

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

I. Ochsen- oder Rindfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

muß reinschmeckend, kräftig, nicht salzig, gelbbraun und gebunden sein; brenzliche oder wässerige Saucen verderben die besten Fleischspeisen.

Zu allen Fleischgerichten, besonders zu Braten, müssen die Schüsseln erwärmt werden.

Sobald die Fleischspeisen von der Tafel kommen, bringe man sie sogleich in die Speisekammer oder sonst geschützten kühlen Ort. Sehr zweckmäßig und fast unentbehrlich sind die Draht- oder Fliegenschränke, worin das Fleisch luftig steht und vor Fliegen bewahrt wird. Die stehenden Fliegenschränke sind den hängenden vorzuziehen.

I. Ochsen- oder Rindfleisch.

2. Roastbeef am Spieß zu braten.

Zu einer vorzüglichen Zubereitung des Roastbeefs überhaupt ist erstens gutes Fleisch, welches im Sommer 3, im Winter 6—8 Tage geschlachtet ist, eine Hauptbedingung; da dasselbe aber in heißer Jahreszeit leicht einen Weigeschmack erhält, so ist zu raten, wenn man Gelegenheit dazu hat, einen Eiskeller zu benutzen, andernfalls den Braten solange, als es dem Metzger möglich ist, am Stück zu lassen und ihn dann an einem kalten Orte, am besten in Zugluft, aufzuhängen. Zweitens muß das Stück kurz vor der Zubereitung von allen Seiten tüchtig geklopft werden. Drittens gehört dazu eine aufmerksame Köchin, welche für geeignete Hitze und fleißiges Begießen sorgt.

Man nehme zum Roastbeef das Rippenstück. Nachdem es gewaschen, mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet, derbe geklopft und etwas fein gemachtem Salz bestreut ist, wird das Roastbeef an den Spieß gebracht und mit einem Keil befestigt. Dann wird dasselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzenem Nierenfett $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden gebraten, es hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 6—8 Pfund wird auf jedes Pfund $\frac{1}{4}$ Stunde gerechnet.

3. Roastbeef im Ofen.

Bei der früheren mangelhaften Einrichtung der Kochherde hatte der Spießbraten vor jeder anderen Zubereitungsart den Vorzug und selbst in gegenwärtiger Zeit finden wir ihn nicht selten saftiger und milder, weil er weniger Aufmerksamkeit bedarf; indes kann ein Ofenbraten ebenfogut gemacht werden. Es gehört ebenfalls das bemerkte Stück und dieselbe Behandlung dazu. Ferner schneide man zu einem großen Braten 1 Pfund dickes, festes Nierenfett in kleine Würfel, lasse es in einer ganz

sauberen Bratenpfanne auf dem Feuer flüssig werden, lege das Roastbeef hinein, gieße die Hälfte des Fettes darüber hin, stelle es offen in einen stark geheizten Ofen, damit es rasch zuröste und lasse es unter fleißigem Begießen demnächst etwas langsamer braten, ohne es umzulegen, wobei späterhin, so oft es nötig ist, eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen wird. Das Fett muß hell bleiben und die Zus einen feinen Geschmack erhalten; im übrigen wird auf die vorhergehende Nummer hingewiesen.

Das Nierenfett macht den Braten äußerst saftig und gewinnt solches so sehr an gutem Geschmack, daß man es wie Butter zu Gemüsen verwenden kann.

4. Roastbeef im Topfe zu braten.

Man nehme dazu ein Stück aus der Mitte, nicht aber das sehnige Ende nach dem Beine hin, und behandle die Vorrichtung nach Nr. 2, wobei nochmals an ein tüchtiges Klopfen erinnert wird. Darauf läßt man in einem passenden Topf $\frac{1}{2}$ —1 Pfund festes, kleingeschnittenes Nierenfett so lange braten, bis die Fettwürfel klar werden, gibt einen Stuch Butter hinzu, legt den Braten hinein und läßt ihn unter häufigem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, von allen Seiten gelbbraun werden. Dann bedeckt man ihn mit den Fettwürfeln, gießt 1—2 Tassen brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, deckt den Topf rasch mit einem genau schließenden Deckel zu, damit die dadurch entstehenden Dämpfe den Braten durchdringen, stellt ihn auf einen Platz, wo er ununterbrochen, doch nicht stark brät. So läßt man das Roastbeef verhältnismäßig $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden braten, während dasselbe in der Hälfte der Zeit einmal umgelegt und zuweilen begossen wird. Was bei der Zubereitung der Sauce zu bemerken wäre, ist, daß eine Tasse saure Sahne sie besonders angenehm macht.

5. Aufgerollte Braten (Für eine große Personenzahl).

Man nimmt hierzu das ganze Rippenstück von einem jungen Ochsen, läßt die sämtlichen Rippen ausschneiden und das Stück gut klopfen, reibt solches mit Salz und etwas Pfeffer ein, rollt es fest auf und umwickelt es mit einem ausgewässerten Bindfaden. Danach wird der Braten nach vorstehender Weise mit 2 Pfund frischem Nierenfett $3\frac{1}{2}$ Stunden unter häufigem Begießen gebraten, und zu verschiedenen Kompotts, zu Salat oder auch zu braunem Winterkohl gegeben. Auch kann man von der Bratenbrühe eine gute Champignons- oder Trüffelsauce machen, den Braten damit servieren und solchen mit Makkaroni und gebratenen Kartoffeln nach der Suppe oder als Mittelschüssel geben.

6. Filetbraten (Mürbebraten, Lummel) am Spieß.

Man klopft den Mürbebraten, jedoch nicht stark, entfernt Fett und Haut, drückt denselben wieder zusammen, spickt ihn wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber hin und brät ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so gibt man 1—2 Tassen saure Sahne dazu.

7. Filetbraten im Ofen.

Derselbe wird entweder frisch gebraten oder eine Nacht in Essig gelegt, jedenfalls aber nach vorhergehender Anweisung vorgerichtet. Dann setzt man ihn in eine Bratpfanne mit reichlich kochend heißer Butter in oder auf den Ofen und läßt ihn zudeckt $1\frac{1}{4}$ Stunde nicht zu stark braten, während man ihn oft begießt und von Zeit zu Zeit $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne hinzugibt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammengerrührt; sie ist gewöhnlich ohne Kartoffelmehl durch die Sahne sämig genug.

8. Filetbraten auf englische Art. Zu empfehlen.

Nachdem der Mürbebraten gut geklopft, Haut und Fett entfernt, mit feingemachtem Salz und etwas Pfeffer eingerieben, wird reichlich Butter in einer sauberen Bratpfanne auf dem Feuer sehr heiß gemacht, das Fleisch hineingelegt und bei guter Hitze unter stetem Begießen offen gebraten und sogleich auf eine heißgemachte Schüssel angerichtet. Die Sauce wird dann mit etwas kaltem Wasser zusammengerrührt und zum Braten gereicht. Wünscht man derselben einen Geschmack von frischen Champignons zu geben, so können solche, gut gereinigt und gröblich gehackt, ohne weiteres einige Augenblicke in der Pfanne durchgeschmort werden. Alsdann läßt man eine Kleinigkeit Mehl darin anziehen und rührt etwas Wasser, auch nach Belieben einen Eßlöffel dicke Sahne hinzu.

9. Beef à la mode (Schmorbraten).

Ein Stück von 8—10 Pfund aus der Klust — das sogenannte Blumenstück — oder von einem jungen Ochsen das Schwanzstück, wird gut geklopft, mit Salz, Pfeffer und Melkenpfeffer eingerieben. Dann gibt man gutes Nierenfett in einen Topf, ist solches gelb geworden, wird das Stück mit einem Eßlöffel Mehl bestreut und hineingelegt, zumeilen hin und her geschoben, und ohne ins Fleisch zu stechen, so lange gebraten, bis es von allen Seiten recht

gelb ist. Nun wird so viel kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist und solches, schnell fest zugedeckt, langsam geschmort, nach Verlauf von 1½ Stunden umgedreht, 1 Obertasse voll Tomatenpüree oder 6 frische Tomaten nebst 4 Lorbeerblättern dazugegeben, das Stück wieder zugedeckt und langsam weich geschmort, welches gewöhnlich 2—2½ Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtenteils von der Sauce, rührt, wenn sie zu dicklich wäre, etwas Wasser dazu, anderenfalls ein wenig Kartoffelmehl, gibt einige Löffel von dieser sämigen Sauce über das Fleisch und die übrige dazu. Nimmt man das Beef à la mode als Voressen, so kann man noch Trüffeln, Champignons und Rastanien dazu geben.

10. Sauerbraten. Nr. 1.

Zum Sauerbraten eignet sich ein gutes fettes Schwanzstück oder ein Stück aus der Mitte des Roastbeef; auch ist das etwas dunkel aussehende Zungenstück sehr milde. Man lege es im Sommer 3—4 Tage, im Winter 8—14 Tage in Essig, doch gebrauche man ihn nicht roh, der Braten wird viel milder und wohl-schmeckender, wenn man den Essig mit dem Gewürz eben aufkocht und kochend über das abgepülte Fleisch gießt. Bei sehr scharfem Essig gebe man etwas Wasser hinzu. Zu einem Stück von 5—6 Pfund kann man 3—4 Zwiebeln von mittlerer Größe, 2—3 Lorbeerblättern und 6—8 Nelken rechnen. Im Sommer muß das Fleisch, um es vor Beigeschmack zu schützen, ganz offen stehend, an einem kalten Orte bewahrt werden; da der Essig etwas verschwindet, so ist es nötig, das Fleisch in der Hälfte der Zeit umzulegen. Im Winter aber kann man das Stück zur Hälfte in Essig legen und es täglich umwenden; doch hüte man sich vor der schlechten Gewohnheit, dazu die Hand zu gebrauchen. Vor der Zubereitung wird der Braten auf folgende Weise gespickt, wodurch er saftiger wird: Man schneide halbe fingerlange, nicht zu dünne Speckstreifen, nebst feingehackten und gedämpften Zwiebeln und Petersilie, wälze sie in einem Gemengsel von gestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer, steche mit einem spitzen Messer allerwärts ins Fleisch, schiebe die Streifen hinein und streue noch etwas Salz darüber, doch darf kein Braten scharf gefalzen werden. Dann mache man in einem nicht weiten eisernen Topfe reichlich gutes Fett und Butter recht heiß und gelb, lege das Stück Fleisch hinein, lasse die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man dies im Fette öfters hin- und herschiebt und umwendet; es gehört dazu einige Aufmerksamkeit. Danach streue man einen

Eßlöffel Mehl in das Fett, lasse es ebenfalls bräunen, gieße dann schnell so viel brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu als nötig ist, das Fleisch kaum zur Hälfte zu bedecken und mache den Topf rasch zu, daß die Dünste nicht verloren gehen. Nach wenigen Minuten gebe man zu einem Stück von 5—6 Pfund zwei kleine gelbe Rüben, nach Belieben reichlich Zwiebeln, einige durchgeschnittene Tomaten und 1 Stückchen Schwarzbrottrinde oder Braunschweiger Honigkuchen, nebst dem Gewürzessig, worin das Fleisch gelegen hat, hinzu, mache den Topf fest zu und lasse es bei einmaligem Umwenden etwa $2\frac{1}{2}$ Stunde langsam, aber ununterbrochen schmoren, wobei man zuweilen, ohne ins Fleisch zu stechen, solches aufheben und nötigenfalls noch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. Eine Tasse süße Sahne macht die Sauce sehr angenehm. 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 dick sein, so verdünne man sie mit etwas Wasser; hätte sie zu viel Säure und wäre nicht zu hell, so wird eine Tasse Milch gut sein. Dann rühre man sie scharf durch ein Blechsieb, lasse sie noch eben zum Kochen kommen, gebe etwas davon über den Braten und die übrige reichliche Sauce dazu.

11. Sauerbraten auf andere Art. Nr. 2.

Das Fleisch wird, statt mit Essig, mit frischer Wacke (Molken), welche mit etwas Essig saurer gemacht worden, bedeckt. Wünscht man dasselbe längere Zeit aufzubewahren, so ist es gut, alle 4 bis 5 Tage Wacke und Essig zu erneuern. Beim Gebrauch wird der Braten geklopft, mit Salz eingerieben, in Butter braun gemacht, so viel kochendes Wasser an den Seiten hinzugegossen, als zum Garwerden erforderlich ist, was sich nach der Größe des Topfes und der Art des Garmachens richtet, ein Stückchen Zucker hinzugefügt und der Braten, fest zugedeckt, bei mäßigem Feuer weich geschmort, wobei derselbe einmal umgelegt wird. Die Sauce erhält durch längeres Kochen schon etwas Säure, doch kann man noch einen gehäuften Teelöffel Mehl eine Weile durchrühren und dann wie vorhergehend verfahren. Auch kann man diesen Braten nach dem Braunmachen mit süßer Milch braten, wodurch derselbe einen sehr angenehmen Geschmack erhält.

12. Sauerbraten wie Wild zubereitet. Nr. 3.

Man nehme das Stück wie zu einem gewöhnlichen Sauerbraten, etwa 6 Pfund schwer, lege es bis zu 8 Tagen in Essig (siehe Sauerbraten Nr. 1), setze es mit $\frac{1}{2}$ Pfund gewürfeltem Speck, dem nötigen Salz und nach Belieben mit einigen frischen

Wachholderbeeren aufs Feuer. Nachdem der Braten von allen Seiten unter öfterem Begießen gelb und zur Hälfte gar geworden, lasse man einen gestrichenen Suppenteller geschnittener Zwiebeln in dem Fett gelb werden, gieße alsdann nach und nach einen Suppenteller voll dicker, saurer Sahne hinzu und lasse das Fleisch im ganzen etwa $2\frac{1}{2}$ Stunde auf nicht zu starkem Feuer schmoren, indem es, häufig begossen und ohne hineinzustechen, zuweilen umgelegt werden muß, wobei der Braten mit den Speckwürfeln bedeckt wird. Ist die Sauce zu viel verbraten, so rühre man beim Anrichten nach dem Abnehmen des Fettes das sich am Topf Angesezte mit zwei Obertassen Milch oder Wasser gehörig zusammen, lasse es gut durchkochen und richte den Braten an.

13. Dohsen- oder Rindfleisch wie Hasen zu braten.

Der Mürbebraten ist hierzu am besten; indes kann auch ein Stück von 4—5 Pfund mitten aus der Kluff wie zu Beefsteak dazu dienen. Man lasse es im Sommer bis zu drei Tage, im Winter sechs Tage alt werden, wasche und kloffe es recht mürbe, drücke es wieder in Fasson und spicke es in drei Reihen wie Hasen. Dann streue man etwas feines Salz darüber, mache es in reichlich Butter von allen Seiten dunkelgelb, gieße eine Tasse frische Milch hinzu und wiederhole dies so oft, als die Sauce, welche eine gelbbraune Farbe haben muß, eingekocht ist, während das Fleisch, fest zugedeckt, langsam aber ununterbrochen gebraten, häufig begossen und ganz mürbe geworden ist.

Ein solcher Braten ist von sehr angenehmem Geschmack. Man kann hierbei $1\frac{1}{2}$ Liter Milch rechnen.

14. Rindfleisch in saurer Milch zu braten.

Man nimmt ein Stück wie zu Sauerbraten, klopft es wie im Vorhergehenden recht mürbe und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Dann macht man Butter und Speck oder Nierenfett gelbbraun, legt das Fleisch hinein und läßt es ringsum hellbraun werden, wobei man solches, um Anbrennen zu verhüten, öfters hin- und herschiebt. Hat es so eine gute Farbe erhalten, so gießt man dicke saure Milch hinzu, wiederholt dies, wenn es nötig sein sollte, und läßt den Braten, fest zugedeckt, ununterbrochen langsam weich dämpfen.

Auch kann man das Fleisch vor dem Gebrauch im Sommer 4 Tage ohne Nachteil in dick gewordener Milch aufbewahren. Es wird dann das Stück ohne es vorher zu klopfen, völlig damit bedeckt, mit einem Küchentuche zugelegt und nach 2 Tagen, besser täglich, die Milch erneuert. Beim Gebrauch legt man das Fleisch,

mit dem nötigen Salz bestreut, trocken in einen Topf, läßt die entstehende Brühe offen abdampfen, nimmt es dann heraus, bestreut es mit dem bemerkten Gewürz, macht es im Fett braun und verfährt weiter, wie gesagt worden. Beim Anrichten kann die Sauce, welche gelbbraun und sehr gerundet sein muß, nötigenfalls mit kaltem Wasser etwas zusammengerührt werden.

15. Braten auf sächsische Art.

Man nehme auf 8—10 Personen 2 Pfund mageres Rindfleisch und 1 Pfund durchwachsenes Schweinefleisch, beides recht fein gehackt, vermenge es mit 3 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfund geschmolzener Butter, etwas geriebener Semmel, Salz, einer geriebenen Zwiebel, feingestößene Nelken oder Muskatnuß. Aus dieser gutgemengten Masse mache man die Form eines Rehrückens, spicke sie wie diesen in drei Reihen und mache den Raum dazwischen mit einem Messerrücken bunt. Dann lege man den Braten in gelbgeordnete Butter, lasse ihn unter öfterem Begießen $\frac{1}{2}$ Stunde braten, streue geriebene Semmel darauf, gieße allmählich 2 Obertassen saure Sahne darüber, lasse ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde braten und richte ihn an, wobei für eine gute Sauce gesorgt werde.

16. Döhsen- oder Rindfleischbraten aufzuwärmen.

Wenn der Braten in einem Stück aufgewärmt werden soll, so lege man ihn in die Sauce 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 werde, was auf solche Weise wenigstens 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde dauert, und wobei ein fleißiges Begießen nicht versäumt werden darf. Kochen macht den Braten zähe und hart.

Soll derselbe in Scheiben geschnitten aufgewärmt werden, so lege man diese in eine Gemüseschüssel oder sonstige haltbare Schale mit schließendem Deckel, gebe die Sauce nebst Fett darüber hin und stelle die Schüssel $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde in einen warmen Ofen oder dahin, wo das Fleisch allmählich heiß wird, ohne zu kochen. Ein häufiges Begießen ist auch hierzu notwendig.

17. Round of Beef (Böckelrindfleisch).

Zu einem Stück Döhsenfleisch, ein Rippenstück von 24 bis 28 Pfund, aus welchem die Knochen getrennt worden sind, nimmt man 1 Pfund grobes Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund braunen Sandzucker, 15 Gramm Nelken, 30 Gr. Nelkenpfeffer, 1 Tasse braunen Sirup und 1 Eßlöffel voll pulverisierten Salpeter. Dies alles wird un-

tereinander gerührt und das Fleisch von allen Seiten damit eingerieben, dann recht fest aufgerollt, mit einem Bindfaden dicht nebeneinander fest umbunden, in eine hölzerne Mulde gelegt, worin es 4 Wochen liegen bleibt, während es täglich umgedreht und mit der Brühe, die herauszieht, begossen werden muß. Man setzt es mit kochendem Wasser bedeckt und etwas von der Brühe aufs Feuer, läßt es vier Stunden, fest zugedeckt, fortwährend langsam kochen und $\frac{1}{2}$ Stunde in der Brühe nachweichen. Zu diesem kräftigen, sehr zu empfehlenden Fleische gibt man Sauerkraut, durch ein Sieb gerührten Erbsenbrei mit braunen Zwiebeln, braunen Kohl und gebratene Kartoffeln. Es läßt sich dieses Fleisch lange aufbewahren, ist auch kalt vorzüglich, und selbst aus den Überresten lassen sich wieder angenehme Speisen bereiten, z. B. Round of Beef-Omelette, Round of Beef-Auflauf mit Kartoffeln usw.

18. Ochsenfleisch in Bier zu dämpfen.

Ein Stück Fleisch aus der Klust, von etwa 8 Pfund, welches je nach der Jahreszeit 2—4 Tage alt sein muß, wird stark geklopft, mit etwas Salz bestreut, in einen Topf auf einige Scheiben Speck, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, Lorbeerblätter, Dragon und grobes Gewürz gelegt, halb Bier (welches nicht bitter sein darf), und halb Wasser darauf gegossen, so viel, daß das Stück bis reichlich zur Hälfte damit bedeckt wird, 1 Obertasse Essig, 1 Löffel Birnmus oder Sirup dazugesetzt und fest zugedeckt 3 Stunden geschmort. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen, etwas Mehl an die Sauce gegeben, solche durch ein Sieb gerührt und das Fleisch damit angerichtet.

19. Beef blanc.

Ein nicht sehr fettes Rippenstück wird geklopft, mit Wasser kaum bedeckt und abgeschäumt, dazugegeben: 2 Petersilienwurzeln, 1 Möhre, 3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, grobes Gewürz und ein reichliches Stück Butter, und damit, fest zugedeckt, gar geschmort, was eine Zeit von $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden erfordert. Eine Stunde vorher gibt man viel Champignons, nebst etwas Weißbrot hinzu. Die Brühe läßt man so viel einkochen, als man Sauce zu haben wünscht, richtet sie über das Fleisch an und gibt eine Schüssel mit dampfenden Kartoffeln dazu.

20. Beefsteaks.

Das Filet ist hierzu am besten; es wird abgehäutet, mit einem runden Klopffholz langsam geklopft, in 2 fingerdicke Scheiben ge-

geschnitten, welche nochmals, doch nicht stark geklopft und dann etwas zusammengedrückt werden, so daß sie die Dicke eines Fingers und rings herum eine gute Form erhalten. Dann werden sie gefalzen, sogleich darauf in heiße Butter oder Olivenöl gelegt und bei raschem Feuer offen gebraten. Man läßt die Stücke ruhig liegen, bis sich oben etwas Blut zeigt, dann werden sie, ohne darein zu stechen, mit einem Messer umgelegt und wieder so lange gebraten, bis auch auf dieser Seite das Blut hervortritt. Wünscht man die Beefsteaks inwendig nicht rot, so läßt man sie noch ein paar Minuten in der Pfanne, doch nicht zu lange, weil sie sonst trocken und zähe werden. Sodann legt man sie schnell in eine heiße Schüssel, rührt sehr wenig kaltes Wasser, besser aber Bouillon von gekochtem Fleischabfall, zu der Sauce und gießt sie hinzu. Die Beefsteaks können mit Spiegeleiern gegeben werden, es kommt dann auf jedes Beefsteak 1 Ei, welches zuvor rings umher glatt geschnitten wird.

Sollen die Beefsteaks mit Zwiebeln gebraten werden, so mache man $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde vorher die dazu erforderliche Butter braun, während sie häufig umgerührt werden muß, damit sie nicht brenzlich werde, tue recht viel in feine Würfel geschnittene Zwiebeln hinein und lasse solche bei öfterem Umrühren völlig braun werden. Alsdann schiebe man sie nach den Seiten der Pfanne hin, lege das Fleisch in die kochende Zwiebelbutter und streiche, wenn es gebraten ist, die Zwiebeln darauf.

Von einem jungen Ochsen kann man auch ein Stück aus der Klaut zu Beefsteaks gebrauchen. Da solches aber im Sommer 3, im Winter 6 Tage alt sein muß und kein Blut herausfließen darf, so tut man wohl, das Fleisch, wenn es sein kann, dann erst ausschneiden zu lassen, wenn es gebraucht werden soll. Auch ist es nötig, nachdem das Stück gut geklopft und in Scheiben geschnitten ist, die Scheiben auf beiden Seiten nochmals langsam zu klopfen und sie dann wieder zusammen zu drücken.

21. Gute Beefsteaks von gehacktem Fleisch.

Wo kein gutes Fleisch zu Beefsteaks zu haben ist, da wird man nachstehender Art den Vorzug geben.

Man nimmt zu 1 Pfund mageren Rindfleisch $\frac{1}{4}$ Pfund festes Nierenfett, schneidet es in Würfel, wobei Haut und Sehnen entfernt werden. Dann hackt man beides fein mit etwas Pfeffer und Salz und formt davon 4 bis 5 runde fingerdicke Beefsteaks. Zugleich macht man in einer kleinen, sehr sauberen Pfanne, ein Stückchen Butter oder halb Butter, halb Fett, nicht zu viel, kochend heiß, legt die Beefsteaks hinein, läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hinein

zu stechen, bräunlich werden, legt sie auf die andere Seite und verfährt dann ebenso. Dann richtet man sie schnell auf ein Schüsselfelchen an, gießt etwas kaltes Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie etwas sämig geworden, und gibt sie dazu.

Die Beefsteaks dürfen nur einige Minuten braten, sie müssen inwendig noch rötlich sein; ein längeres Braten entzieht denselben den Saft und macht sie hart. So auch würden sie ganz zähe werden, wenn man sie gesalzen und dann ungebraten bis zum nächsten Tage hinstellte.

22. Geschmorte Beefsteaks (Sehr gut).

Ein Stück aus der Klust vom Binnerpalt, von 2 Pfund an, wird nach Nr. 1 so lange geklopft, bis es sich weich anfühlen läßt, mit etwas Pfeffer und nicht zu reichlichem Salz in Mehl gewälzt und in einem engen eisernen Töpfchen in reichlich kochender Butter oder frischem Nierenfett 1 Stunde, fest zugedeckt, langsam geschmort. Nun wird so viel starkkochendes Wasser hinzu gegossen, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird, der Topf rasch fest zugedeckt, indem die Dämpfe das Fleisch milde machen, und noch 1 Stunde langsam geschmort. Dann wird das Fleisch in der Sauce angerichtet.

23. Eskalopps mit Senfsauce.

Die Eskalopps werden zubereitet wie Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Wenn sie angerichtet sind, wird 1 Löffel Senf, 1 Löffel saure Sahne und etwas kaltes Wasser zur Sauce gerührt und darüber gegeben. Besser ist es jedoch, den Abfall vom Fleisch gehörig auszukochen und die kräftige Brühe statt Wasser zur Sauce zu benutzen.

24. Feine Klopps.

Man kann hierzu sowohl Rindfleisch als Schweinefleisch nehmen, ganz vorzüglich ist solches zu gleichen Teilen. Es wird so fein als möglich alles entfernt, was sich an Haut und Sehnen darin findet und dann fein gehackt oder durch die Hackmaschine getrieben. Vom Abfall wird mit wenigem Salz etwas Bouillon gekocht und durch ein Sieb gegossen. Man rechne auf 5 Personen 1 Pfund gehacktes Fleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund gute Butter, 2 Eier, einige alte Semmel.

Wenn der Zwiebelgeschmack nicht gescheut wird, so läßt man einige feingehackte Schalotten oder 1—2 Zwiebeln in der Butter weich kochen, schüttet sie zum Fleisch, gibt hinzu: die Eidotter, das Weiße schäumig geschlagen, etwas Pfeffer und Muskat, das ge-

riebene Weißbrot, das nötige Salz, mengt dies alles gut untereinander, formt daraus kleine Klöße, welche man in der Bouillon nur einige Minuten kocht, dann umwendet, wieder aufkochen läßt, und herausnimmt. Sobald man inwendig kein rohes Fleisch mehr sieht, sind die Klopps gar und müssen dann rasch herausgenommen und zugedeckt werden. Man gibt zu der Brühe 2 Zitronenscheiben, etwas geriebene Semmel, nach Geschmack auch einige feingehackte Sardellen und Kapern, legt die Klöße noch einmal in die sämige Sauce und richtet sie in derselben an. Die Klopps werden als Voressen, auch mit gekochten Kartoffeln gegeben.

Sind die Klopps von Schweinefleisch gemacht, so bestreut man die Klößchen vor dem Kochen mit etwas geriebenem Weißbrot und kocht sie einige Minuten länger.

25. Klopps zu Kartoffeln.

Zu 2 Pfund sehr fein gehacktem Fleisch nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund feingehacktes Nierenfett, 1 Eiring und 1 Zwiebel, feingehackt, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes Weißbrot, 6 Eier, 60 Gr. Butter, Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß, und mischt alles gut untereinander. Dann formt man kleine Klöße daraus, setzt sie in eine Kasserole, legt einige Stückchen Butter dazwischen, gibt 4 Tassen Bouillon (die man vorher von dem Fleischabfall gekocht hat), dazu, einige Zitronenscheiben, und kocht die Klopps zugedeckt gerade 10 Minuten, während man sie einmal umdreht. Zuletzt gibt man etwas gestoßenen Zwieback an die Sauce und richtet sie darin an.

26. Pfeffer-Potthast, ein Dortmunder Nationalgericht.

Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in $\frac{1}{2}$ Hand große Stückchen gehauen, mit nicht zu reichlichem Wasser und nicht zu vielem Salz ausgeschäumt. Dann fügt man so viel kleingeschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird, gibt Pfeffer und Nelken (ungestoßen), einige Lorbeerblätter und späterhin auch einige Zitronenscheiben hinzu. Sollte der Sauce, welche zwar ganz gebunden, aber nicht zu dicklich sein darf, auch nach Gewürz schmecken muß, noch Sämigkeit fehlen, so kann man zuletzt etwas feingestoßenen Zwieback gut durchkochen lassen. Fleischklößchen, allein gekocht, beim Anrichten ins Ragout gelegt, macht dies Gericht noch angenehmer. Es werden Kartoffeln dazu gegeben.

27. Rindfleisch-Ragout wie Hasenpfeffer.

Es wird dasselbe ganz nach vorhergehender Vorschrift gekocht; jedoch gibt man, statt gelbgeschwitztem, braungemachtes

Mehl und kurz vor dem Anrichten etwas Birnmus, Zucker oder Sirup und so viel, etwa $\frac{1}{2}$ —1 Tasse, frisches Schweineblut mit Essig angerührt hinzu, daß das Ragout eine dickliche Sauce wie Hasenpfeffer erhält, die auch denselben Geschmack von Gewürz und Essig haben muß.

28. Gulaschfleisch (ungarisch).

In einem gut verschließbaren Tiegel oder Topf bringt man Nierenfett, schneidet dazu ein Pfund Zwiebeln, ungefähr von 3 großen Lauchstengeln das gelbe und 6 abgezogene in Scheiben geschnittene Tomaten. Vom Salz oder sonst nerviges Ochsenfleisch, wie vom Roastbeefstrang oder Bugstück werden große Stücke geschnitten und in einer Pfanne etwas flüchtig angebraten; hernach zu den Zutaten in den Topf geworfen, gesalzen mit Paprikapfeffer bestäubt und mit einem gut verschließbaren Deckel aufs Feuer gesetzt. Nun läßt man den Gulasch schmoren ungefähr 2 Stunden d. h. bis das Fleisch weich ist und sich von den Zutaten eine gebundene Sauce gebildet hat. Hernach werden die Stücke, welche schön ganz bleiben müssen, angerichtet, den Fond (Sauce) gut geschwenkt und darüber gegossen.

29. Spanisch-Frito.

Man nimmt zu diesem beliebten und kräftigen Gericht den Filetbraten, klopft ihn langsam weich, schneidet ihn in Würfel, welche ungefähr die Größe von 15 Gr. Gewicht erhalten, und mischt sie mit feinem Salz und etwas Cayenne-Pfeffer. Unterdes werden Kartoffeln mit gehörigem Salz gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiß gehalten. Zu einem Drittel Fleisch werden zwei Dritteile Kartoffeln genommen. Dann legt man auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel reichlich Stückchen Butter, darauf eine Lage Kartoffeln, wieder etwas Butter, danach eine Lage Fleisch und eine Lage geschnittener Zwiebeln, welche zuvor in Butter gar geschmort — nicht gebraten — sind, und fährt so lagenweise fort, wo alsdann der Topf fest zugedeckt und anfangs auf ein gelindes Feuer gesetzt wird. Sobald die Speise zu braten anfängt, wird sie recht vorsichtig umgerührt und derselben etwas mehr Hitze gegeben. Unterdes zerrührt man 1 Eßlöffel feine Stärke mit Reismehl, Maizena oder Mondamin mit $\frac{1}{2}$ Liter französischem Rotwein und $\frac{1}{4}$ Liter dicker saurer Sahne (Rahm) und stellt es zur Seite, bis man nach mehrmaligem behutsamem Umrühren bemerkt, daß das Fleisch eine graue Farbe erhalten hat, wonach man alsdann die Sauce darüber gießt. Nachdem

diese gut durchgekocht, wird das Gericht in einer erwärmten Schüssel ohne Beilage zur Tafel gebracht.

Im allgemeinen lieben die Herren bei dieser kräftigen Speise eine starke Würze, indes tut man wohl, sich womöglich nach dem Geschmack seiner Gäste zu richten, da sie sonst leicht zu scharf ausfallen könnte.

30. Spanisch-Frisko auf andere Art.

Es wird dies Gericht von gutem Rindfleisch (ein Stück wie zu Beefsteaks), von magerem Schweinefleisch, auch von jungem Hammelfleisch gemacht; besonders gut ist Rindfleisch und Schweinefleisch zu gleichen Teilen. 2 Pfund Fleisch ist hinreichend für 6—8 Personen. Es wird das Stück mit einem runden Klopffholz so lange langsam geklopft, bis es sich weich anfühlen läßt, und dann in kleine, aber nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Zugleich schält man gute Kartoffeln, wäscht und spült sie ganz rein, schneidet sie in dünne Scheiben und nimmt etwa 2 Suppenteller voll, die nach dem Schneiden nicht wieder abgespült werden, um der Sauce durch das darin enthaltene Mehl etwas Sämiges zu geben. Auch gehören zu dieser Portion 2 Untertassen voll in Scheiben geschnittene Zwiebeln. Man nimmt nun ein verschließbares Gefäß, welches sich in kochendes Wasser stellen läßt, wozu eine Puddingform sich besonders eignet, legt Kartoffeln und Fleisch lagenweise hinein, streut über jede Schicht einige Pfeffer und Nelken, ein Lorbeerblatt und das nötige Salz; auf eine jede Schicht Kartoffeln, mit welcher man den Anfang und den Schluß macht, legt man kleine Stückchen Butter, gibt zuletzt 3—4 Eßlöffel dicke saure Sahne, ein wenig zerrührt, darüber hin, verschließt die Form gut, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie 1½ Stunde ununterbrochen kochen. Es wird dies Gericht, bei welchem man eine reichliche und kräftige Sauce findet, in der Form mit einer Serviette unlegt, als Mittag- und Abendgericht zur Tafel gegeben.

31. Feines braunes Ragout von Ochsenzunge.

Da eine Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie ganz frisch genommen werden. Der aufstehende Knochen und das gelbe schwammige Fleisch wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz abgerieben, so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, recht tüchtig geklopft, abgespült, in Wasser und wenig Salz ausgeschäumt und recht weich gekocht, wobei man auf 3 Stunden rechnen kann. Das Weichsein ist daran zu erkennen, daß sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen läßt. Nach dem Kochen wird sie abgezogen, das schwammige Fleisch am dicken

Ende entfernt, die Zunge in zwei fingerbreite Scheiben geschnitten und die größeren einmal geteilt. Das weitere ist in der Vorschrift: Braunes Ragout von Hähnchen und Tauben D zu finden.

Man kochte die Zunge womöglich in einem engen Topfe, weil dann weniger Wasser nötig ist und die Brühe also kräftiger wird. Auch gebe man beim Aufsetzen nur wenig Salz hinein, das Einkochen macht die Brühe leicht zu salzig.

32. Auf andere Art (polnisch).

Die Zunge wird nach vorhergehendem Verfahren behandelt, dann mit einer dicklichen Rosinensauce gedämpft, wozu die Zungenbrühe gebraucht wird.

33. Auf andere Art.

Die Zunge wird, nachdem sie sehr weich gekocht, mit reichlich Zwiebeln wie Hasenpfeffer zubereitet.

34. Zungen-Frikassée (vorzüglich).

Die Zunge wird mit wenig Salz weich gekocht und in Stücken geschnitten. Dann läßt man reichlich Butter gelb werden, rührt darin 1 große feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl gelb, gibt Zungenbrühe (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen) dazu, einige Zitronenscheiben, deren Kerne entfernt, Muskat, etwas weißen Pfeffer, auch nach Gutdünken $\frac{1}{2}$ Glas weißen Wein und legt die Zunge in die kochende Brühe. Nachdem dieselbe $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht hat, wird sie angerichtet und mit kleinen runden Fleischklößchen, in übriggebliebener Zungenbrühe oder Wasser einige Minuten gekocht, durchlegt. Dann wird die Sauce, welche recht sämig sein muß, durch ein Sieb gegeben, mit einem Eidotter und Rahm abgerührt und über die angerichtete Zunge gefüllt.

Nach Belieben kann man dem Frikassée einen Geschmack von Sardellen geben, oder auch Champignons darin kochen; da aber manche weder das eine noch das andere lieben und niemand in dieser wohlschmeckenden Fleischspeise etwas vermissen wird, so bedarf es hierbei nicht des weiteren.

Wünscht man bei einem größern Gesellschaftseßen das Zungen-Frikassée am vorhergehenden Tage zu kochen, so kann dies ohne den geringsten Nachteil geschehen, doch gehört dazu, daß man solches $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem heißen Ofen entweder in einer alten Terrine mit schließendem Deckel auf einen Rost stellt, oder in einem fest zugedeckten Bunzlauer Geschirr ko-

chend heiß werden läßt, ein Durchrühren ist hierbei unnötig. Das Abbrühen der Sauce mit einem Eidotter geschieht vor dem Anrichten.

35. Gebratene Zunge als Beilage.

Nachdem die Zunge weich gekocht und abgezogen, wird sie gespalten. Dann steckt man einige Nelken hinein, bestreut sie mit Muskatnuß und etwas feingemachtem Salz, wälzt sie in gestoßnem Zwieback und brät sie in steigender Butter gelb, wobei sie jedoch nicht austrocknen darf, sondern ganz saftig bleiben muß.

36. Auf andere Art.

Einige Schalotten werden mit Dragon und Salbeiblättern fein gehackt, Salz und etwas Küchengewürz untereinander gemischt, die weichgekochte und gespaltene Zunge damit eingerieben, mit Ei bestrichen, mit Reibbrot bestreut und in steigender Butter gelb gebraten.

37. Zunge mit Sardellensauce.

Wird nach ersterer Angabe gebraten und eine recht gebundene Sardellensauce darüber angerichtet.

38. Kotelettes von Zunge.

Die ganz weich gekochte abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die größeren Stücke geteilt. Hernach in Weizmehl gewendet, mit Ei und Reibbrot paniert und in Butter gebacken. Angerichtet im Kranze wird in die Mitte ein Gemüse von Spargelspitzen, Erbsen oder sonst beliebiges Gericht gegeben.

39. Schensfleisch-Kotelettes.

4 Teile mageres Fleisch ohne Sehnen, 1 Teil Nierenfett mit Salz und Gewürz, zusammen ganz fein gehackt, runde und platte Scheiben davon geformt, in einem Ei und Reibbrot gewendet wird in steigender Butter gebraten.

40. Charles X.

Ein saftiges Stück Rindfleisch ohne Fett wird tüchtig geflopf, gehäutet, reichlich mit Speck durchzogen, mit halb Wasser, halb Essig, vielem Gewürz, besonders Zwiebeln und etwas Knoblauch nebst Butter aufs Feuer gesetzt, halb kochend, halb bratend gar gemacht, wobei nicht hineingestochen werden darf. Man läßt dieses Fleisch eine Nacht stehen, hackt viel Schalotten, mengt sie

mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weißbrot untereinander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht diese mit Ei, drückt sie in das Gemengsel und brät sie in einer Pfanne wie Kotelettes.

41. Gebratene Frikadelle von frischem Fleische.

Dieselbe wird überaus fein und wohlschmeckend, wenn man dazu 1 Teil Rind-, 1 Teil Kalb- und 1 Teil durchwachsenes Schweinefleisch fein hackt und dann zu $1\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nimmt. Kann man diese Mischung nicht haben, so zerhackt man $1\frac{1}{2}$ Pfund gutes mageres Rindfleisch mit $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett oder frischem Speck ganz fein, gibt dazu 4 ganze Eier, 100 Gr. geriebenes Weißbrot und 1 Tasse kaltes Wasser. Dies wird gesalzen untereinander gemischt, rund oder länglich geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, mit Reibbrot bestreut und mit dem Messer kreuzweis Streifen darüber gezogen. Dann legt man die Frikadelle in steigende Butter, brät sie unter fleißigem Begießen im Ofen gelb, gießt nach und nach etwas kochendes Wasser an die Sauce, auch, wenn es sein kann, einige Eßlöffel dicke Sahne und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde dunkelgelb, nicht braun braten. Hat der Ofen von unten nicht die gehörige Hitze, so kann man sie erst $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Feuer zugedeckt braten lassen und dann in den Ofen stellen, damit sie oben Farbe bekomme; umgewandt wird sie nicht. Man kann auch sogleich einige feingestößene Wachholderbeeren in die Butter geben, ehe die Frikadelle hineingelegt wird.

42. Frikadelle.

$1\frac{1}{2}$ Pfund sehr fein gehacktes Fleisch mit 100 Gr. Fett, 125 Gr. Reibbrot, 3 Eier, das Weiße etwas schäumig geschlagen, reichlich $\frac{1}{2}$ Obertasse kaltes Wasser, ebensoviel geschmolzene Butter, wovon der Bodensatz zurückbleibt. Dies alles wird gehörig gesalzen und gewürzt durchgeknetet, rund geformt und mit gestoßenem Weißbrot bestreut, in einer flachen Kasserole mit vorher heißgewordener Butter zugedeckt, 1 Stunde gebraten, während man die Frikadelle mit einem Schaumlöffel einmal umwendet.

43. Frikadelle.

Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund sehr fein gehacktes mageres Fleisch ohne Haut und Sehnen $\frac{1}{4}$ Pfund feingehacktes Nierenfett, 200 Gr. dünn abgeschältes, in kaltes Wasser getunktes und ausgedrücktes Weißbrot, welches jedoch nicht frisch sein darf, 3 Eier, das Weiße etwas schäumig geschlagen, wird dies alles gut untereinander gemischt, gesalzen und gewürzt, rund und glatt geformt und in

der gerösteten und feingestoßenen Weißbrotrinde umgewendet (paniert). Alsdann läßt man reichlich einen Stuch Butter in einem passenden flachen Töpfchen mit 12—15 Stück frischer zerschnittener Wachholderbeeren kochen, legt die Frikadelle hinein, deckt sie fest zu, setzt nach einer kleinen Weile das Töpfchen zurück auf ein ganz mäßiges Feuer und dreht und hebt die Frikadelle oft mit einem Schöpfelchen, um sie auf dem Boden vor Anbrennen zu sichern. Ist sie unten dunkelgelb, so wird sie einmal umgelegt und in ganzen 1 Stunde aufmerksam gebraten.

In Ermangelung des Weißbrotes, oder wenn man genötigt wäre, das Gericht zu vergrößern, lassen sich zu allen Frikadellen gekochte kalte, auf einer Reibe geriebene Kartoffeln, in passendem Verhältnis, ohne den Geschmack zu benachteiligen, anwenden.

44. Kleine, schnell gemachte Frikadellen.

Es werden von der Masse nach vorstehender Angabe 9 Bällchen geformt, ebenfalls bestreut, in heißgemachte Butter gelegt, zugedeckt, etwa 15—20 Minuten gebraten, während man sie einmal umwendet. Auch hierzu können Wachholderbeeren in die Butter gegeben werden.

45. Gedämpfte Frikadelle.

Es wird diese wie oben zubereitet. Wenn sie in reichlich Butter gelb geworden ist, gieße man so viel kochende Fleischbrühe hinzu, daß sie kaum zur Hälfte bedeckt wird, gebe einige Zitronenscheiben, gehackte Petersilie zur Sauce und lasse die Frikadelle fest zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Dann gibt man etwas feingestoßenen Zwieback an die Sauce, läßt sie gut durchkochen und rührt sie mit einem Eidotter ab.

Auch kann man statt einer großen Frikadelle Bällchen von der Größe eines Hühnereies aufrollen und übrigens auf angegebene Weise verfahren, wo man dann ein recht wohlschmeckendes Frikassée erhält. Doch müssen sie, sobald sie inwendig nicht mehr roh sind, vom Feuer genommen werden, was in 15—20 Minuten der Fall sein wird.

46. Frikadellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch.

Man nehme hierzu Überreste von Fleisch, am besten von gebratenem, hacke sie mit einer Zwiebel oder mit Petersilie recht fein, rühre dazu einige Eier, Salz, Küchengewürz, etwas abgeschältes, geriebenes, in Butter gelb gemachtes Weißbrot, nebst Braten- oder übriggebliebener Fleischbrühe. Dann mache man

hiervon 1 Ei dicke Klöße, bestreue sie mit den gerösteten und feingestohlenen Krusten des Weißbrotes und brate sie in Butter gelb. Hat man gekochten Schinken, so kann man etwas durchs Fleisch hacken und dann weniger Butter nehmen.

In Ermangelung des Weißbrotes lassen sich auch hierzu einige gekochte kalte Kartoffeln gebrauchen, die auf einer Reibe gerieben werden.

47. Frikadellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch.

Fleischreste von gekochtem Rind- oder Kalbfleisch werden mit einem Stück rohen Schinken ganz fein gehackt, Zitronenschale, Küchengewürz, einige Eigelb, einige Eßlöffel dicke saure Sahne, Reibbrot und das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, hinzugegeben und in einer Kuchenpfanne in heißer Butter in länglichen Küchlein gebraten.

48. Croquettes à la mode.

Nachdem ein Stück von einem gebratenen Filet- oder Hammelbraten in feine Würfel geschnitten ist, läßt man etwas Mehl in heißgemachter Butter fraus werden, rührt gute Bratenbrühe oder Bouillon hinzu und gießt solches, nach dem Abnehmen des Fettes, durch ein Sieb. Hiervon bringt man einige Löffel zum Kochen, gibt auf dem Feuer 2—3 mit etwas Milch oder Rahm zerflopfte Eidotter unter beständigem Rühren hinzu und fügt, wenn die Sauce sehr gebunden ist, das Fleisch nebst in Butter gedämpften Schalotten, feingehackter Petersilie und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, rührt es auf dem Feuer solange, bis es gehörig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe hervortritt, sondern die Masse wie ein Teig erscheint. Dann breitet man dieselbe zum Kaltwerden auf einer flachen Schüssel aus und formt sie demnächst wie Talerrollen. Danach klopft man verhältnismäßig 2, 3—4 Eier, wälzt jedes Croquet in feinem, gestoßenem und durchgeseibtem Weißbrot, tunkt es in die Eier, dreht es nochmals im Brot herum und wiederholt das Eintunken in Ei und Wälzen in Brot noch einmal. Nachdem dies geschehen, backt man die Croquettes in heißem Schmalz, indem sie mit einem Schaumlöffel so lange hin und her bewegt werden, bis sie eine schöne gelbbraune Färbung erhalten haben, wo man sie dann abtropfeln läßt, etwas bergartig anrichtet und ein Sträußchen in Schmalz gebackener Petersilie darauf legt.

49. Geschmorte Fleisch-Rouladen.

Man klopft ein Stück Fleisch aus der Brust, welches nicht zu frisch sein darf, schneidet es in längliche Scheiben, die man

ebenfalls noch etwas mit einem Klopffholz, nicht mit dem Messer, klopft, bestreut dieselben nicht zu reichlich mit einem Gemengsel von feingestoßenem Salz, Küchengewürze, oder statt dieser Gewürze mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren, legt dünne Speckscheiben darüber hin, wickelt sie zu festen Röllchen auf, welche man mit einem Faden umbindet. Danach läßt man in einem verhältnismäßig großen Töpfchen reichlich Butter gelb werden, dreht die Kouladen, mit Mehl bestäubt, darin herum und läßt sie dicht nebeneinander und fest zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer 10 Minuten schmoren, während nach den ersten 5 Minuten die untere Seite nach oben gelegt wird. Dann gießt man seitwärts, nicht darüber hin, so viel stark kochendes Wasser, daß die Röllchen stark zur Hälfte bedeckt werden, deckt den Topf schnell ganz fest zu und läßt sie, zurückgeschoben, bei ganz mäßiger Hitze, ohne den Topf zu öffnen, noch $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde schmoren. Alsdann werden die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt und die Kouladen in ihrer dicklichen, braunen und kräftigen Sauce angerichtet. Sie machen eine angenehme Beilage zu feinen Gemüsen; auch können sie, indem die Sauce etwas verlängert wird, mit Kartoffeln gereicht werden.

50. Ein gekochtes Suppenstück mit einer Kruste.

Von der Nachbrust eines Ochsen wird eine gute Suppe gekocht; ist das Fleisch gar, so legt man es in eine Bratpfanne, gibt einige Löffel Suppenfett, 2 Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter darunter, bestreut das Fleisch mit Salz, Muskatnuß, Reibbrot, und läßt es im heißen Ofen gelbbraun werden. Es wird eine kräftige Sauce, zu welcher man Sardellen, Kapern oder Champignons nehmen kann, dazu gegeben.

51. Suppenfleisch zu schmoren, nach der Suppe mit Kartoffeln zu geben.

Man setze das Suppenfleisch etwas zeitiger als gewöhnlich aufs Feuer und schneide es, nachdem es weich geworden, in passende Stückchen. Dann mache man Butter gelb, lasse feingewürfelte Zwiebeln darin gelbbraun werden, doch sei man achtsam, daß sie keinen brenzlichen Geschmack erhalten, gebe dann Mehl hinzu, mache unter stetem Durchrühren auch dies bräunlich und rühre es mit Suppenbrühe zu einer reichlichen und recht sämigen Sauce. Diese würze man mit einigen ganzen Nelken, Lorbeerblättern — nicht zu viel —, etwas Pfeffer, füge das vielleicht noch fehlende Salz und 1—2 Eßlöffel dicke, oder gute süße Sahne

hinzu, lasse auf gelindem Feuer das Fleisch $\frac{1}{2}$ Stunde in der Sauce schmoren und gebe derselben beim Anrichten einen Geschmack von Essig.

52. Grilladen von Suppenfleisch.

Das übriggebliebene Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Essig gelegt, in Eiern, Salz und Muskeln umgedreht, mit gestoßenem Reibbrot bestreut und in Butter leicht gebraten, damit es nicht austrockne.

53. Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch.

Die Zubereitung dieses Salates findet man unter den Salaten P und kann derselbe sowohl zu jeder Art von grünem Salat und zu Kartoffelspeisen, als auch allein gegeben werden.

54. Hashee statt Fleischwurst.

Man kocht ein etwas festes 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 $1\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch $\frac{1}{4}$ Pfund Reis ab, kocht ihn mit der Rindfleisch-Bouillon weich und dick, macht Butter gelbbraun, rührt Fleisch, Reis, gestoßenen Melkenpfeffer, Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, läßt es gut durchschmoren und richtet es recht heiß an.

Statt Reis kann man auch gute frische Hasfergrütze mit Bouillon dick kochen, was ersteren nicht nachsteht. So ist auch altes geriebenes Weißbrot mit Bouillon sehr gut und umsomehr dann zu empfehlen, wenn man die Bouillon größtenteils zu einer Suppe anwenden möchte. Solch Hashee ist besonders zu Apfelmus ein recht angenehmes Gericht.

Man kann in kalter Jahreszeit mehrere Portionen davon kochen, diese in Porzellan oder in einem gut ausgebrühten Stein- topf offen stehend an einem lustigen Orte aufbewahren und beim Gebrauch recht heiß machen.

55. Hashee von übriggebliebenem Suppenfleisch oder Braten.

Es wird das Fleisch ebenfalls recht fein gehackt, Reis oder Hasfergrütze in Wasser mit einem Stückchen Butter und Salz weich und dick gekocht, reichlich halb Butter, halb gutes Nierenfett dunkelgelb gemacht, auch übriggebliebene Bratensauce ist besonders gut darin, das Fleisch darin eine kleine Weile gerührt, dann mit dem Reis und oben bemerktem Gewürz gut durchgeschmort.

56. übriggebliebenes Suppenfleisch mit Zwiebeln.

Man schneidet dasselbe mit dem Fett in kleine Scheiben, löst das nötige Salz in etwas Wasser auf, verteilt es über das Fleisch und wendet solches einmal um, damit es gehörig durchziehe. Unterdes läßt man etwas Butter oder Fett in einer Pfanne heiß werden, gibt reichlich kleingeschnittene Zwiebeln hinein und macht sie gelb. Dann legt man das Fleisch darauf, läßt es zugedeckt bei einmaligem Umwenden ebenfalls gelblich werden, richtet es an, macht rasch eine Kleinigkeit Mehl in der Pfanne vollständig gar, rührt es mit etwas Bouillon oder Wasser zu einer kurzen, sämigen Sauce und verteilt sie kochend über das Fleisch.

57. übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln geschmort.

Man schneidet Suppenfleisch in feine Scheibchen, legt die fetten Stückchen auf den Boden eines kleinen Topfes, das übrige darauf, streut etwas Salz darüber hin und läßt es zugedeckt eine kleine Weile schmoren. Unterdes schält man saure Äpfel, entfernt das Kerngehäuse, schneidet die Stücke gleichfalls in Scheiben, bedeckt damit das Fleisch, gießt einige Eßlöffel Wasser seitwärts darunter, läßt die Äpfel gar werden und richtet ersteres, ohne es umzurühren, an.

58. Desgleichen in Rosinensauce.

Es wird eine Rosinensauce gemacht, wie sie im Abschnitt Saucen Q Nr. 35 angegeben ist, dann wird gutes saftiges Suppenfleisch in kleine dicke Scheiben geschnitten und $\frac{1}{4}$ Stunde langsam darin geschmort.

59. Ragout von Suppenfleisch oder Braten.

Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, macht Bratenfett oder Butter gelb, rührt 1—2 geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie je nach der Portion 1—2 Löffel Mehl, gibt Bouillon oder Wasser nebst Bratenbrühe, etwas Pfeffer und Nelken, 2—4 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken hinzu und läßt letztere weich kochen und das Fleisch in der Sauce ein wenig schmoren; dieselbe muß recht sämig sein. Wenn sie süßlich gewünscht wird, so kann man $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Sirup oder Birnmus durchrühren.

Soll Braten zum Ragout angewandt werden, so mache man die Sauce fertig, die Gurken darin gar, lege dann erst das Fleisch hinein und lasse es langsam heiß werden, nicht kochen, weil Braten durch Kochen zähe wird.

60. Saure Rollen zu braten.

Es werden diese in fingerdicke Scheiben geschnitten — wenn man sie besonders gut zu machen wünscht, im Ei und Reibbrot umgedreht, im übrigen ohne weiteres in einer Pfanne in heißgemachter Butter oder heißem Nierenfett nebst einigen Apfelscheiben gelb gebraten, jedoch müssen erstere recht saftig erhalten werden.

61. Auf andere Art.

Man legt die Scheiben wie oben angegeben in die heißgemachte Butter, gibt auf jede Scheibe 1 Löffel voll guten Pfannfuchenteig, backt sie auf beiden Seiten gelb und gibt gebratene Apfelscheiben dazu.

62. Saure Rollen zu dämpfen.

Man kochte die Sauce Q Nr. 34, schneide die Rollen in Scheiben und schmore sie langsam darin $\frac{1}{4}$ Stunde.

63. Kuh-Guter.

Man kocht das Guter, bis es gut weich ist, was ungefähr 4 Stunden beansprucht im Salzwasser mit Wurzelwerk. Alsdann erkalten lassen und nachher schneiden wie Wiener Schnitzel; in Mehl wenden und in Eiern Reibbrot garnieren. Hernach in Butter oder Schmalz ausbacken und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen servieren.

64. Panhas zu braten.

Dieses so profitable als angenehme Gericht für einen täglichen Tisch kann zu jeder Zeit gemacht werden, und zwar sowohl von Rindfleisch als Schweinefleisch, selbst von gekochtem Suppenfleisch und einem zähen Braten, wobei dann reichlich Speck mit fein gehackt wird. Nachdem das Haschee gut gekocht ist, wird das nötige Buchweizenmehl langsam darunter gerührt und noch einige Zeit aufquellen lassen. Hernach gut gewürzt und abgeschwenkt, wird er in einen irdenen Topf gedrückt und kann ihn im Sommer an einem kühlen Orte offenstehend 8, im Winter 14 Tage aufbewahren, er ist zugleich als Nushilfsmittel zu empfehlen. Wenn man ihn gebraucht, wird er auf folgende Weise gebraten: Man macht Butter oder gutes Fett in einer Pfanne heiß, schneidet den Panhas in Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers, legt sie dicht nebeneinander und läßt sie unbedeckt auf beiden Seiten gelb und knusprig braten, doch dürfen sie nicht austrocknen, müssen vielmehr inwendig weich bleiben. Man gibt den Panhas zu Kartoffelspeisen; besonders angenehm ist derselbe zu Kartoffeln mit Äpfeln oder Apfelbrei.

65. Frische Rindfleisch-Wurst zu braten.

Da beim Braten der Wurst der Darm sehr leicht reißt, so tut man wohl, dieselbe vorher $\frac{1}{4}$ Stunde in einen Topf mit beinahe kochendem Wasser zu legen (kochen darf es nicht), damit sie darin durch und durch heiß werde. Dann rühre man Butter über Feuer dunkelgelb, lege die Wurst in eine recht heiß gemachte Schüssel und gieße die Butter darüber hin. Sie paßt ebenfalls vorzüglich zu Apfelmus, doch auch Kartoffeln mit Äpfeln sind sehr gut dazu.

66. Trocken gewordene Rindfleisch-Wurst zu braten.

Ist die Wurst durch zu langes Aufbewahren trocken geworden, so lege man sie so lange in kaltes Wasser, bis sie weich geworden ist, spalte und schneide sie in fingerlange Stücke und lasse diese, auf saure Apfel gelegt, mit etwas Wasser und einem Stückchen Butter langsam kochen bis letztere gar sind, und richte beides zusammen an.

67. Eingefalzene Brustkerne als angenehme Beilage zum Butterbrot und verschiedenem Gemüse.

Die Vorschrift hierzu ist im Abschnitt V Nr. 45 zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

68. Pökelfleisch zu kochen.

Ist das Fleisch ohne weiteres mit Salz eingepökelt, so lege man es, je nachdem es mehr oder weniger salzig ist, eine Nacht oder einige Stunden in Wasser, setze es mit kaltem Wasser bedeckt aufs Feuer und lasse es etwa 3 Stunden langsam kochen. Zum Nachgießen muß man kochendes, kein kaltes Wasser nehmen. Fleisch, welches in einer zusammengesetzten Pökel gelegen hat, wird mit kochendem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gebracht und dafür gesorgt, daß es weder aus dem Kochen komme, noch zu lange kocht, wodurch man einen faden Geschmack des Fleisches verhilft.

Die Brühe kann man sehr gut zu Graupensuppe mit Kartoffeln B Nr. 40 gebrauchen.

69. Rauchfleisch.

Dasselbe wird eine Nacht in Wasser gelegt, am andern Tage abgewaschen, mit kochendem Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht und langsam 3—4 Stunden gekocht. Nach dem Garsein kann man es fest zugedeckt noch $\frac{1}{2}$ Stunde in der Brühe stehen lassen, wodurch es milder wird und saftiger bleibt.

Die Brühe kann ebenfalls vorteilhaft zur Graupensuppe benutzt werden.

70. Geräucherte Zunge.

Die Zunge wird eine Nacht eingeweicht, wie Rauchfleisch ganz weich gekocht, zwischen 2 Brettchen mit einem Stein beschwert and, kalt geworden, die Haut davon abgezogen. Durch das Pressen erhält sie eine bessere Form. Beim Gebrauch wird sie in dünne Scheiben geschnitten, franzförmig oder reihenweis auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garniert.

II. Kalbfleisch.

71. Kalbsbraten am Spieß.

Man läßt den Braten in Beziehung auf die Jahreszeit 2—4 Tage alt werden, schneidet die Rippen, falls derselbe 15—16 Pfund schwer ist, ganz weg, das Bein im Gelenk ab, doch so, daß von unten das Beinfleisch hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und dasselbe mit einem hölzernen Pfriem feststicht. Dann klopft man ihn gehörig, wäscht und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Wenn man den Braten zu füllen wünscht, so wird der Beinknochen herausgelöst, die Farce, siehe Vorbereitungsdienskt Nr. 12, hineingefüllt und die Öffnung zugenäht. Dann reibt man ihn mit feinem Salz ein, bringt ihn an den Spieß und brät ihn nicht zu stark mit geschmolzener Butter unter fleißigem Begießen 2 Stunden. Beim Zubereiten der Sauce wird auf nachstehende Nummer hingewiesen.

72. Kalbsbraten im Ofen zu braten.

Nachdem der Braten nach vorhergehender Nummer vorge richtet ist, läßt man in einer Bratenpfanne reichlich Butter, wozu auch etwas gutes Fett gebraucht werden kann, zum Kochen kommen, legt, wenn man guten Speck hat, einige Scheiben hinein und den Braten, die runde Seite nach oben, darauf, stellt ihn in einen heißen Ofen und läßt ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter fleißigem begießen, ohne ihn umzulegen, 2 Stunden braten. Ein kleiner Braten aber darf nicht über 1½ Stunde im Ofen bleiben, weil er sonst zu weich und trocken würde. Um zu verhüten, daß die Sauce nicht zu braun, sogar brenzlich werde, kann nötigenfalls zuweilen ein Stückchen Butter oder eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzugefügt werden.

Auch kann der Sauce durch 1—2 Tassen guter süßer Sahne ein angenehmer Geschmack und schöne gelbbraune Färbung gegeben werden, man gieße sie ¼ Stunde vor dem Herausnehmen des Bratens hinzu. Ist derselbe angerichtet, so nimmt man etwas