Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

II. Rindfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

werden sie würflicht geschnitten, nebst einigen Trüffeln. Kocht etwas braune Sauce mit Glace dick um und ist dieselbe erkühlt, werden Leber und Trüffeln darunter gemischt, auf einer Platte fingerdick auseinander gestrichen, mit einem beliebigen Ausstecher ausgestochen, schön gelb in zerlassener Butter gebacken und beim Anrichten mit Petersilie garnirt.

II. Rindfleisch.

98. Gesottenes Rindfleisch.

Man nehme für 8 Personen 6 Pfd. gutes Rindfleisch vom Backen- oder mittleren Schwanzstück, klopft es durch ein Tuch mit einem dazu gemachten Holz, wascht es und setzt es dann mit lauem Wasser zum Feuer, verschaumt es recht sorgfältig, salzt es, aber nicht stark, thut Lauch, Sellerie, gelbe Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Wörsing und Petersilienwurzeln hinein, kocht Alles recht langsam, weil durch langsames Kochen das Fleisch viel mürber und die Brühe viel heller und kräftiger wird. Beim Anrichten wird das Fleisch schön zurecht geschnitten, die Knochen so gut man kann davon gemacht, dann das Fleisch mit einer starken Glace überzogen. Gelbe Rüben, Rosenkohl, weiße Rüben, Sellerie, ganz kleine Weißkrautköpfchen; Alles wird noch recht zierlich ausgeschnitten, jedes besonders in Salzwasser weich gekocht, dann gut ablaufen lassen, das Rindfleisch wird nun schön nach Geschmack damit garnirt; etwas Schü, worin ein Bischen frische Butter zergangen ist, wird nun über die Gemüse geschüttet, dann das Fleisch mit Sardellensauce nebst noch andern beliebigen Beilagen aufgetragen.

99. Lendenbraten-Schnitten (Beefsteaks à l'anglaise).

Ein schöner, guter Lenden (Lummel) wird von Haut und Nerven gelöst, dann in fingerdicke, schräge Schnitten geschnitten, klopft sie etwas breit, salzt sie, wendet sie in Butter um, legt sie auf einen Rost, unter welchem starkes Kohlenfeuer ist, wendet sie um, bratet dieselben 6—8 Minuten,

sie müssen im Safte sein, jedoch soll das Blut nicht herauslaufen, gießt dann gute Schü daran und garnirt sie mit kleinen runden Kartoffeln.

100. Beefsteak auf andere Art.

Sie werden bereitet und fertig gemacht wie die ersten, nur wenn sie angerichtet sind, werden sehr fein verwiegte Schalotten und Petersilie ziemlich dick darauf gestreut, dann gute frische Butter, die man nur hat zergehen lassen, darüber gegossen und so aufgetragen. Man kann auch die Platte wieder mit Kartoffeln garniren.

Man kann auch die Beefsteaks auf einer Platte kranzartig anrichten, und in der Mitte Sardellenbutter, die nur weich, aber nicht flüssig sein darf, thun, und so auftragen, nebst Garnitur von Kartoffeln.

101. Boeuf a la Mode.

Dazu wird Fleisch von dem Ganspitz oder mitleren Schwanzstück genommen, wohl geklopft, Petersilie, Schalotten, ein wenig Knoblauch und Zwiebeln werden fein gehackt, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken darunter gethan, Spickspeck zu kurzen dünnen Stückchen geschnitten unter Obiges gemischt. Man macht nun mit dem Messer tiefe Einschnitte in das Fleisch und thut von dem Gemischten nebst kleinen Stückchen gelbe Rüben und ein wenig Lorbeerblatt in jeden Einschnitt, thut dann das Fleisch in ein Geschirr, welches einen recht fest geschlossenen Deckel hat, mit ein klein wenig Wasser auf Gluthen, läßt es dann so dämpfen; wenn es beinahe weich ist, kann man es eine gelbe Farbe nehmen lassen, indem es ein wenig abgedeckt bleiben kann; das Fett wird gut abgeschüttet und die selbst gezogene Sauce darüber angerichtet.

102. Boeuf a la Mode anderer Art.

Nachdem man ein Stück Ganspitz mürbe geklopft, werden Einschnitte nach dem Faden hinein gemacht, sodann Spickspeck in länglichte Stückchen geschnitten, in Salz und dürren Kräutern umgewendet, hinein gesteckt. Legt das Fleisch in ein irdenes Geschirr, gibt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürznelken, Lorbeerblätter, etwas guten Weinessig und ein Bischen Salz daran, und läßt es so einige Tage unter öf-

terem Umkehren stehen. Bei der Zubereitung läßt man es in einer Casserole mit Butter und Obigem gelb anbraten, gießt das meiste Fett davon ab, macht Mehl nach Gebrauch darin braun mit etwas Zucker, rührt dieses mit Fleischbrühe und Wein zu einer zarten Sauce an, gießt diese zum Fleisch, läßt es miteinander kochen bis es recht weich ist, und gibt Kartoffelknödel oder sonst eine Mehlspeise dazu.

103. Lendenbraten mit Oel.

Der Lendenbraten wird schön mit Speck gespickt, dann gutes Baumöl darüber geschüttet, dies wiederholt man, so oft es die Zeit erlaubt, indem man das Heruntergelaufene mit einem Löffel wieder darüber gießt und auf diese Art gar nicht viel Oel braucht. Wenn man dies zwei Tage so machen kann, so ist es gut. Der Lenden wird dann mit Salz und etwas grobem Pfeffer bestreut und im Ofen recht langsam schön gelb gebraten.

104. Gedämpfter Lenden.

Der Lenden wird ebenfalls gespickt, mit Salz, gelben Rüben, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und etwas Nierenfett zum Feuer gesetzt. Wenn das Fleisch auf beiden Seiten schöne Farbe hat, so gießt man das Fett ab, streut ein Bischen Mehl in das Geschirr, läßt es ein wenig anziehen, schüttet dann guten Wein daran und läßt das Fleisch darin auskochen; beim Anrichten wird die Sauce durchpassirt.

105. Lenden mit Zwiebeln.

Der Lenden wird zwei Tage in einer geringen Wilpretbeize gebeizt, dann gespickt, etwas Butter darauf gelegt und im Ofen gebraten, während dem Braten saurer Rahm darüber gethan und mit der gezogenen Brühe fleißig begossen; in einer Stunde ist er hinlänglich gebraten. Nun schält man mittlere Zwiebeln, setzt sie in ein breites Geschirr nebeneinander, streut ziemlich gestoßenen Zucker darüber und läßt sie so in einem etwas heißen Ofen weich und schön braun werden. Der Lenden wird angerichtet und mit den Zwiebeln garnirt, die Sauce in ein besonderes Gefäß gethan und dann aufgetragen.

106. Gedünstetes Rindfleisch.

Man nimmt vom mittleren Schwanzstück, klopft es stark,

reibt es mit Mehl, Salz und Gewürz ein, setzt es mit Speck, Butter, gelben Rüben und mit einer Zwiebel, welche mit Nelken besteckt ist, auf's Feuer, deckt es fest zu und dünstet es langsam; wenn es gelb ist, gießt man etwas Fleischbrühe daran, thut rothe, ganz kleine Erdäpfel dazu, läßt es dabei weich werden. Beim Anrichten wird das Fleisch mit den Erdäpfeln garnirt.

107. Wiener Rostbraten.

Man nimmt von den hohen Rippen, richtet sie zu wie Cotelette, verwiegt Petersilie und Schalotten recht fein, läßt Butter zergehen, wendet die Rippen darin um, dann in den verwiegten Kräutern, legt sie auf den Rost, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, thut sie dann in ein flaches Geschirr mit etwas Schü und Fleischbrühe, deckt sie gut zu und läßt sie eine kleine Stunde nur langsam kochen, thut währenddessen ein wenig Citronensaft darüber, auch ein wenig sauren Rahm in die Sauce und nach Gutfinden etwas Sardellenbutter. Die Rippen werden nun schön angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber und aufgetragen.

108. Grillirtes Rindfleisch.

Ein gutes Stück vom Brustkern wird ziemlich weich gesotten, dann aus dem Sud gethan und gut abtropfen lassen. Unterdessen verwiegt man Schalotten, Petersilie und etwas Häring; ein Stückchen Butter wird mit einem Ei gut abgerührt, das Verwiegte nebst etwas geriebenem Brod dazu gethan, das Fleisch ganz damit bestrichen und auf dem Rost oder auch im Ofen gelb gemacht. Petersiliengemüs ist hiezu sehr gut.

109. Rullirtes Rindfleisch.

Man nimmt das mittlere Schwanzstück, klopft es recht stark, wickelt es in ein sauberes Tuch ein, legt es in den Keller auf den Boden und beschwert es mit einem Stein, läßt es so 24 Stunden liegen; dann wird es durch die Länge geschnitten, doch so, daß es an einem Ende zusammen bleibt, legt es dann in die Breite auseinander, klopft es wieder recht stark und füllt es mit folgender Farse: Man nimmt einen Rest von Geflügel oder Kalbfleisch, etwas magern Speck, ebenso viel geriebenes Brod, Alles gehackt und in einem

Stückchen Butter gedünstet, daß es ganz rösch wird; dann wird Alles nochmals auf ein Brett genommen und nebst Morcheln fein verwiegt, dann mit Eigelb zu einem Teig gemacht, den man auf das Fleisch streicht, ein wenig Salz und Pfeffer darüber, rollt das Fleisch zusammen, bindet es noch, damit es nicht aufgeht. Nun wird das Fleisch mit Speck, Butter, gelben Rüben, Schalotten und etwas Fleischbrühe zugesetzt und so gedämpft. Wer es liebt, kann Kapern, Sardellen oder Kräuteressig in die Sauce thun. Man kann auch ganz kleine Kartoffeln in Butter oder Petersilie dünsten und mit dem Rindfleisch auftragen.

110. Lendenbraten auf Wildpretart.

Ein schönes, großes Ochsenfilet wird rein abgehäutet, das an der Seite sich befindende Nervige abgelöst, sodann in der Mitte von einander getheilt, sauber geschnitten, seiner Länge nach schön gespickt und über Nacht mit Essig, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt und einigen Gewürzkörnern marinirt. Hierauf wird es mit Speck und Nierenfett sammt seiner Marinade in eine passende Kasserole eingerichtet und auf Kohlenfeuer sehr weich in seinem Saft gedämpft. Beim Anrichten wird der Lendenbraten auf eine lange Platte, schön in halbfingerdicke schräge Schnitten geschnitten, gelegt, mit glacirten Zwiebeln außen herum schön garnirt, etwas von Schü darunter gegeben und eine Pfeffersauce (sauce poivrade) extra in einer Saucière begegeben.

111. Lenden (Lummel) mit Erbsenpurée.

Von dem Lummel, welcher gut abgehäutet sein muß, werden halbfingerdicke Stückchen geschnitten, diese leicht geklopft, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, dann schön gespickt, in ein flaches, mit Butter bestrichenes Geschirr neben einander gesetzt und etwas frische Butter darüber geschüttet und kurz vor dem Anrichten auf heißem Herd oder Ofen fertig gemacht; sie müssen schön saftig bleiben. Die gut verlesenen Erbsen werden, wenn sie gut gewaschen sind, mit lauem Wasser zugesetzt und in diesem so lange gekocht, bis sie die Haut gehen lassen; dann wird das Wasser alles abgeschüttet und Fleischbrühe daran gethan und recht weich gekocht, nach diesem durch ein Haarsieb gestrichen. In einem Stück recht frischer Butter läßt man sehr fein verwiegte Petersilie und

Schalotten mit etwas Mehl dünsten, thut die durchgetriebenen Erbsen dazu, vermischt sie sehr wohl mit einander; wenn sie zu dick sind, so verdünnt man sie mit Fleischbrühe, läßt dieselben noch einmal aufkochen, erhaltet sie bis zum Anrichten nur recht heiß. Die Erbsen werden zuerst auf die Platte angerichtet, die Fillet schön darauf gesetzt, etwas recht gute Schü über das Ganze gegeben und aufgetragen. Man kann diese Speise statt dem Rindfleisch oder als Gemüs sammt der Beilage, auch als Ragout geben.

112. Gedämpfte Beefsteak.

Man thut in ein breites Kasserol oder Pfanne etwas Butter; wenn sie noch nicht stark heiß ist, so setzt man die zubereiteten Stückchen neben einander hinein, wendet sie einmal um, thut sie dann auf eine Platte, gießt ein wenig Fleischbrühe oder Schü in das Geschirr, daß sich der Satz abläßt, schüttet sie dann über die Beefsteaks und trägt sie mit kleinen gerösteten Kartoffeln gleich zu Tische.

113. Gesottenes Rindfleisch recht kräftig zu machen.

31 Damit man zuerst die Suppe erhält, läßt man das Rindfleisch gehörig, nur nicht zu weich werden. Petersilie und Zwiebeln werden mit etwas Speck fein verwiegt, dann mit frischer Butter in ein Geschirr gethan und auf's Feuer gesetzt; wenn es mit einander angezogen hat, das Rindfleisch dazu gethan und so auf beiden Seiten etwas gedünstet; man streut dann ein Bischen Mehl in das Geschirr, thut gute Fleischbrühe, oder besser Schü dazu, schüttelt es recht durcheinander, läßt es noch eine kleine Weile mit einander kochen, richtet dann an und gibt, wenn man will, auch geröstete Kartoffeln dazu.

114. Lenden mit Gemüsen (Filet de boeuf à la jardinière).

Der Lenden wird, nachdem er gut abgehäutelt ist, schön gespickt, dann mit Zwiebel, gelber Rübe, frischer Butter, ein wenig Pfeffer und Salz zugesetzt und so recht saftig gedämpft, oder in einem Ofen nicht zu trocken gebraten, die Gemüse, als: gelbe Rüben, weiße Rüben, Spargelköpfe, Erbsen, Blumenkohl, kleine Wirschingköpfchen, grüne Bohnen, Kohlräbchen, Alle, jedes für sich, in Salzwasser weich abgekocht,

thut jedes für sich mit Butter und Salz, bis es recht heiß ist, etwas dämpfen, aber nicht zudecken, damit sie die Farbe nicht verlieren, richtet den Lenden auf eine Platte an, glacirt ihn etwas mit eingekochtem Schü, garnirt denselben mit obigen Gemüsen recht hübsch und gibt noch etwas gute Schü in einer Saucière dazu.

115. Lendenbraten auf italienische Art.

Der gespickte Lenden wird gut gedämpft, glacirt und hübsch tranchirt. Sodann wird ½ Pfd. Maccaroninudeln in Salzwasser weich gekocht, abgegossen, in einer Kasserole mit frischer Butter und geriebenem Parmesankäs unter einander geschwungen, und nachdem hübsch auf eine Platte angerichtet und der Lenden darauf gelegt. Sein Schü wird mit etwas brauner Sauce aufgekocht und in einer Saucière extra dazu servirt.

116. Rost-Boeuf.

Hierzu nimmt man von dem Stücke, welches zwischen den Nieren und dem Schlegel ist; zu diesem Gebrauche aber muß das Fleisch einige Tage alt sein. Man schneidet das Hautige davon, auch läßt man oben darauf nur etwa einen Finger dick Fett, bestreicht dann das Fleisch stark mit Butter, streut Salz, ein wenig Pfeffer und etwas fein verwiegte Schalotten darüber, thut es in einen Ofen, begießt es fleißig, und wenn das Fleisch bald weich genug ist, streut man etwas Mehl darüber, und läßt es eine ganz dunkle Farbe nehmen. Man muß sehr Obacht darauf haben, daß das Fleisch nicht trocken wird, sondern es muß ganz im Safte bleiben. Beim Serviren wird es dann mit eigenem Schü, und wenn man will, mit Kartoffeln und den beliebigen Beilagen zu Tische gegeben.

117. Gebeizte Beefsteak.

Man kann hierzu auch vom mittlerem Schwanzstücke oder Gansspitz nehmen, schöne Stückchen quer durch herunterschneiden, diese etwas stärker als die von Lummel klopfen, weil diese Sorte Fleisch härter ist; nachdem werden die Stückchen mit Pfeffer, Salz und ein wenig geriebener Zwiebel bestreut und aufeinander gesetzt; so läßt man sie wenigstens eine Stunde liegen, dann legt man sie neben einander auf eine Platte, übergießt jedes Blättchen mit heiß ge-

machtem und ein wenig gutem, mit Oel vermischtem Essig, deckt sie gut zu und läßt sie bis zum Gebrauche stehen; hernach werden sie in Butter in einer Pfanne oder Kasserol wie andere gar gemacht.

118. Gebratenes Rindfleisch mit Kapern.

Ein fleischigtes Stück Fleisch (Gansspitz) wird stark geklopft, mit Pfeffer und Salz gut eingerieben, und wenn es die Zeit erlaubt, mehrere Stunden liegen gelassen; nach diesem wendet man es leicht in Mehl um, legt es in eine Bratpfanne, thut Butter und Speck darauf, legt in das Geschirr gelbe Rüben und Zwiebeln, schüttet ein wenig Wasser dazu, thut es in einen nicht zu heißen Ofen, bratet es unter fleißigem Begießen, wenn es ein Stück von 4 bis 5 Pfund ist, 1¼ Stunde lang, beim Anrichten streut man etwas viel Kapern darüber und gibt es als Braten mit Salat oder an der Stelle des Rindfleisches mit Garnitur von Gemüsen oder nur Kartoffeln zu Tisch.

119. Rindfleisch sehr schnell zuzubereiten.

Man nimmt eine Rippe, welche wenigstens fingerdick sein muß, klopft diese und bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie liegen, bestreicht sie dann auf beiden Seiten mit Butter, streut geriebenes Brod, fein verwiegte Petersilie und Schalotten darüber, thut sie hernach eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen etwas heißen Ofen oder ¼ Stunde auf den Rost und gibt sie mit ein wenig Schü in der Platte als eine Beilage zum Gemüs, oder besonders als Rindfleisch.

III. Gemüse.

120. Wirsching mit Feldhühnern.

Man nimmt recht feste, nicht sehr große Wirschingköpfe, schneidet sie in 4 Theile, wascht sie sauber, thut in ein Geschirr Butter, Streifen von magerem Speck, dann von dem Wirsching. In die Mitte thut man gut dressirte Feldhühner, bedeckt es mit Wirsching, streut etwas Salz darüber und