleisch sein soll, und zwar in der Weise legt, daß das Kalbfleisch nach innen kommt. Das Ganze wird nun fest zusammengerollt, gebunden und mit Speck belegt und im Natursaft wie der Saftbraten gedünstet. Beim Anrichten gibt man hübsch dressirte, in Kipfform ausgestochene, gedünstete, gelbe oder auch weiße Rüben dazu, ebenso auch Fleurons von Buttermteig.

Waldmeisterbraten.

Wird ebenso wie der Saftbraten gemacht, nur wird ein Theil des Waldmeisters mit gedünstet, der andere Theil jedoch

gestoßen und der Saft in die passirte Sauce durch ein Tuch gedrückt.

Ochsenfleisch.

Nachdem dieser in gleiche Räder gehackt, gesalzen und gepfeffert wurde, werden alle Gattungen Wurzel und Zwiebel blätterig geschnitten, worauf man in einer Casserole Schmalz heiß werden läßt und einen Löffel gestoßenen Zuckers hineingibt; wenn dieser nach oben schwimmt, gibt man schnell die Wurzeln nebst allem Gewürz, einem Lorbeerblatt, ein wenig Kuttelkraut und zuletzt den Ochsenfleisch mit ein wenig Wasser und Essig zu und läßt nun Alles gegen 3 Stunden dünsten, wobei man jedoch zu sehen hat, daß der Saft nicht eingeht. Wenn der Fleisch weich genug ist, begießt man ihn mit Rahm und legt ihn in eine Casserole, den Saft jedoch seigt man ab, bestäubt die Wurzeln mit Mehl und verröset erstere, worauf man den Saft wieder zugießt, mit den Wurzeln gut verkochen läßt, dann passirt und nochmals aufkocht, endlich Wein zugibt und die Sauce schließlich wieder über den Fleisch gibt.

Bruckfleisch in Saft.

Wenn auch die Wiener Fleischhauer wohl verstehen, welche Fleischtheile zum Bruckfleisch erforderlich sind, so sei doch mit Rücksicht auf einen größeren Leserkreis hier beigefügt, daß dasselbe gleich beim Schlachten des Ochsen auf der Schlachtbrücke hergerichtet werden soll und aus allen Gattungen Fleisch, nämlich einem sogenannten Kronfleisch, dem Stichbries, dem Herz, der Leber, der Milz, den »Lichtln« und einem Stück mageren Fleisches besteht.

Zubereitet wird es auf folgende Art: In einer nicht zu kleinen Casserole, damit das Fleisch Raum genug hat, mache man Schmalz heiß, lasse darin bereits vorher gut abgeschabte und fein nudelig geschnittene Sellerie, gelbe Rüben und Petersilie, sowie auch ziemlich viel Zwiebel und Citronenschalen anlaufen, schütte dann ein wenig Essig hinzu und gebe nun das wie Gollasch geschnittene Fleisch nebst den »Lichtln«, welche jedoch

vorher mehrere Stunden in Wasser weich gekocht und in feine Ringeln geschnitten wurden, hinein, salze und pfeffere es, gebe auch Gewürz, Kümmel, Majoran und nur sehr wenig Knoblauch, der nicht vorschlagen darf, zu, worauf es zugedeckt und gedünstet wird, bis es weich genug ist; dann gießt man es mit Suppe auf, braucht es jedoch nicht zu stauben, da die Wurzeln den Saft ohnehin nicht wässerig machen, hält letzteren jedoch recht kurz und gebe schließlich auch ein wenig rothen Wein zu.

Kindsroulade.

Eine Veiried wird der Breite nach durchschnitten, gesalzen und gepfeffert, worauf Mack und Champignons in Würfel geschnitten, Fines-herbes und einige Dotter darunter gemengt und das Gemisch auf das Fleisch gestrichen wird, welches zusammengerollt, gebunden und mit Wurzeln und Knochen in Natursaft gedünstet wird. Man hat darauf zu achten, daß es zuerst auf die fette Seite gelegt wird und nach dem Umdrehen eine schöne gelbe Farbe bekommt.

Gedünsteter Tafelspiz.

Wenn der Tafelspiz ausgebeint ist, wird er gesalzen und gepfeffert und im Uebrigen ebenso gedünstet wie der Saftbraten.

Lungenbraten am Spieß.

Dieser wird ganz ausgelöst, gesalzen und gepfeffert und eine halbe Stunde bei gutem Feuer am Spieß gebraten.

Französischer Rückbraten.

Der Lungenbraten, welcher mit dem Rückgrat beisammen bleibt und nur ein wenig eingehackt wird, wird gesalzen und gepfeffert und nachdem ein Spieß durchgesteckt wurde, durch eine Viertelstunde gebraten, worauf wie beim Marinebraten gedünstete Wurzeln daraufkommen und er mit diesen wieder durch eine

Viertelstunde gebraten wird. Der Braten soll »englisch« und schön braun sein.

Lungenbraten.

In einer Casserole wird Schmalz heiß gemacht und ein Löffel Zucker hineingegeben; schwimmt dieser obenauf, dann gibt man bereits vorher gut abgeschabte und blätterig geschnittene Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben nebst Zwiebel, Gewürz, einem Lorbeerblatt, Kuttelkraut und Citronenschalen zu, worauf, nachdem unten eine Lage Knochen gegeben wurde, der abgezogene und gespickte, gesalzene und gepfefferte Lungenbraten auf die Speckseite gelegt und so ungefähr eine Stunde, je nach der Größe, unter stetigem Zugusse von ein wenig Essig und Suppe im Saft gebraten, dann umgedreht und mit Rahm begossen wird, welches Verfahren man mehrere Male wiederholt und zuletzt den Braten mit dem eigenen Saft begießt, damit er schön gelb wird. Ist der Rahm zu dünn, so daß er abläuft, kann man ein wenig Mehl darunterprudeln; ist jedoch die Sauce zu dünn, so legt man den Lungenbraten heraus, schüttet den Saft ab, bestäubt die Wurzeln mit Mehl, verröstet sie, und nachdem man den Saft wieder daraufgegeben und passirt hat, wird er nochmals aufgekocht und schließlich Wein, und wenn er auch etwas zu blaß sein sollte, ein wenig Zuckerfarbe darangegeben, denn er soll schön goldgelb sein.

Filet à la Mignon.

Das Filet wird in Stücke geschnitten, geklopft, gesalzen, gepfeffert, in zerlassene Butter getaucht, Semmelbrösel darübergestreut, und nachdem noch ein wenig Butter daraufgegeben wurde, auf dem Rost schön gebraten.

Suškarenbraten.

Der Lungenbraten wird abgezogen, gesalzen und paprizirt, worauf er in Speck eingebunden, mit Paprika besäet und dann eine halbe Stunde »englisch« gebraten wird. Es wird extra ein guter Paprika-Pörköltast dazu gemacht. Es ist zu bemerken, daß

der Speck schöner bleibt, wenn der Lungenbraten eine Viertelstunde auf der oberen Seite gebraten und dann erst der eingeschnittene Speck daraufgebunden wird; wenn man erstere nun auf die andere Seite legt, braucht er auf die Speckseite nicht mehr umgedreht zu werden.

Filet à la Wellington.

Nachdem man guten Lungenbraten gewählt und ihn gefalzen und gepfeffert hat, wird Butterteig messerrückendick in der Länge des Bratens und in der Breite, daß man den Teig über denselben schlagen kann, ausgerollt, das Fleisch daraufgelegt, ein wenig zusammengeschoben und zuerst die eine Seite des Teiges, dann die andere, wie bei einem Strudel darübergeschlagen und nun auf einem Backblech nicht allzu heiß gebacken, so daß der Braten »englisch« bleibt; doch kann man immerhin eine Viertelstunde mehr annehmen als beim anderen englischen Filet, weil dieses durch den Teig auch dicker ist als jenes.

Filet à la Napoléon.

Nachdem der Lungenbraten wie vorher beschrieben (siehe oben unter »Lungenbraten«) gedünstet wurde, werden Filets in Scheiben geschnitten, ebenso auch gekochte große Erdäpfel, dann Salz und Paprika darangegeben und nun ein Plafond in der Weise angefüllt, daß man abwechselnd ein Filet und eine Scheibe Erdäpfel legt, bis das Geschirr eben voll ist. Schließlich gibt man eine gute Sauce auf den Braten, übergießt ihn mit Rahm und gibt ihm im Rohr eine schöne Farbe.

Bœuf à la mode.

Man verwendet zu diesem ein kleines Ortfischerzel, spickt es mit Speck, schneidet dann Zunge, Sardellen und kleine Gurken in bleistiftdicke Stücke, und nachdem man das Fleisch mit einem schmalen dünnen Messer von der Innenseite schief eingestochen, werden diese nun in der Weise hineingesteckt, daß nicht zwei gleiche Stücke neben einander kommen, worauf man Salz und Pfeffer darangibt und das Fleisch wie den Saftbraten dünstet.

Rindsbrust.

Vorerst ist zu bemerken, daß selbe von einem Mastochsen und gut abgelegen sein soll. Zubereitet wird sie auf folgende Art: Nachdem sie von den Knochen ausgelöst, geklopft, gesalzen und gepfeffert ist, belegt man eine hiezu bestimmte Wanne oder Casserole am Boden mit Mark oder Kernfett, gibt auch Wurzeln, Zwiebel und Gewürz hinein, legt dann eine Schicht Knochen, auf welche nun die Rindsbrust, und zwar auf der oberen Seite zu liegen kommt, gibt dann einige Knochen darauf, deckt das Geschir gut zu und läßt die Brust so lange dünsten, bis der Saft eingegangen, das Wurzelwerk schon gelb und das Fett rein ist, worauf letzteres abgeseiht, mit Suppe oder Glace aufgegossen und ein wenig Butterjauce darangegeben wird; sodann dünstet man die Brust noch durch 3 Stunden, dreht sie dann um und dünstet sie noch weiter, bis sie weich genug ist und eine schöne Farbe hat; sollte sie letztere nicht bekommen, so läßt man sie noch eine Weile ungedeckt braten. — Nachdem die Rindsbrust, wie man aus Vorstehendem sieht, sehr lange zu dünsten hat, so ist es gut, wenn man selbe schon Abends einrichtet, damit sie gleich Morgens zum Dünsten kommt.

Filet de bœuf à la Colbert.

Das Filet wird gesalzen und gepfeffert, dann Kohl im Ganzen blanchirt, das Filet mit Fines-herbes bestrichen, der Kohl darauf und der Speck darüber gebunden und nun im Saft gebraten.

Tourne-dos à la Rosine.

Semmeln werden abgerieben und davon Rindscheiben goldgelb gebacken, dann die Rindsfilets sowie auch Gansleber in runder Form gebraten, hierauf Trüffel und Champignons glacirt und kommt beim Anrichten zuerst die Semmel, dann die Rindsfilets und zuletzt die Leber, worauf schließlich ein Silberpieß mit einer Spalte Citrone, einem Trüffel und einem Champignon durch das Fleisch gesteckt und so letzteres zu Tische gegeben wird,

Filet de bœuf à la Rohan.

Nachdem das Filet von oben der Länge nach ein wenig eingeschnitten, gesalzen, gepfeffert und gespickt ist, macht man von in Würfel geschnittener Gansleber, Champignons, Fines-herbes, ein wenig Glace und einem Dotter eine Fülle, mit welcher man das Filet versieht, worauf man es bindet und in gutem Natursaft bratet.

Filet pommes de Goëss.

Der Lungenbraten wird ebenso behandelt wie zum Filet à la Wellington, nur wird statt des Buttermilchsaftes Erdäpfelsteig genommen.

Contra-Filet.

Dazu wird von der Rostbratenried nur der mittlere, schönste Theil, nämlich der Kern, genommen, welcher ausgelöst und am Spieße »englisch« gebraten wird.

Esterházy-Rostbraten.

Nachdem man die Rostbraten in fingerdicke Stücke geschnitten, ein wenig geklopft, gesalzen und gepfeffert hat, schneidet man Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, sowie auch Zwiebel, Champignons und Citronenschalen länglich, worauf man in einer Schnitzelpfanne Schmalz sehr heiß werden läßt, die Rostbraten in Mehl eintaucht und sehr rasch abbratet, wobei sie eine gelbe Farbe annehmen sollen. Wenn sie alle gebraten sind, legt man sie in eine Casserole, während man das Wurzelwerk im selben Schmalz anlaufen läßt, ein wenig staubt, mit Suppe und Rahm aufgießt und nun das Ganze über die Rostbraten schüttet, daß der Saft darüber zusammengeht; dann läßt man sie durch ungefähr eine Stunde ausdünsten und richtet sie sammt den Wurzeln an.

Esterházyfleisch.

Dieses wird ebenso gemacht, nur nimmt man Fleisch vom Lungenbraten statt vom Rostbraten dazu.

Schwäbische Kostbraten.

Diese werden ebenso behandelt wie die vorhergehenden, nur schneidet man Alles so zusammen wie zum Schwäbischen, und wird die Sauce passirt.

Steirische Kostbraten.

Diese werden ebenso gemacht wie die Esterházy-Kostbraten, nur schneidet man die Wurzeln, wie auch die Zwiebel und die Champignons in gleiche Würfel.

Pörkölt-Kostbraten.

Man schneidet Zwiebel und Speck fein zusammen und läßt sie, wenn die Kostbraten abgebraten sind, anlaufen, gibt dann ein wenig Paprika und etwas Mehl daran, läßt es verrösten, gießt mit Suppe auf, schüttet das Ganze über die Kostbraten und läßt selbe weich dünsten.

Paprika-Kostbraten

werden ebenso gemacht, doch kommt hierbei Rahm zu.

„Landsbairische“ Kostbraten.

Diese Kostbraten, welche von beiden Seiten nur halb gebraten werden, legt man in eine flache Pfanne und gibt oben auf einen Löffel voll Schinken-Erdäpfel, welche unter der Rubrik »Außergewöhnliche Gerichte« zu finden sind, gießt Rahm darüber und bestreut sie mit Semmelbröseln, und nachdem man noch etwas Suppe und Saft in die Pfanne gegeben, damit sie sich nicht anlege, läßt man sie zugedeckt gar ausdünsten und richtet sie, wenn sie eine schöne Farbe haben, mit demselben Saft an.

