

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch**

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

**Sametzky, C. W.**

**Berlin, 1819**

IX. Abschnitt. Von der Zubereitung der Fleische.

**urn:nbn:de:bsz:31-55110**

men kann. Man gebe sie statt kleiner Pasteten oder zur Garnitur bei einem gekochten und glacirten Schinken.

### 225. Farcirte Gurken.

Man schneide die Spitzen von den großen grünen Gurken auf beiden Seiten ab, höhle sie aus, das mit alle Kerne herauskommen; schneide die grüne Schale mit einem scharfen Messer gut ab, wasche die Gurken in Wasser aus, dann ablanchirt, auf einer Serviette gut ablaufen lassen, mit Kalbfleischsauce, Nr. 37, gefüllt und in einem fetten Fond oder Bräse gar gekocht. Man kann sie auch glaciren. Man gebe hierzu Gänse à la Broche, farcirte Enten, oder Hammelkenten glacé, oder zu einer Emincé von Hammelbraten à la Pompadure.

## IX. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Fleische.

#### 226. Rost - Beef,

Bei einem guten Rost - Beef hat man besonders auf das Fleisch zu sehen, nicht nur ob es von einem jungen Ochsen, sondern ob es auch das rechte Stück zu diesem Behuf ist. Das beste Stück ist das Merensstück vom Ochsen, wo der ganze Wehrbraten noch daran ist; auch ist es nöthig, daß der Ochse, besonders bei kalter Witterung, 6 bis 8 Tage vor dem Gebrauch seines Fleisches geschlachtet worden und daß viel Fett auf dem Fleische ist; denn je fetter es ist, je mürber wird der Braten. Sobald der Braten ausgepußt

und von seinen unnützen Knochen befreit worden, so lege man, wenn man ihn nicht am Spies Braten kann, in eine Pfanne, worin er bequem liegen kann, bestreue ihn mit Salz und thue Schalotten, ein paar Rocambolen oder Knoblauch, etwas ganzes Gewürz und ein wenig Wasser unter denselben, bedecke ihn mit Papier und lasse ihn 4 bis 5 Stunden langsam braten. Man begieße ihn oft, kehre ihn einigemal um und gebe ihm zuletzt Couleur, damit er nicht trocken wird. Wenn er angerichtet wird, muß so viel Jus als nöthig ist unter dem Braten seyn. Das Fett muß gut abgenommen und die Jus, so wie sie ist, zum Braten genommen werden. Hierzu gibt man ganze in Butter gebratene Kartoffeln.

### 227. Boeuf à la Mode.

Man nehme ein gutes Stück Rindfleisch, welches 6 bis 8 Tage vorher geschlachtet worden, am besten Schwanzstück, wasche es gut ab, wässere es aber nicht, weil es dadurch zu viel von seiner Kraft verliert; dann löse man so viel als möglich die Knochen heraus, spicke es mit grobem Speck, das heißt: man mache mit einem feinen Messer ein Loch und stecke den Speck hinein, welcher vorher mit Gewürzen, als gestoßenen Nelken, Pfeffer und englischem Gewürz und etwas Salz bestreut oder darin gewälzt worden. Sobald er gespickt ist, lege man ihn in eine Casserolle oder einen Schmortopf, worin vorher Zwiebeln, Rocambolen, Schalotten, feine Kräuter, als: Tymian, Majoran, Estragon und etwas Rindstalg gethan worden und lasse ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde so schmelzen; dann fülle man etwas Jus oder Bouillon,  $\frac{1}{2}$  Quart Weinessig und etwas Wein darauf, thue ein wenig Salz hinzu, verklebe den Topf gut mit Papier und lasse es so sachte als möglich kochen. Wenn es so 4 bis 5 Stunden gekocht hat und das Fleisch weich ist, so nehme man es heraus, fülle das Fett von der Jus ab und die Sauce wieder auf das Fleisch, mit ein wenig braunes Coulls

oder thue braunes Mehl daran und lasse es so weit einkochen, daß es gerade Sauce genug ist. Man kann Capern oder Orangen dazu nehmen.

### 228. Wiener Rostbraten.

Man nehme Rinderrippen, schneide den Rückgrat heraus, bringe sie in die Form einer Cotelette, jedoch nicht gehackt, sondern nur breit geklopft. Man nehme fein gehackte Kräuter, als: Estragon, Schnittlauch, und Petersilie, auch Schalotten, brate sie ein wenig mit Butter und walze die Rinder Cotelets darin und brate sie auf einem Rost von beiden Seiten ein wenig über einem etwas raschen Kohlenfeuer. Dann lege man sie in eine Casserolle, fülle Jus und Bouillon darauf, thue Gewürze dazu und lasse sie so langsam kochen. Sobald sie weich sind, nehme man sie aus der Jus, fülle das Fett ab; verlese dann die Jus mit ein wenig von dem Coulis, Nr. 3. und wenn sie kurz genug ist, mit  $\frac{1}{4}$  Quart saurer Sahne und der Butter von 4 Sardellen, Nr. 15, abgerührt und  $\frac{1}{4}$  Quart Wein hinzugelegt. Man lasse diese Sauce durch ein Haarsieb über die Rinder, Cotelets, thue dann noch  $\frac{1}{4}$  Pfund Capern darein, so hat man einen vor trefflichen Rostbraten.

### 229. Rinder = Schmorstück à son Jus.

Man nehme ein Schwanzstück von einem Rind, welches schon mehrere Tage vorher geschlachtet worden, schneide es kurz und vieredig und spicke es mit Speck, der zwei Glied lang und eines Fingers dick geschnitten und in Gewürze und Salz umgekehrt worden. Man lege auf den Boden eines Geschirrs, worin das Fleisch gedrängt hineingeht, Merentalg, Wurzeln und Knoblauch, lege darauf das Fleisch, hat man

eine Bräse vorrätzig, thue man sie dazu, auch Salz und Gewürze und lasse damit das Fleisch  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam schwitzen. Hierauf giesse man  $\frac{1}{2}$  Bouteille Franzwein, etwas Essig und Jus dazu, auch Kräuter, als: Basilikum, Estragon, Tyntan und Majoran, verklebe gehörig das Geschir und lasse es in einem Backofen über Nacht stehen. Sobald es geöffnet worden, ziehe man es aus der Jus, reinige es gehörig von allen Ingredienzen, nehme das Fett von dem Fond ab, verlese es mit dem Sud von 4 Kalbsfüßen und lasse es gut verkochen; dann giesse man es durch eine Siebplatte und lasse es mit dem Fleische so kurz einkochen, daß sich von selbst so viele Sauce bildet, damit man diese Speise kalt oder warm geben kann.

### 230. Rindfleisch à la Russie.

Das Fleisch wird wie in Nr. 228 behandelt, nur müssen hier noch  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rum und 4 Pfund Kalbfleisch genommen werden; wenn es gar und alles Fett davon ist, glacirt. Von dem Fond mache man eine klare Sauce, thue Estragon oder Orangen und auch Citroensaft darein. Man nehme sich mit dem Salzen wohl in Acht, weil der Fond gut eingekocht werden muß.

### 231. Rinder, Filets à la Broche.

Man häute einen guten Mehrbraten ab, lasse aber noch etwas Fett daran; spicke ihn wie ein Wildbraten, und brate ihn langsam am Spies. Sollte er zu braun werden, so binde man einen Bogen Papier leicht über den Speck; vorher salze man ihn aber. Hierzu gibt man Orangen, oder Capernsauce Nr 76 oder 77.

### 232. Beefsteeks.

Man nehme einen Rinder, Mehrbraten von einem

vor 8 Tagen geschlachteten Ochsen, häute die dicke Haut davon ab, jedoch so daß noch bedeutend Fett daran bleibt; schneide das Fleisch in Scheiben von der Stärke eines halben Fingergliedes und klopfe sie gut, zerhacke sie aber nicht. Nun lasse man Butter, und wer ein Freund des Oels ist, ein paar Eßlöffel voll davon warm werden, nehme Schalotten, Petersilie, Estragon und Schnittlauch und lasse diese Ingredienzen mit der Butter ein wenig schwitzen. Man kehre das Fleisch darin herum und lasse es bis kurz vor dem Anrichten mariniren. Wenn sie zur Tafel gegeben werden sollen, so lasse man sie auf einem Roste von beidem Selten recht rasch auf reinem Kohlenfeuer rösten, jedoch so, daß sie nicht hart und trocken werden, und gebe dazu eine recht kräftige Jus. Wenn die Beefsteeks angerichtet werden sollen, so streiche man auf die Schüssel, worauf man anrichten will, mit Knoblauch; und so wie man sie vom Roste nimmt, so bestreiche man ein jedes Stück mit Sardellenbutter, Nr. 15, und etwas Pfeffer, und gebe sie so warm zur Tafel.

### 233. Beefsteeks auf eine andre Art.

Man schneide alle Sehnen aus einem guten und dicken Stück Rindfleisch, hacke es fein, so auch etwas Rindstalg mit Salz und Pfeffer unter dieses Fleisch, und mache daraus Klops, wie die Ründung einer Hand groß. Man kehre es in Butter und Kräutern, wie Nr. 234, um, bestreue es mit geriebener Semmel und lasse es auf dem Rost rasch rösten. Man bestreiche diese Beefsteeks ebenfalls mit Sardellenbutter und gebe sie mit einer recht kräftigen Jus oder Sauce Robert, Nr. 102, warm zur Tafel.

### 234. Rindsbrust mit einer Kruste.

Die vorher gut gewaschene Rindsbrust wird in

Wasser aufgesetzt, rein ausgeschäumt und langsam welch gekocht; dann etwas Wurzeln, Zwiebeln, Gewürze, Lorbeerblätter und Salz dazu gethan. Will man die Hälfte der Bouillon abnehmen, so kann es geschehen, der größte Theil muß aber bis auf ein Quart ins Fleisch einkochen, damit die Rindsbrust Kraft bekommt. Hierauf wird die Brust ausgepust, d. h. das Fleisch wird nach dem Kochen von den unnützen Knochen und von der groben Haut am Obertheil der Brust befreit. Man macht nun eine St. mond auf folgende Weise; Man nehme  $\frac{1}{2}$  Mèße Mehl, rührt sie mit kalter Bouillon klar, thut etwas Kräuter, als: Petersilie, Estragon, Schnittlauch, oder wenn die Jahreszeit dieser Gewächse nicht seyn sollte, Schalotten dazu, fülle dann diese Masse so hoch mit fetter Bouillon auf, daß sie beim Abrühren über dem Feuer ein mäßig fester Teig wird; Man thue nun etwas Pfeffer und Sardellen Butter, Nr. 15, darunter, rühre es mit 4 bis 6 Eiern, von denen von der Hälfte nur das Gelbe die andre Hälfte aber ganz genommen wird, wenn es vorher kalt geworden, wieder locker und streiche diese Masse eines Quersingers dick über das ganze Rindsfleisch, streue geriebene Semmel darüber und lass es eine Stunde im Ofen wie eine Pastete braun werden. Um das Fleisch nicht trocken zu haben, gieße man etwas fette Bouillon darunter. Hierzu gibt man die Sauce Nr. 75 oder 86.

### 235. Rinderbrust à la Braise glacée.

Die Rinderbrust muß gut gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, gut ausgeschäumt und, nach dem Hinzuthun von etwas Salz und Lorbeerblättern, langsam kochen. Wenn das Fleisch ziemlich gar ist, ziehe man es aus der Bouillon, puge die großen Knochen ab, lege sie in eine Casserolle, die fette Bouillon, Wurzeln aller Art, Gewürze Zwiebeln, Rocambole

und Salz dazu und lasse es nun sachte kochen, bis es ganz weich ist. Vor dem Anrichten zübe man es aus der Brühe, puße es gut ab, so daß die obere Haut vom Fleische wegfommt, nehme das Fett von der Brühe ab, gieße es durch ein Haarsieb und thue den Fond auf das Rindfleisch, dann gut glactrt. Hierzu gibt man die Sauce Nr. 75. 78. 81.

### 236. Rindfleisch à l'Italienne.

Man nehme von einem Rind, das mehrere Tage vorher geschlachtet worden, das Schwanzstück, so kurz als nur möglich vom Schwanze abgehauen; schneide feine Filets, wie zwei Finger breit und eines Messer Rückens dick, klopfe sie etwas breit, marinire sie stark mit dem Messer und marinire sie mit Provenzeröl, feinen Kräutern, als: Estragon, Schnittlauch und Peterfülle, Champignons, Capern, dem Saft von einer Citrone, Pfeffer und Salz. Wenn sie auf diese Weise zwei Stunden marinirt worden, nehme man eine leichte Kalbfleischfarce, Nr. 37, und rühre die Kräuter aus der Marinade mit Del und Citrone darunter und farcire die Filets damit. Man lege diese Coeletts auf eine Schüssel, streiche etwas Farce auf den Boden, wie ein Gratin angericht, mit Speckbarden belegt, erst ein Papier und dann einen Kesseldeckel oder eine hohle Stürze darauf gedeckt und im Ofen eine Stunde langsam braten lassen. Man gieße nun das sich darauf, gesammelte Fett gut ab, und gebe die Sauce, Nr. 64, 65 oder 78, darüber. Zwischen jedes Rollet lege man einen Crouton oder eine kleine weiße, gar gekochte Zwiebel und einen Krebschwanz, in die Mitte der Zwiebel ein wenig Peterfülle, womit die Schüssel garnirt wird.

### 237. Kollade von Rindfleisch.

Man wasche die Wamme oder Dünnungen des

Rinds, schneide sowohl die innere als auch die äussere Haut heraus, und salze es gehörig. Man nehme gestoßene feine Gewürze, als: Nelken, weissen Pfeffer, englisches Gewürz, Mustatennuß und Mustatenblumen, streue es über das Fleisch, lege einige Streifen von abgekochtem Schinken, Speck und Rindszunge so auch einige Kräuter, als: Estragon, Petersilie auch viele Schalotten dazwischen, rolle es so fest als möglich zusammen, richte es aber so ein, daß es nicht zu dick wird, rolle dann eine Serviette darüber, ziehe es recht fest mit Bindfaden zusammen und lasse es mit Wasser und etwas Wurzeln gar kochen, was zu ungefähr 4 bis 5 Stunden gehören. Wenn es halb kalt geworden, so presse man es in der Serviette bis es kalt ist. Sollte man keine Presse besitzen, so lege man ein kleines Brett über die Kollade und beschwere es mit Steinen. Beim Gebrauch muß man es aus der Serviette wickeln und in Scheiben schneiden. Man gibt es zu Gemüse, auch wird es kalt mit der Sauce Nr. 94 oder mit Möstrich gegessen.

### 238. Escalops von Rindfleisch.

Man schneide ein Stück derbes Rindfleisch aus der Haut und den Sehnen, hacke es klein, so auch ein wenig Rinder-Nierentalg oder Speck, nehme noch Salz und feine Gewürze dazu, lasse alles in einem Mörser oder Reibenapf gut durcheinanderstoßen oder rühren, und mache davon runde oder lange Escalops auf folgende Weise: Man theile das Fleisch in gleiche Theile ab, mache es mit einem Messer, wie eine Coquette, breit, rund oder lang; wenn sie so fest und gut dressirt worden, setze man diese Escalops auf einen Cofspringendeckel, der mit Butter, feinen Kräutern, als: Estragon, Schnittlauch, Petersilie, auch Champignons belegt worden, und schwinde diese Escalops auf beiden Seiten ab, gieße das Fett von den Kräutern, thue sie in die Sauce Nr. 74 oder 86 und wenn

das Fleisch auf einer Schüssel angerichtet ist, so gebe man die Sauce über die Escalops.

### 239. Hamburger Rauchfleisch zu kochen.

Man nimmt hierzu lieber ein Bruststück, welches gut gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und rein ausgeschäumt werden muß. Man lasse es so viel als möglich ohne allen Zusatz langsam kochen, weil das Fleisch ohne allen Belgeschmack auf die Tafel gegeben wird. Man puzt es vor dem Anrichten, oder befreie es von allen nutzlosen Knochen und von der schwarzen Haut, gacnire es mit Petersilie und gebe Widstreich dazu. Auf diese Weise behandelt man auch ein jedes Bökkel, Hind, und Schweinefleisch.

### 240. Rindfleisch mit spanischen Zwiebeln.

Man wasche ein Schwanzstück des Rindfleisches recht rein, setze es mit kaltem Wasser auf — weil ein jedes Fleisch besser schäumt, auch die Bouillon viel klarer wird — schäume es gut aus und thue Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzel, Doreé, Lorbeerblätter, und Salz dazu und lasse es langsam kochen. Wenn das Stück Fleisch bald gar ist, muß es ausgepußt, mit fetter Bouillon und etwas Jus verlegt werden und dann ganz kurz einkochen, damit es sich selbst glactet. Man nehme große, weiße, gut abgepußte Bollen, will man sie farcirt haben, höhle man sie in der Mitte aus und blanchire sie nach Nr. 12. Man hacke das Ausgehöhlte der Zwiebeln fein und rühre es mit einem eingeweichten Milchbrod, Nr. 21, 3 Eiern, Pfeffer und Salz gut durch, die blanchirte Zwiebeln damit angefüllt und in fetter Bouillon, Bräse genannt, gar gekocht; man sey aber hierbei sehr vorsichtig, damit sie nicht verkochen, in welcher Rücksicht man auch weniger Bouills

Ion darauf nimmt. Man gibt diese Zwiebeln über das Rindfleisch, auch garnirt man die Schüssel um das Rindfleisch damit aus. Hierzu gibt man die Sauce Nr. 81.

#### 241. Rindsbrust mit Meerrettig.

Die Rindsbrust muß gut abgewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt und rein abgeschäumt werden. Man lasse sie nun sachte kochen, thue Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Dorré, Lorbeerblätter und Salz hinzu, auch kann man etwas ganzes Gewürz hineinwerfen, welches aber keinen Nutzen hat. Bevor man es zur Tafel gibt, puße man es gut ab und garnire es mit Petersille. Man gebe dazu Meerrettig wie Nr. 118. Auch kann man zu diesem Fleisch, oder überhaupt zu allem, auf diese Art gekochte, Rindfleisch alle pikante Saucen geben.

#### 242. Rindszunge glacé mit Kapernsauce.

Die Ochsenzunge wird blançirt, die dicke Haut abgemacht und in kaltem Wasser gut gereinigt; den knorplichten Schlund kann man sogleich abschneiden, weil sich die Zunge nicht nur runder kocht, sondern auch beim Anrichten besser aussieht. Man koche sie in einer Bräse gut weich und glacire sie vor dem Anrichten in dem von Fette gereinigten Bräsefond. Man muß die Rindszunge nicht in der Länge aufschneiden, sondern ganz zur Tafel geben, damit derjenige, welcher vorlegt, feinere Portionen schneiden kann. Dazu gibt man die Sauce, Nr. 71 75 und 81.

#### 243. Rindszunge mit Rosinen.

Die Zunge blançirt, gereinigt und mit kaltem

Wasser, Salz, Wurzeln, Zwiebeln und etwas Gewürzgar gekocht. Man mache nun folgende Rosinensauce: Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund große Rosinen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Corinthen und  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln, wasche und blanchire alles recht gut, mache die Kerne aus den großen Rosinen und schneide die Mandeln in Filets. Man mache braunes Mehl mit Butter, fülle Bouillon, oder Jus und Welnessig darauf, thue die kleinen und großen Rosinen darein, auch etwas Nelken, Zimmt und Citronenschale, lasse diese Sauce recht klar kochen; thue zuletzt den Zucker, ein Glas Wein und die Mandeln darein, richte die Zunge an und die Sauce darüber.

## X. Abschnitt.

Von der Zubereitung des Kalb- = Hammel- und Lammfleisches.

244. Gespickte Kalbeskeule geschmort.

Die Kalbeskeule wird nach Nr. 11 steif gemacht und gespickt. Man lasse nun ein Stück Butter auflaufen, bestreue die Keule mit ein wenig Mehl und lasse sie von beiden Seiten etwas braun werden, nehme sich aber in Acht, daß beim Legen derselben der Speck nicht abgestoßen werde. Man lasse sie nun mit etwas Wasser, Gewürzen, Schalotten und Rocambole recht sachte kochen, doch so, daß sie nicht zu weich werde, weil man sie sonst nicht gut vorlegen kann; hierauf ziehe man sie aus, glesse die Sauce durch ein Har sieb, dann wieder darauf, mit einem Glase Wein versetzt, und so weit einkochen lassen, daß man Sauce genug behält. Die Keule muß aber immer begossen werden. Man kann daran auch Champignons, Capern, Orangen oder