

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

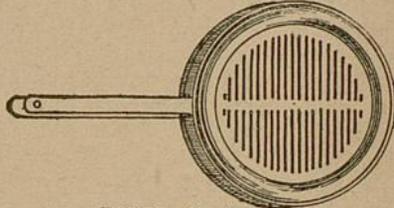
**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

I. Ochsen- oder Rindfleisch.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

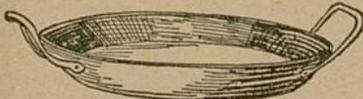
Ziegelsteine unter die Pfanne, stellt wohl auch einen niedrigen Dreifuß darunter oder bedient sich eines Bratofenrostes auf Rollen. Der Braten darf in einer Pfanne gewöhnlich nicht umgedreht werden, sondern muß stets so hinein-gelegt werden, daß die gute Seite gleich nach oben kommt. Fürchtet man, daß der Braten oben zu stark bräunt, so legt man ein weißes, mit Butter bestrichenes Blatt Papier obenauf.



Englischer Bratapparat.

### 8. Das Begießen des Bratens.

Während des Bratens muß das Fleisch fleißig begossen werden. Der Braten-jaft, auch Jus genannt, der sich an den Wänden und auf dem Boden der Pfanne als bräunlicher Saß ansetzt, muß wiederholt mit dem Löffel abgeschabt werden. Man läßt den Saß in der Brühe, in dieser zerkoht er und gibt ihr die braune Farbe.



Kotelettenpfanne.

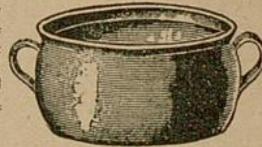
### 9. Das Braten auf dem Rost geschieht

über offenem hellen Kohlenfeuer oder über der Gasflamme, indem man einen Bratrost, deren es verschiedene gibt, über das Feuer stellt und die mit Butter oder

Öl bestrichenen Braststücke darauf legt.

### 10. Das Braten auf der Pfanne.

Koteletts, Beefsteaks und dergleichen werden, sofern man sie nicht auf dem Rost bratet, in runden, flachen Pfannen, wie Eierkuchenspfannen gebraten. Man bratet am besten auf hellem Feuer in reichlich Fett, wendet das Fleisch um, sobald die eine Seite angebraten ist, und befüllt dann fleißig mit dem kochenden Fett.



Schmorlopf.

### 11. Schmorbraten

bereitet man in Töpfen, die breit und flach und mit festschließendem Deckel versehen sind. Man setzt Schmorbraten mit Butter oder Speck auf, bräunt ihn ringsum und gießt immer nur eine Kleinigkeit Wasser dazu, wobei man ebenfalls den braunen Saß von den Seiten und vom Boden des Topfes abschabt. Die fehlende Oberseite, die man im Bratofen hat, kann man zum Schluß, wenn man das Fleisch auf der Oberseite noch besonders zu bräunen wünscht, dadurch ersetzen, daß man den Topf mit einem Eisenblech verdeckt, auf das man glühende Kohlen legt. Zum Schmoren, Dämpfen oder Dünsten des Fleisches eignet sich vorzüglich der Kunzische Schnell- oder Saftbrater.

## I. Ochsen- oder Rindfleisch.

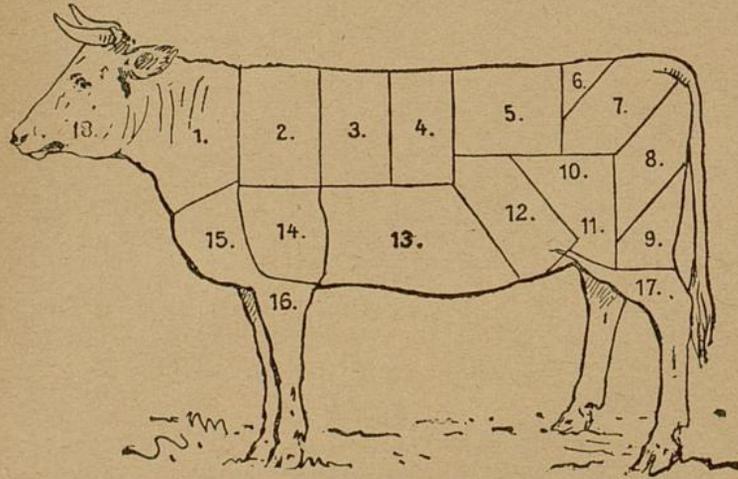
### 12. Roastbeef oder Rinderbraten am Spieß.

Man kauft hierzu am besten ein ganzes Nieren- oder Rippenstück vom jungen Ochsen ohne das Filet. Nachdem das Stück genügend lange gehangen hat, wäscht man es, klopft es gehörig, reibt es mit Salz und ganz wenig Pfeffer ein, steckt es an einen Spieß und bratet es mit viel Butter. Anfangs muß das Feuer hell sein, damit das Fleisch schnell eine Kruste bekommt und kein Saft herausläuft. Dann bratet man langsam weiter unter fleißigem Begießen etwa  $3\frac{1}{2}$  Stunden, bis es mürbe geworden ist.

### 13. Roastbeef im Ofen gebraten.

Man bereitet am besten ein größeres

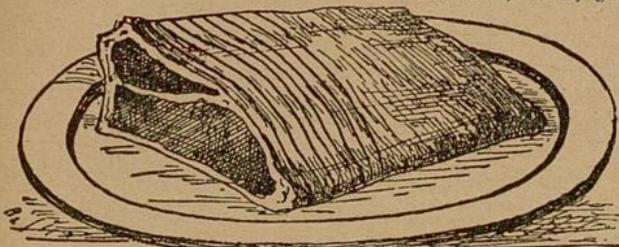
Stück, da es saftiger wird. Für 4 Personen würden schon 1—1½ kg ausreichend sein, doch gäbe das keinen saftigen Braten. Man puht das meiste Fett vom Rippenstück ab, wäscht es, trocknet es mit einem Tuche, klopft es mürbe und setzt es an. Man rechnet auf 1 kg Fleisch etwa 100 g Fett, halb Butter und halb ausgelassenes Nierenfett. Das Nierenfett läßt man in der Pfanne zergehen, legt die Bratenleiter darauf und obenauf das vorbereitete Fleisch, das man nun mit feinem Salz bestreut und mit der in Stückchen zerpflückten Butter belegt. Alsdann gießt man etwa ½ l kochendes Wasser unter, nicht über den Braten und schiebt die Pfanne in den Bratofen, der aber schon scharf heiß sein muß, damit das Fleisch sofort anfängt zu braten. Erst nach 10 Minuten zieht man den Braten heraus und befüllt ihn das erste Mal; später muß man mit fleißigem Befüllen fortfahren. Wenn man so verfährt, wird der Braten stets saftig bleiben, denn auf diese Weise rösten die Fleischsporen sehr schnell zu, und das Austreten des Saftes wird dadurch verhindert. Dann läßt man mit dem Feuernach, so daß das Fleisch nun langsam weich bratet. Dieser Braten darf nicht umgewendet werden, und es darf auch nicht beim Hin- und Herschieben mit der Gabel hineingestochen werden. Nur versäume man nicht, von den Rändern und vom Boden der Pfanne den Saß abzuschaben. Wenn die Sauce fertig gemacht wird, gießt man den Saß in einen kleinen Tiegel, nimmt das Fett möglichst ab, gibt 1 Obertasse saure Sahne und 1 Eßlöffel frische Butter hinzu, läßt die Sauce sämig kochen und vollendet sie, wenn nötig, mit Fleischextrakt.



Einteilung des Ochsen.

1. Hals oder Kamm. — 2. Schulterblatt oder Würber Kamm. — 3. Fehlrippe oder Vorderrippenstück. — 4. Mittelrippe, Entrecôte oder Rumpsteak. — 5. Roastbeef, Rindstück oder Nierstück. — Unter 3, 4 und 5 im Innern Filet, Lungenbraten, Lendenbraten oder Ochsenhas. — 6. Vorderschwanzstück oder Ruz. — 7. Tafel- oder Mittelschwanzstück. — 8. Hinterschwanzstück, Kugel oder Kluft. — 9. Unterschwanzstück oder Oberschale. — 10. Blume oder Hüftenstück. — 11. Dünnung oder Unterweiche. — 12. Flankenteil oder Querrippe. — 13. Brust mit Brustfemern. — 14. Blatt oder Oberarmstück. — 15. Brustspitze oder Wamme. — 16. 17. Beine. — 18. Kopf.

14. Roastbeef im Topfe. Man tut in einen breiten Schmortopf  $\frac{1}{2}$  kg klein geschnittenes Nierenfett, das eine Nacht durch gewässert hat. Sobald



Roastbeef tranziert.

die Fettwürfel klar werden, legt man das Fleisch, das man wie obert beschrieben, vorbereitet hat, hinein und bratet es von allen Seiten gelbbraun. Man muß es dabei fleißig hin- und herschieben,

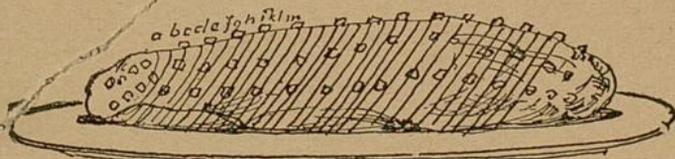
darf aber auf keinen Fall mit der Gabel hineinstecken. Nun legt man einen Teil der Fettwürfel oben auf das Fleisch, bestreut es mit feinem Salz, gießt

2 Obertassen siedendes Wasser von der Seite hinzu und deckt den Topf mit einem dicht schließenden Deckel zu. Hierauf beschwert man den Topfdeckel mit 2 Gewichten oder Plättbolzen und stellt den Topf an eine Herdstelle, wo der Braten ununterbrochen langsam weiter bratet. Nachdem das Roastbeef



Roastbeef garniert.

eine Stunde gebraten hat, wendet man es mit einem Schaumlöffel um, bestreut es noch ein wenig mit Salz und läßt es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde weiter braten, ebenfalls fest zugedeckt. — Will man die Sauce fertig machen, so nimmt man das Fleisch heraus, gießt das Fett ab, schabt den braunen Saß vom Topfe los, stäubt 1 Eßlöffel Mehl darüber und verkocht den Saß mit 1 Obertasse saurer Sahne und etwas Butter. Diese Art der Zubereitungsweise ist besonders zu empfehlen, wenn man nur ein kleines Stück Roastbeef bereiten will.



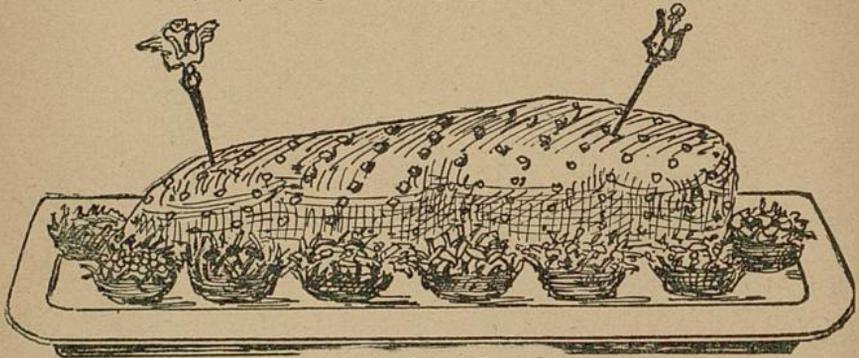
Rinderfilet tranziert.

Portion von Roastbeef gibt man entweder kalt mit Remouladensauce oder als Fleischsalat oder verwendet sie zu Roastbeespudding.

15. Mürbebraten, Filetbraten oder Dänsenhas am Spieß. Man häutet und entfettet den Mürbebraten, klopft ihn nach Nr. 3, jedoch nicht zu stark, drückt ihn wieder in seine alte Form, spickt ihn in 4 Reihen und bestreut ihn mit etwas Salz. Alsdann steckt man ihn an einen Spieß, bestreicht ihn mit reichlich Butter und bratet ihn unter fleißigem Begießen  $1\frac{1}{4}$  Stunden. Die Sauce bereitet man, indem man den Fleischsaß, der sich in dem Schüsselnchen unter dem Spieß gesammelt hat, in einem kleinen Tiegel aufkocht und mit einem Zusatz von 1 Obertasse saurer Sahne sämig macht.

16. Mürbebraten oder Filetbraten im Ofen. Der Braten wird nach voriger Nummer vorgerichtet. Dann legt man ihn in eine irdene Bratpfanne,

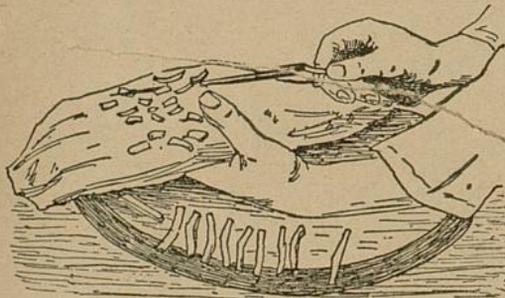
bedeckt ihn reichlich mit Butterstücken, streut Salz darüber, gießt  $\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser zur Seite hinein und läßt ihn 1—1 $\frac{1}{2}$  Stunden langsam braten, während man ihn oft begießt und einige Zeit vor dem Garwerden mehrmals



Rinderfilet mit Kartoffelröschen.

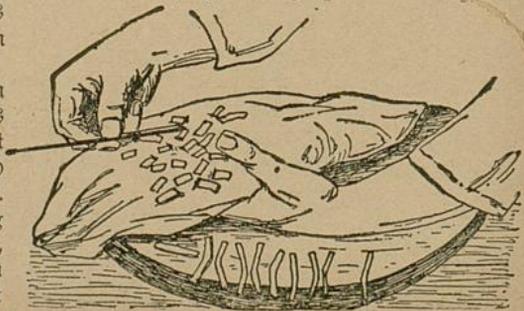
$\frac{1}{2}$  Tasse Sahne hinzugibt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammengerührt und nochmals aufgekocht. Dann richtet man das Filet auf einer länglichen Schüssel an. — Man garniert das Filet auch sehr gern mit Gemüsen, die man in gebackenen Kartoffelröschen anrichten kann.

17. Filet tranziieren. Beim Vorschneiden schneidet man das Filet in fingerdicke Scheiben. Die Spitze schneidet man zuerst in schräger Richtung ab und legt sie beiseite, da sie meistens trocken ist; dann schneidet man in gleicher Richtung fort. Für den Fall, daß man den Braten in der Küche tranziert, legt man die Scheiben so zusammen, daß die ursprüngliche Form des Filets wieder hergestellt ist, worauf man etwas Sauce über den Braten füllt, während man die andere in der Sauce kochen



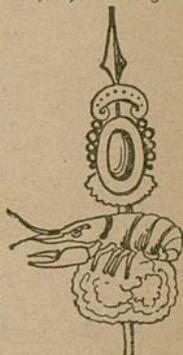
Spitzen I.

18. Boeuf à la Mode. Man nimmt hierzu ein größeres Stück Fleisch, etwa 2—3 kg, und läßt es aus der Klüft oder dem Tafelstück (Schwanzstück) schneiden, am besten von einem jungen Ochsen. Das Fleisch wird gut geklopft und mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer eingerieben. Dann gibt man etwa 125 g Butter oder gutes Fett, oder auch halb und halb, in den Topf. Ist das Fett gelb geworden, so wird das

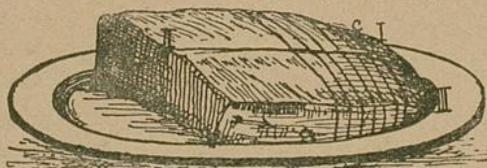


Spitzen II.

in Mehl umgewendete Stück Fleisch hineingelegt und gebraten. Man dreht es zuweilen um, ohne ins Fleisch zu stechen, und läßt so lange braten, bis es von allen Seiten recht braun ist. Hierauf wird so viel kochendes Wasser hineingegossen, daß das Fleisch reichlich bis zur Hälfte bedeckt ist. Alsdann wird der Topf fest zugedeckt und das Fleisch auf nicht zu scharfem Feuer langsam geschmort und nach  $1\frac{1}{2}$  Stunden umgedreht, wobei man 1 Obertasse voll gewürfelter saurer Gurken mit 1 Löffel Essig, nebst 3 Lorbeerblättern dazugibt. Hierauf deckt man das Fleisch wieder zu und schmort es, bis es weich ist, was gewöhnlich 2— $2\frac{1}{2}$  Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an und nimmt das Fett größtenteils von der Sauce. Ist sie zu dick, so rührt man etwas Wasser dazu, im anderen Falle ein wenig Kartoffelmehl. Man gibt es als Beilage zu Gemüse; doch sind am besten Kartoffeln dazu, und dann bleibt das Fett zum Teil auf der Sauce. Statt der Gurken kann man auch gelbe Rüben und Zwiebeln beim Fleisch mitkochen.



19. Rinderschwanzstück tranchieren. Rinderschwanzstück, Garnierter Bierspieß, ganz gleich wie dasselbe zubereitet ist, tranchiert man auf folgende Weise. Man stellt es so vor sich hin, daß die flache Seite nach oben und die dünne Seite nach rechts zu liegt. Man beginnt am dünnen Ende



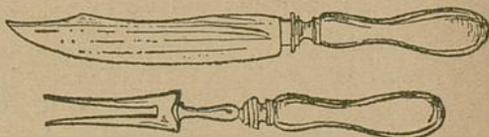
Rinderschwanzstück tranchiert.

und schneidet in der Richtung von links nach rechts das Fleisch in dünne Scheiben. Ist das Fleisch sehr weich, so muß man die Scheiben schräg abschneiden, damit es nicht zerfällt. Ist das Schwanzstück groß, so teilt

man es zuerst durch einen Längsschnitt in 2 Stücke.

20. Sauerbraten. Zum Sauerbraten eignet sich ein gutes fettes Schwanzstück oder ein Stück aus der Mitte der Klust. Das Fleisch wird gewaschen, etwa 8 Tage in Bieressig gelegt, täglich umgewendet und vor dem Braten auf folgende Weise gespickt.

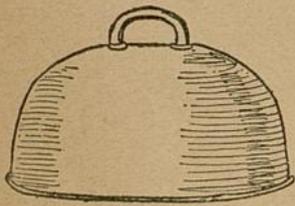
Nachdem das Stück gut geklopft ist, schneide man halbfingerlange, nicht zu dünne Speckstreifen, wälze sie in einem Gemengel von gestoßenem Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, steche mit einem



Tranchierbesteck.

spiken Messer ins Fleisch, schiebe die Streifen hinein und streue noch etwas Salz darüber. — Dann mache man in einem recht weiten, eisernen Topfe reichlich gutes Fett recht heiß und gelb, lege das Stück Fleisch hinein, lasse die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man es öfter hin- und herschiebt und umwendet. Danach streue man 1 Eßlöffel Mehl in das Fett, lasse es ebenfalls bräunen, schütte dann schnell so viel brausend kochendes Wasser hinzu, als nötig ist, das Fleisch zur Hälfte zu bedecken, und mache den Topf rasch zu, daß die Dämpfe nicht verloren gehen. Nach 10 Minuten gebe man zu einem Stück von  $2\frac{1}{2}$ —3 kg

2 kleine gelbe Möhren, 3—4 Lorbeerblätter, 2—3 in Würfel geschnittene Zwiebeln, 1 Stückchen Schwarzbrottrinde und 6—8 Pfefferkörner und ebensoviel Gewürzkörner. Man mache den Topf fest zu und lasse das Fleisch bei einmaligem Umdrehen etwa 2½ Stunden langsam kochen, wobei man es zuweilen, ohne hineinzustechen, aufheben und nötigenfalls noch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. 1 Tasse süße Sahne macht die Sauce sehr schmackhaft. Beim Anrichten lege man den Braten auf eine erwärmte Schüssel und stelle sie in den Ofen, bis die Sauce gemacht ist. Sollte diese zu sehr eingekocht und zu dick sein, so verdünne man sie mit etwas Wasser, hat sie zu viel Säure und ist dabei nicht zu hell, so ist eine Tasse Milch gut. Dann rührt man sie durch ein Sieb, läßt sie zum Kochen kommen und gibt etwas über den Braten und die übrige in der Sauciere dazu.



Wärmglocke für Fleischspeisen.

21. Rinderšmorsfleisch in saurer Milch. Man nimmt ein Stück wie zu Sauerbraten, klopft es, wie vorher beschrieben, recht mürbe und reibt es mit Salz und gestoßenem Nelkenpfeffer ein. Danach macht man Butter und Speck oder Nierenfett gelbbraun, legt das Fleisch hinein und läßt es ringsum hellbraun werden, wobei man es, um das Anbrennen zu verhüten, öfters hin- und herschiebt. Hat das Fleisch eine gute Farbe, so gießt man 1 Obertasse dicke saure Milch hinzu und wiederholt dies jedes Mal, wenn sie etwas eingekocht ist, im ganzen 3—4 Mal. Dann läßt man den Braten langsam weich schmoren, wobei man den Topf fest zudeckt.

22. Hackbraten, Klopsbraten oder falscher Hase. Man nimmt für 8—10 Personen 1 kg schieres Rindfleisch und ½ kg durchwachsenes Schweinefleisch, hackt beides recht fein oder drückt beides durch die Fleischmaschine und vermischt es mit 3 ganzen zerklopften Eiern, 125 g geschmolzener Butter, 1 kleinen Obertasse geriebener Semmel, dem nötigen Salz, 1 geriebenen Zwiebel und etwas Muskatnuß. Aus der gut vermengten Masse macht man die Form eines Rehrüdens, spickt sie wie diesen in 3—5 Reihen und kerbt den Raum dazwischen mit einem Messerrücken ein. Dann legt man den Braten in gelb gewordene Butter in die Bratpfanne, läßt ihn im Ofen unter öfterem Begießen 1 Stunde braten, bestreut ihn nun mit geriebener Semmel, damit er recht braun wird, gibt allmählich 2 Obertassen saure Sahne dazu, läßt ihn danach noch ½ Stunde braten und richtet ihn an.



Spitzen mit dem Messer.

23. Boeuf Blanc. Ein nicht sehr fettes Rippenstück wird geklopft, mit Wasser, eben bedeckt, angefeht und ausgeschäumt. Dann gibt man dazu 2 Petersilienwurzeln, eine Handvoll Skorzoneren, 1 Möhre, 3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, grobes Gewürz und ein gutes Stück Butter; damit wird das Fleisch gar gedämpft, was 3—3½ Stunden erfordert. Eine Stunde vorher gibt man reichlich Champignons und etwas geriebenes Weißbrot hinzu. Die

Brühe läßt man so viel einkochen, als man Sauce zu haben wünscht, und richtet sie mit einigen Zitronenscheiben über dem Fleische an.

24. Gedämpftes Ochsenfleisch. Man belegt einen Topf mit Speckscheiben, gibt 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 1—2 Petersilienwurzeln, in Scheiben geschnitten, 1 Bündchen grüner Kräuter, als Estragon, Majoran, Basilikum, ferner gestoßenen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer hinein und legt ein Stück Fleisch von 2—3 kg (Aflust, Schwanzstück oder Oberschale), das nicht frisch sein darf, gut geklopft und mit etwas Salz bestreut ist, hinein. Dann gibt man 2 Oberlassen Essig und ebensoviele Wasser hinzu, deckt den Topf fest zu, klebt den Rand mit Mehl, das man mit Wasser zu festem Brei angerührt hat, zu und läßt das Fleisch in einem heißen Bratofen oder über einem gelinden Feuer 3 Stunden schmoren. Nach dieser Zeit überzeugt man sich, ob er gar ist. Sollte man es noch nicht weich finden, so muß man den Topf wieder mit Mehl verkleben. Wenn beim Anrichten die Sauce zu dick ist, wird etwas Wasser, im entgegengekehrten Falle ein wenig Kartoffelmehl dazugegeben. Man rührt die Sauce durch ein Sieb, würzt sie mit etwas Sardellenbutter und Zitronensaft, füllt etwas von der Sauce über das Fleisch und reicht die übrige dabei herum.

25. Rinderschmorbraten. Will man einen guten Schmorbraten haben, so muß man ein größeres Stück Fleisch zubereiten, mindestens 2—3 kg. Man bereitet Schmorbraten stets im flachen Topfe, der mit fest schließendem Deckel versehen ist. Am besten nimmt man Mittelschwanzstück (Tafelstück oder Aflust) oder aber Oberschale, die jedoch kurz geschnitten sein muß. Nachdem das Fleisch gewaschen und mürbe geklopft ist, spickt man es mit Speckstreifen, die man zuvor in Salz und etwas Pfeffer umgewendet hat, indem man mit einem spitzen Messer schräg in das Fleisch hineinsticht und den Speck in die hierdurch entstandenen Löcher steckt. Damit das Fleisch eine gute Form behält, umwickelt man es mit Bindfaden. Hierauf tut man Butter oder ausgelassenes Nierenfett oder auch die Abfälle vom Speck in einen Schmortopf. Sobald das Fett bratet, legt man das Fleisch, das man auch mit etwas Mehl bestreuen kann, hinein und bräunt es auf allen Seiten. Man streut etwas Salz über das Fleisch und gießt wenig kochendes Wasser von der Seite hinzu. Den braunen Saß, der sich am Boden und an den Seiten des Topfes bildet, schabt man von Zeit zu Zeit mit einem Löffel los, worauf man zu dem Saß immer wenig kochendes Wasser hinzugießt und dann immer von neuem einschmoren läßt. Auf diese Weise erhält man nicht nur braunes Fleisch, sondern auch braune Sauce. Sind Fleisch und Sauce braun, so deckt man den Topf möglichst dicht zu und läßt es langsam weiter schmoren, wobei man das Fleisch von Zeit zu Zeit mit der braunen Sauce befüllt und es auch hin- und herschiebt, auch wohl einmal umwendet, ohne jedoch hineinzustechen. Man kann zur Sauce, um sie sämig zu machen, auch eine Brotrinde geben, doch muß man in diesem Falle die Sauce vor dem Anrichten durch ein Sieb rühren, andernfalls entfettet man die Sauce  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten und macht sie schließlich mit Kartoffelmehl hündig.

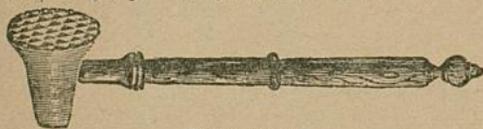
26. Aufgerollter Rinderbraten. Aus einem Stück Noastbeef schneidet man die Rippen aus und klopft das Stück gut. Hierauf legt man auf die Oberseite hin und wieder dünne Speckscheiben, bestreut es mit Salz und ein wenig Pfeffer, rollt den Braten fest auf und umwickelt ihn mit einem Bindfaden. Dann läßt man in einem Schmortopf klein geschnittenes, gut gewässertes Nierenfett zergehen, gibt das aufgerollte Fleisch hinein und läßt es auf allen Seiten braun braten; hierauf gießt man so viel kochendes Wasser dazu, daß der

Braten gut zur Hälfte in der Brühe liegt. Man tut nun die vorher ausgepußten Knochen mit an die Brühe und läßt den Braten in etwa 3½ Stunde gar schmoren, wobei man ihn häufig begießen muß. Dann wird der Braten herausgenommen und heiß gestellt. Die Sauce wird durch ein Sieb gegeben, entfettet und hierauf mit etwas Braunmehl und einer Tasse saurer Sahne sämig gekocht.

27. Rinderbraten aufwärmen. Wenn der Braten in einem Stück aufgewärmt werden soll, so lege man ihn in die Pfanne mit dem von der Sauce abgenommenen Fett, decke ihn so fest als möglich zu und setze ihn zeitig auf ein schwaches Feuer, damit er allmählich durchwärmt wird, was auf solche Weise wenigstens 1 Stunde dauert und wobei fleißiges Begießen nicht veräuht werden darf.

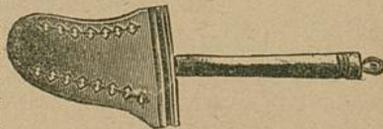
Soll der Braten in Scheiben geschnitten aufgewärmt werden, so lege man diese aufeinander in eine feuerfeste Schüssel mit schließendem Deckel, gibt die Sauce nebst Fett darüber und stelle die Schüssel in einen warmen Ofen, wo das Fleisch allmählich warm wird, ohne zu kochen. Häufiges Begießen ist auch hierbei notwendig.

28. Beefsteak von Filet. Der Würbebraten, der hierzu verwendet wird, darf nicht zu alt geschlachtet sein. Man schneidet ihn in zweifingerdicke Scheiben und klopft diese mit einem runden Klopffholz. Danach werden sie mit Pfeffer und Salz bestreut, gleich darauf in kreischende Butter gelegt und auf raschem Feuer



Beefsteakklöpfer.

offen gebraten. Man läßt die Stücke ruhig liegen, bis sich oben etwas Blut zeigt, dann werden sie, ohne hineinzustecken, mit einem Messer umgemendet und weiter gebraten, wobei man sie fleißig befüllt, bis die untere Seite braun ist. Alsdann werden sie noch einmal umgemendet und die zweite Seite gebraten. Läßt man sie länger braten, so werden sie trocken und hart. — Man legt sie nun schnell auf eine heiße Schüssel, rührt sehr wenig kaltes Wasser oder besser noch Bouillon von gekochten Fleischabfällen zu der Sauce und gibt diese kochend zum Fleisch. Will man die Beefsteaks mit Spiegeleiern servieren, so legt man auf jedes Beefsteak ein Ei, dessen Rand zuvor glatt beschnitten wurde.



Beefsteakwender.

Sollen die Beefsteaks mit Zwiebeln gebraten werden, so macht man die zum Bräunen erforderliche Butter etwa 10 Minuten vorher braun, schüttet recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln hinein und läßt diese bräunen. Alsdann schiebt man sie nach den Seiten der Pfanne hin, legt das Fleisch in die kochende Zwiebelbutter und bratet sie darin fertig. Beim Anrichten streicht man die Zwiebeln darüber.

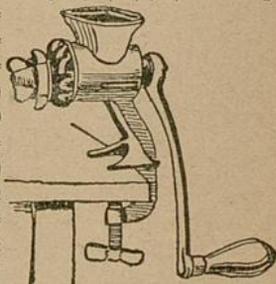
29. Rumpsteak oder Rinderrippen. Von ¼ kg Rippenstück oder Nierstück eines jungen Ochsen, der schon mehrere Tage geschlachtet ist, entfernt man Knochen und Sehnen, schneidet das Fleisch in 4 fingerdicke Scheiben, klopft diese tüchtig, bestäubt sie mit Mehl und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Hierauf bratet man sie in 2 Eßlöffel gutem Backfett in einer flachen Pfanne schnell auf beiden Seiten bräunlich, so daß das Innere noch ein wenig blutig bleibt. Dann nimmt man sie aus der Pfanne und richtet sie auf einer heißen Schüssel an;

das Fett aus der Pfanne stellt man zu späterem Gebrauch fort, gibt 1 Eßlöffel Butter hinein, die man mit dem Fond aufbraten läßt und reicht sie nebenher. Man gibt gebratene Kartoffeln und geriebenen Meerrettich dazu.

30. **Beefsteaks von gehacktem Fleisch; deutsche Beefsteaks.** Man kauft hierzu entweder gutes gehacktes Fleisch, sogenanntes Schabefleisch, beim Schlächter, oder man drückt selbst schieres mageres Fleisch, das ganz frisch sein muß,



zweimal durch die Fleischhackmaschine, wobei man alles Häutige und Sehne entfernt. Hierauf vermischt man das Fleisch mit dem nötigen Salz und Pfeffer und formt es zu Beefsteaks recht glatt und reichlich einen Finger dick. Man kerbt sie auf beiden Seiten mit dem Messerrücken etwas ein und bratet sie nach voriger Nummer mit braun gemachten Zwiebeln oder, wenn der Zwiebelgeschmack gescheut wird, in gelb gemachter Butter etwa 10 Min. auf beiden Seiten. — Ganz vorzüglich werden die Beefsteaks, wenn man auf  $\frac{1}{2}$  kg Rindfleisch 50—75 g fein gewiegten Nierentalg oder rohes, fettes Schweinefleisch gibt; auch ein Ei, dessen Weißes man zu Schnee schlägt, und ein wenig in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrötchen machen die Beefsteaks recht locker.



Fleischhackmaschine.

31. **Rohes Beefsteak oder Beefsteak à la tartare.** Für 4 Personen rechnet man  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg gutes Rindfleisch aus der Kugel, das man zweimal durch die Fleischhackmaschine drückt. Man vermengt das Fleisch mit Salz und ein wenig gestoßenem Pfeffer, formt daraus Beefsteaks und garniert jedes mit einem rohen Eidotter, das man in die ein wenig eingedrückte Mitte legt. Ferner gibt man dazu fein geschnittene Zwiebeln, Sardellen, Kapern, auch Scheiben von sauren Gurken oder Mixe-Pickles. Je nach Belieben kann die eine oder die andere der Garnierungen wegleiben.

32. **Entrecôte auf Hamburger Art.**  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg Fleisch. Von dem Zwischenrippenstück eines jungen Ochsen, das aber schon ein paar Tage gehangen haben muß, schneidet man Knochen und Sehnen heraus und von dem Fleisch dann fingerdicke Scheiben; diese werden mürbe geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit geriebener Semmel paniert. Zubor hat man Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Majoran und Basilikum fein gehackt; 1 Eßlöffel davon schwenkt man in 2 Eßlöffel kochender Butter durch und gibt 1 Obertasse gute Fleisch- oder Bratenbrühe dazu. 2 Eßlöffel voll gehackter Kräuter vermischt man mit 2 Eßlöffel frischer Butter, aus der man kleine, runde Scheiben formt. Nun bratet man das Fleisch schnell in guter Butter auf beiden Seiten hellbraun, so daß es recht saftig bleibt. Die Fleischscheiben richtet man auf einer heißen, flachen Schüssel an, legt auf jede Scheibe ein Scheibchen Kräuterbutter und gießt die Kräutersauce darunter.

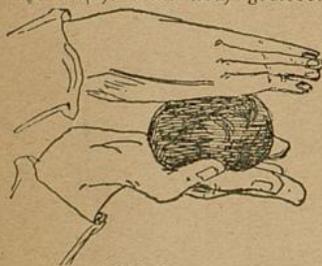


Hack-messe r.

33. **Escaloppes.** Man nimmt hierzu das Fleisch wie zu Beefsteaks und hackt es sehr fein, wobei alles Sehne entfernt werden muß. Zu 1 kg Fleisch nimmt man 150—200 g recht fein gehacktes Nierenfett, vermischt dieses mit

20 g Salz und einer Prise Pfeffer, teilt es in gleiche Teile, formt diese mit einem Messer wie Beefsteaks rund oder länglich platt und bratet das Fleisch in gelber Butter etwa 10—15 Minuten auf beiden Seiten nicht zu braun, wobei man fleißig befüllt. Nach Belieben kann man sie mit Sencsauce arrichten.

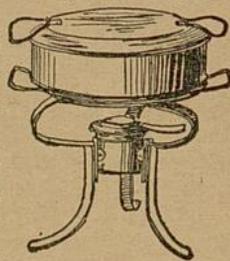
34. Königsberger Klops.  $\frac{1}{2}$  kg gewiegtes Rindfleisch und 125 g gewiegtes Schweinefleisch wird mit 2 Eiern, 1 eingeweichten, gut ausgedrückten Milchbrot, einigen gewiegtten Sardellen und etwas gestoßenem Pfeffer gut vermengt. Zuletzt mischt man noch geriebene Semmel darunter und formt runde Klöße.



Klopse formen.

Dann bereitet man helles Schwichmehl von 2 Löffel Butter und 2 Löffel Mehl, gießt 1 Obertasse kochendes Wasser dazu und läßt eine sämige Sauce davon kochen. In die Sauce tut man 2 Eßlöffel fein gewiegte Sardellen oder einen gut gewässerten, fein gewiegtten Sering, ferner ein paar entfernte Zitronenscheiben und 2 Eßlöffel Kapern; wenn alles kocht, schmeckt man die Sauce mit Pfeffer, Zucker und Weinessig ab. In die kochende Sauce legt man die Fleischklöße hinein und läßt sie etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde lang kochen, wobei man den Tiegel hin und her schieben muß, damit die Klopse nicht ansetzen. Dann läßt man sie noch  $\frac{1}{2}$  Stunde bei mäßiger Hitze in der Sauce ziehen und richtet sie mit der Sauce an.

35. Büchelsteiner oder Büchelsteiner Fleisch. Dieses Fleisch gerät am besten in einer eigens dazu konstruierten Maschine. Dieselbe besteht aus 2 flachen Kasserollen, deren Ränder genau ineinander passen. Für 4 Personen etwa 1 kg Rinderfilet, 100 g gewässertes Rindermark, 1 Suppenteller voll roher Kartoffelscheiben, 2 Porreezwiebeln, 1 kleine Sellerieknolle, 2 kleine Mohrrüben und 2 Petersilienwurzeln, alles in Scheiben geschnitten. Das Fleisch wird geklopft und in Würfel geschnitten, das Rindermark aber in feine Scheiben. Mit der Hälfte des Rindermarkes bedeckt man den Boden der einen Kasserolle, legt Fleisch, Kartoffeln und Wurzelwerk schichtweise hinein und streut Salz und etwas Paprika dazwischen; als oberste Schicht legt man das übrige Rindermark obenauf. Zuletzt stülpt man die zweite Kasserolle darüber und läßt das Gericht 15 Minuten über der Spiritusflamme kochen, dann wendet man die Maschine um und kocht die andere Seite ebenfalls 15 Minuten.



Maschine für Büchelsteiner Fleisch.

36. Dortmunder Pfefferpotthast. Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen; für 4 Personen etwa 1 kg. Das Fleisch wird in Stücken von halber Handgröße gehauen, mit Wasser und nicht zu viel Salz angefeßt und gut ausgeschäumt. Dann fügt man hinzu: reichlich in Würfel geschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer (ungestoßen), einige Lorbeerblätter und 2—3 Zitronenscheiben. Ist das Fleisch fast gar, so fügt man gelbes Schwichmehl hinzu, das man aus 2 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl bereitet hat. Einige Fleischklößchen, besonders gekocht, beim Anrichten in das Ragout gelegt, machen es noch schmackhafter. Die Sauce muß recht gebunden sein.

37. Spanisch Fricco. Man nimmt zu diesem beliebten und kräftigen Gericht Filet und rechnet auf 4 Personen  $\frac{3}{4}$ —1 kg. Man klopft das Fleisch langsam

weich und schneidet es in nicht allzu kleine Würfel. Hierauf bestreut man es mit feinem Salz und ein wenig Cayennepeffer. Unterdes werden Kartoffeln mit Salz gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiß gehalten. Auf 1 kg Fleisch werden 1½ kg Kartoffeln genommen. Man legt auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel reichlich Butter, die man in Stückchen zerteilt, darauf eine Lage Kartoffeln, wieder etwas Butter, danach eine Lage Fleisch und eine Lage geschnittener Zwiebeln, die zuvor in Butter gar geschmort, nicht gebraten sind, und fährt so fort, bis Fleisch und Kartoffeln verteilt sind. Alsdann wird der Topf fest zugedeckt und auf gelindes Feuer gesetzt; sobald die Speise zu braten anfängt, wird sie vorsichtig umgerührt und der Topf von Zeit zu Zeit geschüttelt. Unterdes zerrührt man 1 Eßlöffel Weizenmehl mit ¼ l Wasser oder besser saurer Sahne und stellt es zur Seite, bis man merkt, daß das Fleisch eine graue Farbe bekommen hat, worauf man die Sauce darüber gießt. Nachdem diese gut durchgekocht ist, ist auch das Fleisch gar, und das Gericht wird in einer erwärmten Schüssel zur Tafel gebracht. Dieses Fleisch muß zwar stark gewürzt sein, doch wende man den Cayennepeffer nicht zu reichlich an.

38. Gulasch. ¼ bis 1 kg Fleisch ohne Knochen für 4 Personen. Hierzu verwendet man am besten Rinderfilet, Mittelschwanzstück oder Oberschale; man entfernt vom Fleische jede Haut und Sehne und schneidet es in etwa walnußgroße Würfel. Hierauf schneidet man 125 g Speck in kleine Würfel, bratet diese hellbraun, fügt 2 fein geschnittene Zwiebeln hinzu und tut das Fleisch hinein, wobei man sogleich das nötige Salz hinzufügt. Mit einem Holzlöffel wendet man das Fleisch im Schmortopfe hin und her, so daß es auf allen Seiten gleichmäßig anbratet. Dann gießt man ein wenig kochendes Wasser hinzu, tut 1 Teelöffel fein pulverisierten Paprika und einige Stückchen Brotkruste daran und läßt das Fleisch im gut verschlossenen Topfe weich dämpfen. Ist das Fleisch sehr zart, so genügt 1½ Stunden. Vor dem Anrichten schmeckt man die Sauce mit ein wenig Zitronensaft ab. — Es ist auch sehr beliebt, dies Gericht aus Rindfleisch, Hammelfleisch und magerem Schweinefleisch zu gleichen Teilen herzustellen.

39. Zungenragout. Da die Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie ganz frisch verwendet werden. Der Knochen und das Gelbe wird abgeschnitten, die Zunge mit Salz abgerieben, so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, recht tüchtig geklopft, abgspült, in Wasser mit wenig Salz ausgeschäumt und recht weich gekocht, worauf man 2½—3 Stunden rechnen kann. Nach dem Kochen wird die Zunge abgezogen, das schwammige Fleisch am dicken Ende abgeschnitten, die Zunge in dreifingerdicke Scheiben geleilt, die größeren einmal durchgeschnitten und in Rosinensauce gedämpft.

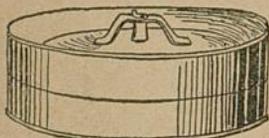


Ragouttesserve.

40. Zungenfrikasse. Die Zunge wird nach vorhergehender Vorschrift recht weich gekocht und auch ebenso zerschnitten. Dann läßt man reichlich Butter gelb werden, rührt darin ½ fein geschnittene Zwiebel und 1 Löffel Mehl gelb, gibt Zungenbrühe dazu, sowie einige Zitronenscheiben, Muskatblüte, etwas fein gestoßenen weißen Pfeffer und ½ Glas Weißwein und legt, wenn dies kocht, die Zunge hinein. Recht angenehm schmecken auch Champignons darin gekocht. Wenn die Zunge ½ Stunde gedämpft hat, wird sie angerichtet, die Sauce mit 2 Eidottern abgerührt, die Schüssel mit Fleisch- oder Zwiebackklößen garniert, welche in übriggebliebener Zungenbrühe oder Salzwasser gekocht sind, und die recht sämige Sauce darüber gegeben.

41. Zunge als Beilage. Nachdem die Zunge ganz weich gekocht ist, wird sie abgezogen und gespalten oder in dünne Scheiben geschnitten. Diese bestreut man mit ein wenig Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß oder fein gestoßenem Pfeffer, tunkt sie in geschlagenes Ei, dreht die Scheiben in gestoßenem Zwieback und bratet sie in steigender Butter gelb.

42. Charles X. Ein saftiges Stück Rindfleisch ohne Fett wird tüchtig geflopf, gehäutet, reichlich mit Speck durchzogen, mit halb Wasser, halb Essig, reichlich Gewürz, besonders Zwiebeln und etwas Knoblauch, nebst Butter aufs Feuer gesetzt, und halb kochend, halb bratend gar gemacht, wobei nicht hineingestochen werden darf. Man läßt das Fleisch eine Nacht stehen, hackt viel Schalotten, mengt sie mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weißbrot untereinander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht sie mit Ei, drückt sie in das Gemengel und bratet sie in einer Pfanne wie Koteletts.



Kohlenranddeckel.

43. Gebratene Frikandellen. Die Frikandellen werden überaus fein und wohlשמעend, wenn man dazu einen Teil Rindfleisch, einen Teil Kalbfleisch und einen Teil durchwachsenes Schweinefleisch fein hackt und dann zu 1 kg Fleisch etwa 150—200 g Butter nimmt. Diese Mischung kann man jedoch nicht immer haben; man hackt dann 1 kg gutes Rindfleisch mit 125 g gutem Nierenfett oder frischem Speck ganz fein, gibt dazu 4 ganze Eier, 20 g Salz, eine Prise Muskatblüte oder gestoßenen Pfeffer, 30 g gestoßenen Zwieback oder geriebenes Weißbrot und 1 Tasse kaltes Wasser und mengt alles gut untereinander. Dann werden runde Bälle geformt, mit der nassen Hand recht glatt gestrichen, mit Zwieback bestreut, in steigende Butter gelegt und auf der Pfanne gelb gebraten, wobei man das Fleisch fleißig befüllt. Die Frikandellen müssen dunkelgelb, nicht braun sein.

44. Frikandellen von Fleischresten. Man nimmt hierzu Überreste von gekochtem oder gebratenem Fleisch, hackt es mit einer Zwiebel oder Petersilie recht fein, rührt dazu einige Eier, Salz, etwas gestoßenen Pfeffer, geriebenes Weißbrot, Bratenjus oder saure Sahne, in Ermangelung dessen ein wenig Milch. Dann macht man Klöße von der Größe eines Eies, drückt sie ein wenig flach, bestreut sie mit fein geriebenem Weißbrot und bratet sie in Butter gelb. Hat man gekochten Schinken, so kann man etwas davon mit dem Fleisch hacken. — Statt des Weißbrotes lassen sich recht gut einige kalte Kartoffeln, die auf einer Reibe gerieben werden, verwenden.

45. Gekochtes Suppenfleisch mit Kruste. 1 kg gutes Rindfleisch zur Suppe, als Fehltrippe, Oberschale oder auch Querrippe wird mit kochendem Wasser angesetzt und mit Wurzelwert, Salz und dem nötigen Gewürz eine gute Suppe davon gekocht. Ist das Fleisch gar, so legt man es in eine Bratpfanne, gibt einige Löffel Suppenfett, etwas Butter, 2 zerschnittene Zwiebeln und 1 Lorbeerblatt dazu, bestreut das Fleisch mit etwas Salz, einer Prise fein gestoßenem Pfeffer und gestoßenem Zwieback und stellt es auf offenes Feuer, wo man die Pfanne mit einem Kohlenranddeckel bedeckt, auf den Feuer gelegt wird. Man gibt kräftige Sardellen-, Kapern- oder Champignonsauce dazu.

46. Suppenfleisch mit Saucen. Man nimmt das Suppenfleisch aus der Brühe, übergießt es mit ein wenig Bouillon und stellt es warm, während man Herings-, Rosinen-, Gurken-, Senf-, Kapern-, Majoran- oder Schnittlauch-sauce bereitet, die man mit dem Fleisch serviert.

47. Grilladen von Suppenfleisch. Das weichgekochte Fleisch wird in Scheiben

geschnitten und einige Zeit in Essig gelegt, danach in geschlagenem Ei, das man mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt hat, umgedreht, mit gestoßenem Zwiebel bestreut und in Butter leicht gebraten, wobei es aber nicht austrocknen darf.

48. Salat von Suppenfleisch. Die Vorschrift hierzu findet man unter Salate, Abschnitt 11.

49. Saftsee von Rindfleisch. Man kocht ein etwas fettes Stückchen Rindfleisch mit Wasser und etwas Salz, gut ausgeschäumt, in kurzer Brühe weich, entfernt alle Knochen und hackt es recht fein. Zugleich brüht man zu  $\frac{1}{4}$  kg Fleisch 125 g Reis ab, kocht ihn mit der Rindfleischbouillon weich und dick, macht etwas Butter gelbbraun, rührt Fleisch, Reis, gestoßenen Nelkenpfeffer, Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, läßt es gut durchschmoren und richtet es heiß an.

50. Suppenfleisch mit Äpfeln. Man läßt 1 Eßlöffel Butter in einem Topf zergehen, schält und schneidet saure Apfel in 4 Teile, macht das Kernhaus heraus und läßt sie in der Butter halb gar schmoren. Dann fügt man Korinthen, etwas Wein, Bouillon oder Wasser, doch nicht zu viel, hinzu, ferner das in Stücken geschnittene Fleisch, sowie etwas Salz und läßt dies zusammen schmoren, während man den Topf zuweilen schwenkt. Die Brühe muß kurz und sämig sein. Man rechnet auf 1 gehäuften Suppenteller zerschnittenes Fleisch 4—6 Apfel, 4 Eßlöffel Korinthen und 1 Glas Wein.

51. Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, das Fett aber in kleine Würfel. Dieses oder statt dessen Bratenfett oder Butter macht man gelb, rührt 1—2 zerschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie je nach der Portion 1—2 Eßlöffel Mehl, gießt so viel Bouillon oder Wasser und Bratenbrühe hinzu, daß man eine reichliche Sauce erhält, gibt einige ganze Nelken und Pfeffer, 2 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte und in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken zur Sauce, läßt Zwiebeln und Gurken weich kochen und das Fleisch darin ein wenig schmoren. Wer die Sauce süßlich wünscht, der kann auch  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Sirup dazugeben.

52. Kouladen oder Kollfleisch. Franz. Für 4 Personen  $\frac{1}{4}$ —1 kg Fleisch. Man schneidet aus einem derben Stück Fleisch aus der Keule oder dem Rippenstück fingerdicke Scheiben, die knapp handgroß sind, klopft sie ein wenig mit einem Holzhammer oder der flachen Seite des Hackmessers und bestreut die eine Seite mit Salz und Pfeffer. Hierauf legt man ein paar Streifen Speck auf jede Scheibe, tut reichlich fein gewiegte Zwiebel und geriebenes Schwarzbrot dazu, wickelt das Fleisch in eine Rolle und wickelt einen Bindfaden herum, doch ohne ihn zu verknoten. — Oder man bereitet folgende Fülle oder Farce. Man wiegt 125 g rohes Fleisch, 125 g rohen, nicht zu magern Schinken, einige Sardellen und 1 Eßlöffel Kapern recht fein, und vermengt die Masse mit einem rohen Ei und 2 Eßlöffel geriebener Semmel, sowie einer Prise Pfeffer. Hiermit bestreicht man die geklopften Fleischscheiben, rollt sie auf und umwickelt sie ebenfalls mit Bindfaden. — Nachdem man sämtliche Kouladen vorbereitet hat, läßt man in einem Siegel 1 Eßlöffel Butter zergehen, tut die Kouladen hinein und bratet sie ringsum braun; hierauf gießt man ein wenig kochendes Wasser dazu, deckt den Topf dicht zu und läßt die Kouladen weich schmoren. Kurz ehe sie gar sind, kann man ein Glas Rotwein an die Sauce geben.

53. Rinderpöfelfleisch. 1—1 $\frac{1}{2}$  kg Pöfelfleisch, am besten ist Rinderpöfelbrust. Hat diese sehr kurze Zeit in der Lake gelegen, so wäscht man sie nur lauwarm ab. Ist das Fleisch schärfer gepöfelt, so muß es dementsprechend

längere oder längere Zeit wässern. Man setzt es mit kaltem Wasser auf, fügt 1 Lorbeerblatt und ein paar Körner Nelkenpfeffer hinzu und läßt es ganz langsam gar kochen, was 3—3½ Stunden dauert. Ist man genötigt, Wasser nachzugießen, so darf man nur kochendes, aber keinesfalls kaltes dazunehmen. Rinderpöfelbrust kann man warm servieren, gibt sie aber auch kalt als Aufschnitt oder als Beilage zu allen möglichen Gemüsen. Warm schmeckt sie sehr gut mit Meerrettichsauce und Kartoffelsößen. — Die Brühe kann man zu Kartoffel-, Erbsen- oder Bohnensuppen verwenden, man kann auch Kohl- oder Stedrüben damit kochen, doch darf sie nicht zu salzig sein.

54. Hamburger Rauchfleisch. 1—1½ kg Rauchfleisch. Vor dem Kochen muß man das Fleisch gut lauwarm abwaschen und es eine Nacht wässern lassen; man setzt es mit kaltem Wasser auf und läßt es in 3—4 Stunden langsam gar kochen. Nachdem es weich ist, läßt man es noch ½ Stunde in der Brühe ziehen, wodurch es saftiger wird. Will man es kalt geben, so läßt man es in der Brühe erkalten und bewahrt es, wenn man es nicht sogleich vollständig verwendet, an einem kühlen Orte in der Brühe auf. Wenn man sie von Zeit zu Zeit einmal aufkocht und wieder erkalten läßt, ehe man sie auf das Fleisch tut, so hält sich das Fleisch recht lange. Die Brühe verwendet man ebenso, wie es in Nr. 53 angegeben. Man gibt zum Rauchfleisch Meerrettichsauce, die man besonders nebenher reicht; oder man serviert es warm oder kalt als Beilage zu Gemüsen oder auch als Aufschnitt.

55. Rindstälbaunen, Königsberger Fleck oder Kuttelfleck. Die Stälbaunen müssen vor allen Dingen sehr frisch und gut gereinigt sein; man rechnet auf 4 Personen ½—¾ kg. Man wässert sie mehrere Stunden, legt sie auf ein Brett, bestreut sie mit Mehl und Salz und reibt sie tüchtig mit den Händen, danach wäscht man sie mit lauwarmem Wasser, damit das Schleimige abgeht. Man setzt sie mit kaltem Wasser auf, gießt es, wenn es heiß ist, ab und wieder frisches darauf; nachdem man so 3—4 mal frisches Wasser darauf gegeben hat, kocht man die Stälbaunen in Wasser mit Wurzelwerk, Gewürz und Salz weich, was etwa 6—8 Stunden dauert. Wenn die Stälbaunen kalt geworden sind, puht man das Fett ein wenig ab und schneidet sie in Stücke. Hierauf macht man mit Butter Braunmehl, röstet ein paar klein geschnittene Zwiebeln darin, gibt von der Brühe, die man durch ein Sieb gegossen und entfettet hat, so viel dazu, als man zur Sauce braucht, und schmeckt sie mit Essig und Sirup ab; nun gibt man die geschnittenen Rindstälbaunen hinein und läßt sie darin aufkochen. — Man kann das braune Mehl auch mit Speck braten; statt die Sauce mit Essig sauer zu kochen, kann man sie mit Majoran würzen. — Behält man einen Rest Stälbaunen übrig, so kann man damit, sowie mit der Brühe, Kohlrüben oder Stedrüben kochen.

56. Rinderherz geschmort. Für 4 Personen 1 kg Rinderherz. Nachdem man Adern und Häute entfernt hat, spickt man das Rinderherz, wie bei Schmorfleisch beschrieben. Die Speckstreifen wendet man in gestoßenem Pfeffer und Nelkenpfeffer um. Dann läßt man im Schmoropf 1 Eßlöffel Butter und ebensoviel Rindertalg zergehen, gibt das Fleisch hinein, bestäubt es mit Mehl und bräunt es ringsum. Nachdem man Salz dazugegeben und etwas Wasser hinzugegossen hat, schmort man es bei gelindem Feuer langsam weich. Man serviert es mit Kartoffelsalat oder Quetschkartoffeln.

57. Rinderherz mit Ragoutsauce. Man kocht das Rinderherz in wenig Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Gewürz und reichlich Zwiebeln weich, nimmt es aus der Brühe und schneidet es in Würfel. Die Brühe macht man hierauf mit reichlich Braunmehl sämig, gibt in Scheiben geschnittene, geschälte Salz-



**Chemische Reinigungs-Anstalt  
Färberei — Dekatur  
M. Weiß, Karlsruhe**

Gegründet 1867 **Blumenstraße 17** Telephon 404

**Mäßige Preise □ Rascheste Lieferung**

**Filialen in allen Stadtteilen**

# PAUL BARTH

Bier-Grosshandlung

## KARLSRUHE i. B.

Telephon Nr. 2137

Belfortstrasse Nr. 7

Ehrendiplom und goldene Medaille  
Fachausstellung Hamburg 1902.

Sämtliche  
Biere  
in Syphon  
von  
5 und 10  
Liter;  
in  $\frac{1}{1}$  u.  $\frac{1}{2}$   
Flaschen



„Frisch vom Fass“.

Von  
10 Flaschen  
an frei ins  
Haus.  
Prompter  
Versand  
nach  
auswärts.

### Haupt-Niederlage

für Kulmbacher Exportbier und Wonnebräu, Pilsner Brauart. Bester, vollkommenster Ersatz für Pilsner. Münchner Thomasbräu, Erste Pilsner A.-G. Brauerei, Moninger Bier hell und dunkel, Porter und Pale Ale von Bass & Co. und Barclay, Perkins & Co., London, Berliner Weissbier von A. Landrè, Grätzer Bier der Vereinigten Grätzer Brauereien, Provinz Posen.

Vertreter der

**I. Aktien-Brauerei in Kulmbach  
und Fürstl.  
Köstritzer Schwarzbier-Brauerei**

gurke, eine zerschnittene Zwiebel, sowie  $\frac{1}{2}$  Obertasse gereinigte Korinthen hinein, kocht alles weich, schmeckt die Sauce mit Essig ab und gibt das Rinderherz hinein, damit es noch einmal aufkocht.

58. Rindsleber.  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg für 4 Personen. Die in Scheiben geschnittene Leber wird von Häuten und Adern befreit und sauber abgewaschen. Man läßt man Speck ausbraten, gibt Butter dazu und legt die mit Salz und Pfeffer bestreuten und in Mehl umgewendeten Leberscheiben hinein; man bratet sie auf beiden Seiten braun und knusperig, doch nur so lange, bis kein Blut mehr ausfließt, da die Leber vom langen Braten hart wird.

59. Rindfleischpudding. 250 g mageres gekochtes Rindfleisch wird mit 125 g Fett oder Speck fein gewiegt, mit 2 Eigelb, 2—3 Eßlöffel Bratenauce, 2 geweichten und wieder ausgedrückten Brötchen und einer fein gewiegten Zwiebel gut vermischt, wobei man es mit Salz und ein wenig Muskatnuß würzt. Zuletzt zieht man den Schnee von 2 Eiweiß darunter, gibt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbade.

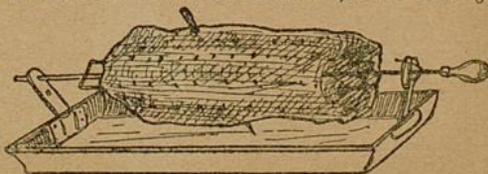
60. Rindergaumen oder Däshenmaul. 1— $1\frac{1}{2}$  kg Gaumenfleisch. Nachdem die Rindergaumen gewaschen sind, werden sie mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt, wenn dieses heiß geworden ist, herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Nachdem man die weiße Haut abgezogen hat, wäscht man die Gaumen nochmals und kocht sie in Wasser und Salz mit Gewürz und Lorbeerblatt weich, wozu oft 10—12 Stunden nötig sind. Alsdann bereitet man Ragoutauce oder Kapernauce oder auch Frisaffeeauce, schneidet die Gaumen in Würfel und läßt sie in der Sauce aufkochen.

61. Geräucherter Zunge oder Pökelzunge. Man kocht die Zunge wie Rauchfleisch Nr. 54 recht weich, legt sie, nachdem sie gar geworden, zwischen 2 Brettchen, beschwert diese mit einem Stein und zieht, wenn die Zunge kalt geworden, die Haut ab. Sie bekommt durch das Pressen eine schönere Form. Wenn man sie gebraucht, wird sie in dünne Scheiben geschnitten, franzörmig oder reihenweis auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garniert.

Man kann die Zunge aber auch warm servieren, sowohl mit einer feinen Sauce, etwa Kapernauce, braune Champignonauce, Rotweinsauce mit Nofinen usw., oder man reicht sie als Beilage zu grünen Erbsen, grünen Bohnen oder Teltower Rübchen.

## II. Kalbfleisch.

62. Kalbskeule am Spieß gebraten. Eine Kalbskeule ist ausreichend für 12—15 Personen. Aber selbst wenn die Personenzahl nicht 4 überschreitet, so ist doch vorteilhafter stets ein großes Stück, etwa eine halbe Keule zu kaufen. Man wählt das untere Stück, nicht das mit dem Schwanz. Man kann die Keule nach Gefallen gespißt oder ungespißt braten; zum Spießen wird sie vorher blanchiert. Jedenfalls aber wäscht man die Keule zuerst, häutet sie und schneidet den Beinnochen im Gelenk ab und zwar so, daß das Fleisch



Spießbratpfanne.