

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Fleischgerichte vom Rind

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Fleischgerichte vom Rind

für je 6 Personen.

121. Ochsenfleisch als Beilage

zu Gemüsen oder als beliebtes süddeutsches Eingangsgericht bei größeren Essen.

Zutaten: 2¹/₂ Pfund Ochsen- oder Rindfleisch ohne Knochen, 3 Liter Wasser, 2¹/₂ abgestrichene Eßlöffel Salz, 2 Hand voll Suppengemüse, 1 Zwiebel, 1 kleine Tomate.

Zubereitung: Das Fleisch wird nach Vorschrift gewaschen, geklopft, in das kochende, gesalzene Wasser gelegt, nachdem es einigemal aufgeköcht hat, abgeschäumt, die in Scheiben geschnittene, auf der Herdplatte geröstete Zwiebel, sowie das andere Grünzeug hinzugegeben und in fest geschlossenem Topf 2–2¹/₂ Stunden ununterbrochen leise gekocht. Es wird mit der Schaufel herausgenommen, quer durch die Faser in dünne, gleichmäßige Scheiben geschnitten (tranchiert), auf warmer Platte angerichtet, zu Gemüsen oder als Eingangsgericht mit Gurken, Rettichen, saurem Eingemachten u. aufgetragen.

122. Jägerfleisch (sehr beliebt im Rheinland).

Zutaten: 2 Pfund mürber Kamm oder Brust, 1 Selleriekopf, 1 gelbe Rübe (Möhre), 1 Petersilienwurzel, ¹/₂ Teelöffel Suppenwürze, 1 Zwiebel, 1 Kohlrabi, 1 Stück Lauch (Porrée), 2 Rettiche, 1¹/₂ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird wie oben behandelt, mit dem Grünem, welches erst eine Stunde vor dem Garwerden ungeschnitten daran kommt, vorsichtig gekocht, recht gleichmäßig tranchiert auf halbtiefer Platte mit dem zierlich geschnittenen Gemüse angerichtet, die Bouillon durch ein Haarsieb gegossen, auf Salz geprüft, mit Suppenwürze gewürzt und über das Fleisch gegeben. Die Rettiche werden geschält, mit einem Rettichmesser geschnitten, die Schlangen obenauf gelegt.

123. Pökelbrust.

2¹/₂ Pfund Pökelbrust werden gut gewaschen, in ungesalzenes, kochendes Wasser gegeben, mit Grünem, welches man 1 Stunde vor dem Garsein daran tut, 3–3¹/₂ Stunden

gekocht, mit Meerrettichsauce oder auch mit Gemüsen (Bohnen, Kohl usw.) zu Tisch gegeben.

124. Gurkenfleisch.

Zutaten: 2 Pfund gekochtes Rindfleisch, 2 Salz- resp. Dillgurken, 2 Eßlöffel Kapern, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl, 1 Liter gute Bouillon, 1 Messerspitze Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze.

Aus Palmona, Mehl und Bouillon wird eine gelbe Schwitze hergestellt, die man 10 Minuten glatt kocht. Das Fleisch wird in Würfel oder kleine Scheibchen, die Gurken geschält und ebenso geschnitten, samt den Kapern in die Sauce gegeben, alles 10 Minuten ziehen lassen, mit Pfeffer, eventl. Salz und Suppenwürze abgeschmeckt.

125. Tomatenfleisch.

Zutaten: 6 Tomaten, 1 Scheibchen Rauchfleisch oder magerer Speck, 1 Zwiebel, 2 Pfund gekochtes Rindfleisch, 40 Gramm Palmona, $\frac{3}{4}$ Liter gute Bouillon, 30 Gramm Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Rauchfleisch und Zwiebel werden geschnitten, in Palmona gedünstet, das Mehl hinzu getan und gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, die abgewaschen, gebrochenen Tomaten hinzugegeben, alles $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, das geschnittene Fleisch, Pfeffer, und wenn nötig noch Salz hineingegeben, aufgekocht, mit Suppenwürze abgeschmeckt.

126. Pilzfleisch.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund gekochtes Rindfleisch, 2 Pfund Gelbschwämmchen (Pfefferlinge), 50 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Bouillon, 1 Messerspitze Pfeffer, Suppenwürze, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel Salz.

Die Gelbschwämmchen werden gepuzt, der Länge nach zweimal, wenn sie groß sind, quer durchschnitten, gewaschen, gut abgetropft. Die Palmona wird in breitem Schmortopf gebräunt, die Pilze hinzugegeben, 10 Minuten gedünstet, dann Mehl darauf gestreut, 2 Minuten weiter geschmort, mit dem geschnittenen Fleisch und der Bouillon verbunden, noch 5 Minuten gedünstet, mit Pfeffer, Suppenwürze und Petersilie abgeschmeckt.

127. Rosinenfleisch

(in Mittel- und Norddeutschland, auch in Bayern beliebt).

Zutaten: 2 Pfund gekochtes Ochsenfleisch, 120 Gramm Rosinen, 2 Teelöffel Zitronensäure, 1 dünne Zitronenscheibe ohne Kerne, Zucker nach Geschmack, 50 Gramm Palmona, 40 Gramm Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Bouillon, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Zubereitung: Die Rosinen werden verlesen, gewaschen, mit dem angegebenen Wasser kalt angefeuchtet und ausgequollen, mit dem geschnittenen Fleisch in die aus Palmona, Mehl und Bouillon hergestellte Schwiße gegeben, einigemal mit der Zitronenschale aufgekocht, mit Säure, nach Geschmack mit Zucker abgeschmeckt.

128. Rinderbraten.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenfleisch (Mittelschwanzstück, Blume oder Kamm), 1 Liter Wasser, 1 abgestrichener Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Gewürzdosis oder 1 Saucenwürfel, 1 leicht geröstete Brotrinde, 1 Eßlöffel Mehl, 30 Gramm Palmin oder 40 Gramm Palmona, einige Tropfen Suppenwürze.

Das Fleisch wird gewaschen, gut geklopft, nach Belieben gespickt, mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, in die Bratpfanne, in welcher man das Palmin heiß werden ließ, gelegt, von allen Seiten angebraten, Wasser, Salz, Brot, das Gewürz oder der Saucenwürfel, welchen man vorher zerdrückt und in wenig Wasser verrührt, hinzugegeben und in gut heißem Bratofen unter öfterem Begießen $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden gebraten. Das Fleisch wird dann mit Schaufeln herausgenommen, die Sauce durchgeseiht, wenn nötig entfettet, mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl, welches man in etwas kaltem Wasser verrührt, sämig gemacht, mit Suppenwürze und Salz abgeschmeckt.

129. Schmorbraten.

Dazu nimmt man mehr ein rundliches Stück aus der Keule (Schwanzstück, Blume, Unterschwanzstück). Quantum und Zutaten wie bei Rinderbraten unter Hinzugabe einer Hand voll Gemüse, eventl. 1 Tomate. Das Fleisch wird, nachdem es gespickt, von allen Seiten in Palmin oder Palmona angebraten, mit den Zutaten unter 1–2maligem Wenden in

gut verschlossenem Schmortopf $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden gedämpft, die Sauce durchgeseiht, sämig gemacht und abgeschmeckt.

130. Sauerbraten.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Ochsen- oder Rindfleisch (vom Stück wie in voriger Nummer) werden 2 Tage vor dem Gebrauch gewaschen, geklopft, mit einer Mischung von Essig und Wasser, in welcher man 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1 Nelke und 3 Pfefferkörner aufkochte, kochend übergossen, einigemal gewendet, am Tage des Gebrauchs abgetupft, gespickt und weiter behandelt wie Schmorbraten. Nach Geschmack können einige Löffel Marinade während der Bratzeit hinzugefügt werden.

131. Beef à la mode. (Gesellschaftsbraten).

Darunter versteht man ebenfalls einen Schmorbraten, den man wie diesen vorbereitet, doch statt mit 1 Liter Wasser mit $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$ Liter leichtem Rotwein schmort und zwar so, daß die erste Hälfte Wein gleich mit an das Fleisch kommt, und mit der anderen Hälfte die Sauce abgeschmeckt wird. Der Braten paßt für festliche Gelegenheiten. Er wird gleichmäßig tranchiert, wieder zusammengesetzt (gleich auf die Platte), mit einigen Löffeln extra dick gemachter Sauce übergossen, 2 Minuten in den heißen Bratofen gestellt, wodurch er glänzend wird, mit Maccaroni, Kastanien, feinen Gemüsen und dergl. umlegt, aufgetragen. Maccaroni, Kastanien, ausgestochene Kartoffelchen und Sauce nebenher gereicht.

132. Lendenbraten. (Gesellschaftsbraten).

Zutaten: 3 Pfund Lenden (rein), 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 50 Gramm Palmona.

Die Lende wird leicht gewaschen, abgetupft, von Häuten und äußeren Sehnen befreit (die man gleich mit dem angegebenen Wasser aufsetzt und auskocht), leicht geklopft, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, mit der gebräunten Palmona übergossen, die Hälfte des Rahms daneben gegeben und 10 Minuten gebraten, dann die aus den Sehnen und Häuten gewonnene Bouillon, den Saucenwürfel hinzugegeben und noch $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden unter öfterem Begießen fertig gebraten. Die

Sauce durchgeseiht, mit Salz, Rahm, Fleischertrakt und Suppenwürze abgeschmeckt. Die Lende muß, bevor sie tranchiert wird, $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen. Die Scheiben werden halbstiel gegeneinander zur ursprünglichen Form gelegt, mit einigen Löffeln Sauce übergossen, für Gesellschaftszwecke wie Beef à la mode umlegt und feine Salate nebenher gereicht.

133. Roastbeef (auch englischer Braten).

Zutaten: $3\frac{1}{2}$ Pfund Roastbeef, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 100 Gramm Palmin, 1 Eßlöffel Salz, 1 Stückchen Butter.

Das Roastbeef wird gewaschen, abgetupft, die Knochen ausgelöst (was auch der Metzger besorgen kann), von Häuten und Sehnen befreit, leicht aber lange geklopft, mit Salz eingerieben, mit Mehl bestäubt, in die Bratpfanne gelegt, mit heißem Palmin übergossen, in sehr heißem Ofen 10 Minuten unter 2maligem, sehr raschem Begießen mit dem Fett gebraten. Dann wird das Fleisch rasch mit 2 Schaufeln herausgenommen, das Fett bis auf den braunen Fond abgegossen, die Butter und das Fleisch wieder in die Pfanne gegeben und, nachdem es wieder anfängt zu braten, die aus den Knochen und Häuten gewonnene Bouillon und der aufgelöste Saucenwürfel hinzugegeben und unter öfterem Begießen noch 20–25 Minuten gebraten. Die Sauce wird fertig gemacht wie bei Lende, ebenso muß das Roastbeef mindestens 15 Minuten ruhen. Es muß innen rosa, nicht blutig aussehen. Der ausgeschwitzte Saft wird zur Sauce gegeben. Angerichtet und aufgetragen kann es werden wie Lende — es ist auch als Gesellschaftessen beliebt.

Anmerkung: Da nicht jeder einen guten Bratofen hat, in dem das Fleisch sofort brätet, kann dies auf offenem Herd im heißen Palmin 10 Minuten unter fortwährendem Wenden angebraten und dann wie oben weiter behandelt werden.

134. Rindskotelett (1 große Portion).

Das Rindskotelett wird von der äußeren Haut und der inneren Sehne befreit, die Rippe, falls sie zu lang ist, etwas gekürzt, das Fleisch geklopft, mit einigen Prisen Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in 30 Gramm heißem Palmin oder Palmona von beiden Seiten je 3 Minuten an-

gebraten, ein Stückchen Butter hinzugegeben und im Bratofen noch 8–10 Minuten nachgeschmort. Das Kotelett wird auf eine erwärmte Platte gelegt, der Bratenfond mit einigen Löffeln Wasser, 1 Prise Paprika oder Gulaschmehl und einigen Körnern Salz aufgekocht, mit einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt, über das Fleisch gegeben und dieses nach Belieben mit Pfeffergurken, die man in Fächer schneidet, garniert.

135. Rumsteak.

Dieses bedeutet dasselbe wie Rindskotelett, nur daß man auch dicke Stücke Fleisch verwendet, die Rippen auslöst, das Fleisch dementsprechend länger schmort und dann schräg tranziert, nach Belieben mit feinen Gemüsen oder Gurken, Rettichen und dergl. garniert.

136. Entrecôte.

Ist ein Mittelrippenstück, welches man in Portionstücken, die man vom Fleischer (Metzger) geschnitten bekommt, wie Rindskoteletten zubereitet und nach Geschmack hübsch garniert.

137. Kaiserbraten.

Ein Mittelrippenstück wird vorbereitet, geklopft, mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit Mehl bestäubt, in reichlich Butter oder Palmona von beiden Seiten rasch angebraten, in ein Beesteakpfännchen gelegt, verschiedenerlei Gemüse, wie gelbe Rüben, Blumenkohl, Rosenkohl, Sellerie, die man zierlich geschnitten und jedes für sich in Palmona und einigen Löffeln Bouillon oder Wasser dünstete, daraufgelegt, der mit 3 Eßlöffeln Wasser aufgekochte Bratenfond hinzugefügt und im gut verschlossenen Pfännchen noch 15 Minuten gedünstet. Man beträufelt das Gericht mit Suppenwürze oder Worcestersauce, legt noch eine Rettichschlange obenauf und serviert es in der Pfanne.

138. Englisches Beefsteak.

Zu diesem verwendet man eine Scheibe 120 Gramm Lende (Lendenbeefsteak) oder ebensoviel Roastbeef. Das Fleisch wird von den Hautteilen befreit, leicht geklopft, mit einigen Prisen Salz und 2 Prisen Pfeffer bestreut, in 30 Gramm hellbraune Butter gelegt und auf guter Hitze auf jeder Seite 2–3 Mi-

nuten gebraten, herausgenommen, der Bratenfond mit 2 Löffeln Bouillon oder Wasser und einigen Körnern Salz aufgeköcht, dazu einige Tropfen Suppenwürze und über das Beessteak gegeben. Bereitet man mehrere, so brätet man sie in reichlich Palmin, in welches man ein kleines Stückchen Butter tut, fertig und reicht Buttersauce, zu welcher man den Bratenfond gibt, nebenher. Die Beessteaks garniert man nach Belieben.

Anmerkung: Bevor man den Bratenfond verwendet, gießt man vorsichtig das Fett ab, welches man immer mit Vorteil bei anderen Gelegenheiten verwenden kann.

139. Deutsche Beessteaks.

Zutaten: 2–2¹/₄ Pfund schieres Ochsenfleisch, 2 Eßlöffel Salz, 4 Eßlöffel gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Zwiebel, 10 Gramm Butter, 100 Gramm Palmin.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine genommen, mit der fein geschnittenen, in etwas Palmin geschwitzten Zwiebel und den anderen Zutaten gut vermischt und abgeschmeckt. Es werden gleichmäßige Beessteaks geformt, die man in reichlich Palmin, dem man ein kleines Stück Butter zusetzt, auf beiden Seiten je 4–5 Minuten gebraten, mit gelb gerösteten Zwiebelringen und Buttersauce zu Tisch gegeben.

140. Beessteak à la tatare (1 Person).

¹/₄ Pfund zartes Ochsenfleisch wird von Sehnen befreit, fein gewiegt oder geschabt, mit 1 Teelöffel feinem Salz, 1 Prise Pfeffer vermischt, rund geformt, auf einen Teller gelegt und in der Mitte mit einer Vertiefung versehen. In diese wird ein frisches Eigelb gesetzt. Obenauf werden 4 gut gewaschene und entgrätete Sardellenraupen, in diese einige Kapern, an den äußeren Rand 2 Zwiebelhäufchen und 2 Gurkenfächer gelegt. Feines Tafelöl und Essig sowie Pfeffer, Salz und Suppenwürze werden nebenher serviert.

141. Rinderroulade.

Zutaten: 2¹/₄ Pfund dickes Rindfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 120 Gramm Speck, 4 Löffel geriebenes Schwarzbrot, 100 Gramm Palmin, 30 Gramm Butter.

Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, diese werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zwiebel, Speckfäden und geriebenem Brot belegt, zusammengerollt, mit Fäden umwickelt, die Rouladen mit Mehl bestäubt, von allen Seiten in Palmin gut angebraten, in einen Schmortopf gelegt, Wasser und Salz hinzugegeben und in gut verschlossenem Topf $1\frac{1}{2}$ – 2 Stunden geschmort. Die Rollen werden von den Fäden befreit, schräg tranchiert, in die durchgeseigte, wenn nötig sämig gemachte, mit Salz, Suppenwürze und nach Belieben einigen Löffeln Rotwein abgeschmeckte Sauce gegeben.

142. Pickelsteiner-Fleisch.

2 Pfund Rindsleude oder Roastbeef mit Abfällen, 3 Eßlöffel Kümmel, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 3 Pfund Kartoffeln, 120 Gramm Rindermark, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 3 Bouillonwürfel oder 1 Teelöffel Fleischextrakt und 1 Teelöffel Suppenwürze, 60 Gramm Palmona oder Butter, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, in Scheiben, diese geklopft und in Würfel geschnitten. Das Mark wird gewiegt, die rohen Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten. Auf die Böden gleichmäßig großer Kasserolen streut man Mark und schichtet darauf abwechselnd Fleisch und Kartoffeln, zwischen welches man Petersilie, Kümmel und Salz streut. Darauf wird die Bouillon in die Kasserolen verteilt, obenauf Mark gestreut, das Geschirr geschlossen und das Gericht $\frac{3}{4}$ Stunden gedämpft, gestürzt zu Tisch gegeben. Stehen kleine Tischkasserolen zur Verfügung, dann wird das Gericht in diesen bereitet und darin zu Tisch gegeben.

143. Gebratene Rindsleber.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Leber, 100 Gramm Palmin oder Palmona, 10 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Die Leber wird gewaschen, einen Moment in kochendes Wasser gehalten (was auch unterbleiben kann), gehäutet, in gleichmäßige, daumendicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in dem heißen Palmin auf beiden Seiten je 3 Minuten gebraten, worauf man eine Scheibe versucht. Wenn alle Stücke gebraten

sind, wird die Butter in die Pfanne gegeben, 1 Teelöffel Mehl darüber gestäubt und das ganze mit der Bouillon aufgekocht, mit Suppenwürze, Salz und Pfeffer abgeschmeckt, neben der Leber zu Tisch gegeben.

144. Geschmorte Rindsleber.

Dieselben Zutaten unter Hinzugabe von 2 Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel. Die Leber wird, nachdem sie kurz angebraten, in einen Schmortopf geschichtet, in welchem man die Zwiebelscheiben in der Butter andünstete, soviel Bouillon hinzugefügt, bis diese knapp über die Leber oder mit dieser gleich steht, und nachdem man auch den aufgelösten Saucenwürfel hineingegeben, $\frac{1}{4}$ Stunde geschmort; die Sauce kann nach Belieben durchgeseiht, wenn nötig, sämig gemacht werden, wird abgeschmeckt und über der Leber angerichtet.

145. Saure Leber.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Leber, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel Zitronensäure, 50 Gramm Palmona, 30 Gramm Butter, 1 Liter Bouillon oder Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, einige Löffel Rotwein, 40 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel.

Zubereitung: Die Leber wird zubereitet wie oben, in ganz dünne, kleinere Scheibchen geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit 1 Eßlöffel Mehl bestäubt. Die Butter wird gebräunt, die geschnittenen Zwiebeln darin gedünstet, das Mehl hinzugegeben, gelb geröstet, mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt, mit dem aufgelösten Saucenwürfel glatt gekocht, die Sauce mit dem nötigen Salz, Säure und Wein abgeschmeckt. Kurz vor dem Anrichten wird die Leber in Palmona 2 Minuten angebraten, in die fertige Sauce gegeben, der Bratenfond hinzu und alles noch einmal aufgekocht. Mit Macaroni, Nudeln oder Spätzeln zu Tisch gegeben. Bereitet man nur einen kleinen Teil Leber, so kann man diese anbraten, rasch noch ein wenig Mehl darüber stäuben, Bouillon und Säure hinzufügen und einigemal aufkochen.

Leberklöße (siehe unter Klöße).

146. Gulasch.

Zutaten: 2 Pfund dickes Ochsenfleisch, 2 Zwiebeln, 50 Gramm Palmin oder Palmona, 2 Messerspitzen Paprika

oder Gulaschmehl, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Liter Wasser, einige Tropfen Suppenwürze, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, in Scheiben, diese geklopft und in Würfel geschnitten, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in Palmin in breiter Pfanne gut angebraten, zu den inzwischen in Butter geschwitzten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in den Schmortopf gegeben, das Wasser, Salz und Paprika, nach Belieben 1 Teelöffel Kümmel hinzugefügt und in gut verschlossenem Topf 2 Stunden geschmort; dabei ist einigemal nachzusehen, ob sich Zugießen nötig macht. Der Gulasch wird auf Salz geprüft, mit Suppenwürze und einer weiteren Prise Paprika abgeschmeckt.

147. Lendengulasch.

Dieser wird vor- und zubereitet wie oben, nur benötigt Lenden- und Roastbeeffleisch nur höchstens 10 Minuten Schmorzeit.

148. Rindszunge.

Eine frische Zunge wird vom Schlundkopf befreit, tüchtig gewaschen, dabei mit Salz abgerieben, damit das Schleimige besser entfernt wird. Sie wird wie Rindfleisch mit Salz und Suppengemüse weich gekocht, abgezogen, je nach Bedarf in Scheiben geschnitten, als Beilage zu Gemüse oder zu Ragouts verwendet (siehe da).

Pökelszunge wird ebenso vorbereitet, doch ohne Salz und länger gekocht, kann als Beilage zu Gemüsen, zu Ragouts und kalt als Aufschnitt verwendet werden.

149. Zunge à la Polonaise.

Zu diesem Gericht bereitet man eine Buttersauce (siehe da), gibt in diese 100 Gramm ausgequollene Rosinen, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Zucker, 20 Gramm süße, abgezogene, in Stifte geschnittene Mandeln oder Pistazien, legt die in feine, recht schräg geschnittene, fertig gekochte Zunge hinein, läßt alles noch einigemal aufkochen und stellt das Gericht im Wasserbade warm.

150. Ochsenmaulsalat.

Das Ochsenmaul wird gut gesäubert, mit Salz gar gekocht, kalt gestellt, dann in nette Stücke geschnitten, in mäßig sauern

Essig gelegt, vor dem Gebrauch mit feinem Del, Zwiebel und Pfeffer vermischt. Man bekommt den Salat zu kaufen, doch ist dieser meist ätzend sauer.

Fleischgerichte vom Kalb

berechnet für 6 Personen.

151. Kalbsbraten.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch aus der Keule, 50 Gramm Palmona, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 3 Eßlöffel saurer Rahm, einige Löffel geriebenes Weißbrot, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, einige Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, leicht oder gar nicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, mit hellbrauner Palmona übergossen oder darin angebraten, Wasser und Saucenwürfel hinzugegeben, ebenso der Rahm und unter öfterem Begießen 1 $\frac{1}{2}$ Stunden gebraten. Während des Bratens wird das Fleisch mit geriebener Semmel bestreut, was aber auch nicht unbedingt nötig ist. Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, mit Salz, Suppenwürze und Fleischextrakt abgeschmeckt.

152. Kalbsnierenbraten.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenstück, sonst die Zutaten und Zubereitung wie bei Kalbsbraten. Die Nieren werden der Länge nach auf das Fleisch geordnet, eingewickelt, der Braten umbunden.

153. Kalbskeule zu braten.

Die Größe der Kalbskeule wird durch die Zwecke bestimmt, denen sie dienen soll; es sind dies gewöhnlich größere Essen.

Man löst am besten den dicken Gelenkknochen aus und schneidet die äußeren Spitzen des Beinfleisches ab, wodurch die Keule eine rundlichere Form erhält. Man wiegt nun das Fleisch, rechnet für je 2 Personen 1 Pfund und für 10 Personen 1 Liter Sauce, rechnet per Liter $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zum