

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur  
geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk,  
Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe ; Baden, 1834**

Rindfleisch.

**urn:nbn:de:bsz:31-55144**

Eiern, nach diesem wieder in Brod und so drei Mal nach einander, hierauf mache auf der einen Seite, an welcher die Croquets aufgehen soll, mit einem feinen Messer einen Einschnitt, backe sie schnell aus dem Schmalz, mache dann den Deckel weg und lasse die Butter schnell wieder herauslaufen, dann kann von weißem oder wildem Geflügel Purée hinein gethan werden; man nehme nämlich von gebratenem Geflügel das Fleisch und hacke es fein, dann stoße man es im Mörser (weißes mit Bechamelle und braunes Geflügel mit brauner Sauce Nr. 44), wenn es sehr fein ist, so wird es durch ein Haartuch oder feines Sieb getrieben, abgeseigt, beim Anrichten die Croquets damit gefüllt, der Deckel wieder darauf gelegt und warm servirt.

## Rindfleisch.

### 89. Boeuf à la mode.

Man nehme gutes Mastochsenfleisch vom Hinterviertel, dem sogenannten Gansspitzen, für zehn Personen acht Pfund, lasse das Fleisch gut abliegen, damit es nicht zu frisch ist und klopfe es mit dem Hackmesser gut durch; dann nehme man guten Speck und rohen Schinken, schneide ihn grob, salze und pfeffere ihn und spicke das Fleisch damit, auch kann man etwas feine Schallotten und Petersilie darunter mengen; hierauf wird das Fleisch mit etwas Zwiebel, Gelberübe, Salz, vier Gewürznelken, Pfeffer, Zitronen und einer guten

Bouteille weißen Wein zum Feuer gesetzt und drei bis vier Stunden langsam gedämpft, ist der Saft an dem Fleisch eingekocht, so wird wieder etwas Bouillon zugegossen und so fortgedämpft, bis es weich ist, dann nehme es heraus und mache von dem Saft die Sauce. Das Fett wird nämlich rein davon weggenommen und die übrige Sauce mit etwas Bouillon aufgekocht, dann werden zwei Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser angerührt und in die Bouillon gegossen, alles zusammen gut verkocht und dann durch ein feines Sieb wieder an das Fleisch gegossen, welches damit wieder einige Mal aufgekocht wird und dann servirt werden kann. Mit umhergelegten gerösteten Kartoffeln oder Brodklößen kann es garnirt werden.

---

### 90. Filet de boeuf.

Man nehme für zehn Personen 8 Pfund Lummel oder Filet de boeuf, häute es sauber ab und spicke dasselbe fein mit Speck, dann röste man es in einer Casserole mit Zwiebeln, Gelberüben, vier Gewürznelken, etwas Pfeffer, ein wenig Nierenfett und Salz, setze es auf ein gelindes Feuer und dämpfe es halbweich; dann wird ein Schoppen guter weißer Wein daran gegossen und weich gedämpft; ist das geschehen, so wird der Lummel herausgenommen, das Fett von der Sauce abgehoben und von der braunen Sauce Nr. 44 dazu genommen, aufgekocht, durch ein feines Haartuch an den Lummel gethan und servirt.

---

### 91. Filet de boeuf mit Sardellen.

Wird behandelt wie Obiges, nur spicke es nicht mit Speck, sondern mache mit einem zugespitzten Holz Deffnungen in den Lummel und drücke auf mehreren Punkten  $\frac{1}{4}$  Pfund reingewaschene, von den Gräten befreite, feingehackte Sardellen mit etwas feingehackten Schalotten und Petersilie hinein und dann gedämpft.

---

### 92. Boeufsteak.

Nehme 5 Pfund vom dicken Theil des Lummels, schneide davon fingerdicke Schnitte, drücke sie ein Bißchen breit und salze dieselben nebst ein wenig feinem Pfeffer, lasse sie so einige Zeit stehen und dann tauche sie in zerlassene Butter, lege dieselbe auf den Roß und brate sie schnell, doch ja nicht zu hart, damit sie saftig bleiben. Hauptsächlich ist zu bemerken, daß der Lummel gut abgelegen seyn muß, bevor man Boeufsteak daraus macht. Beim Anrichten wird eine gute Jus- oder Glace-Sauce darunter gethan und mit kleinen gebratenen Kartoffeln garnirt.

---

### 93. Boeufsteak mit feinen Kräutern.

Werden behandelt wie Nr. 92, nur werden beim Anrichten feine Kräuter von Schalotten, Petersilie, welche man in der Butter ein wenig dämpfen läßt, dazu gethan, beim Anrichten auf die Boeufsteaks gelegt und servirt.

---

## 94. Boeufsteak mit Sardellen.

Werden gemacht wie die Obigen, nur statt Kräuter mit Sardellen und Butter, welche man beim Anrichten auf die Boeufsteaks legt.

## 95. Rostbraten.

Man nehme für 8 Personen 4 Pfund Rindsrippen und schneide sie einen halben Finger dick, klopfe dieselben mit dem Hackmesser etwas breit, salze sie nebst etwas Pfeffer, tauche sie in zerlassene Butter und brate sie auf dem Rost, dann gebe sie mit etwas guter Jus zur Tafel.

## 96. Rostbraten.

Dazu wird das Lendenstück vom Ochsen genommen, unter welchem der Lummel liegt. Dieses Stück Fleisch muß wenigstens acht bis zehn Tage alt seyn; im Winter läßt es sich leicht so lange aufbewahren und im Sommer binde man dasselbe in ein Tuch und vergrabe es in den Sand, denn dieses ist eigentlich das beste Mittel, das Ochsenfleisch gut mortificiren zu lassen, damit es recht mürbe wird, hauptsächlich bei großer Hitze. Dann nehme man das Lendenstück, schneide den Knochen heraus und klopfe es gut, salze und pfeffere es, stecke dasselbe an den Spieß und lasse es braten; ist das Stück acht bis zehn Pfund schwer, so kann es fünf bis sechs Stunden braten, während des Bratens wird es mit Butter begossen, und es ist gut, wenn das

Fleisch ganz in Nierenfett gebunden und so gebraten wird. Beim Anrichten wird gute braune Sauce Nr. 47 oder 52 dazu gegeben, nebst gerösteten Kartoffeln.

### 97. Gulasch - Fleisch.

Nehme für zehn Personen 6 Pfund Lammel, wovon die Haut rein weggenommen und schneide ihn in würfliche Stücke; nach diesem nehme drei mittelgroße Zwiebeln und schneide sie in feine Scheiben, hierauf  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett, auch würflicht geschnitten, dann das Fett in die Casserole gelegt, nachher Zwiebel, dann das Fleisch, Salz und etwas Pfeffer, und so langsam weich gedämpft; beim Anrichten kann etwas guter Kräuterjast darunter gethan und so servirt werden.

### 98. Rindfleisch mit Eiern, Kartoffeln, Masse au four.

Man nehme das vorher weichgesottene Rindfleisch aus der Bouillon heraus, schneide es in beliebige Schnitte und lege es wieder schön zusammen auf ein Butter- oder Nudelteigblättchen, darüber breite eine Masse von Kartoffeln wie folgt:  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter wird mit 4 ganzen Eiern angerührt, dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochte und auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln nebst etwas sauerem Rahm und Salz. Mit dieser Masse überziehe das Rindfleisch und backe es eine halbe Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen gelb, dann servirt.

### 99. Rindfleisch mit einer Käsmasse au four.

Das Rindfleisch wird auf ein Teigblättchen gerichtet wie Nr. 98, und die Masse darüber wird auf folgende Art gemacht: Nehme 3 Kochlöffel voll feines Mehl, rühre es mit einem Schoppen sauern Rahm an, lege 2 Loth frische Butter hinein und salze es, dann rühre die Masse auf dem Feuer ab; wenn sie erkühlt ist werden 2 ganze Eier nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse hinein gerührt; mit dieser Masse wird das Rindfleisch überzogen und gebacken.

### 100. Rindfleisch mit Meerrettig au four.

Rindfleisch auf das Teigblatt gerichtet wie Nr. 98, dann wird ein guter mit Milch dicht gekochter Meerrettig mit 3 Eiern abgerührt und das Rindfleisch damit überzogen und gebacken.

### 101. Rindfleisch à la Russe.

Das Rindfleisch-Filet Nr. 90, nebst gesottenem Rindfleisch wird auf einer Platte angerichtet und mit verschiedenem Gemüs garnirt, als Blumenkohl, Kopfsalat, Rosenkohl, Kartoffel, Wirsing, Trüffel und Champignons.

### 102. Filet de boeuf mit Kartoffel-Purée.

Filet wie Nr. 99 oder 90 und ein mit Milch gekochter Kartoffelbrei darunter gegeben.

### 103. Filet de boeuf mit Trüffeln.

Filet Nr. 90, von der braunen Sauce Nr. 44 genommen und mit Trüffeln versehen. Die Trüffel werden, wenn sie geschält sind, mit einem guten Glas weißen Wein gekocht und dann von der braunen Sauce daran gegossen und mit dieser aufgekocht.

---

### 104. Gesottenes Rindfleisch mit Zwiebel-Sauce.

Wenn das Rindfleisch angerichtet ist, wird die Sauce Nr. 54 darüber angerichtet und servirt.

---

### 105. Saucen, welche zum gesottene[n] Rindfleisch gegeben werden können.

Sauce tomate Nr. 45, 47, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 60.

---

Salat, welcher als Beilage zum Rindfleisch gegeben werden kann.

---

### 106. Gelberübensalat.

Nehme zwei bis drei große Gelberüben und koche sie in der Bouillon weich; wenn dieselben verkühlt sind, werden sie in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig, Del, Salz, Pfeffer nebst etwas feingeschnittenen Zwiebeln angemacht.

---