

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Rindfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Mörser, nebst dem Kalbfleisch, das auch klar gewiegt worden, gestoßen, die Farce durch ein Haarsieb gestrichen und längliche Knödel gemacht und in Bouillon abgekocht.

X 12. Potage mit Omelettes eminées à la Saxe. O

Es werden eine gute Anzahl Omelettes gebacken, zusammengerollt, wie Nudeln geschnitten, und in die Jus gethan.

R i n d f l e i s c h.

1. Rost-Beef oder Englischer Braten.

Um einen schönen Englischen Braten auf die Tafel zu haben, muß man nothwendig das große Rippenstück, worunter die Lende angewachsen ist, ungefähr zu 25 bis 30 Pfund nehmen, an einen Spieß stecken, mit Butter bestreichen, mit Papier umwickeln, und sieben bis acht Stunden langsam braten lassen. Eine Stunde vor dem Anrichten löset man das Papier ab. Damit der Braten Farbe be-

kömmt, begießt man ihn fleißig, legt geröstete Kartoffeln beim Anrichten darum, und gibt eine gute Jus und Asia dazu.

2. Rindsbrust, paniert im Ofen.

Eine schöne fette Rindsbrust von 12 Pfund wird mit Wurzelwerk, Salz und Gewürze weich gekocht, alsdann herausgenommen, auf eine Tortenpfanne gelegt, geriebene weiße Semmel darüber gestreut, 4 Eier ganz ausgeschlagen, gepeitscht und durch einen Durchschlag auf die Semmel laufen lassen, alsdann wieder Semmel darauf gethan und so fortgefahren bis die Kruste einen Finger dick ist; dann träufelt man etwas zerlassene Butter darüber, und läßt sie im Ofen rothgelb backen. Man servirt eine Sauce hachée gewöhnlich dazu; auch kann man Meerrettig in Bouillon gekocht dazu geben.

3. Rindslenden à la Masalsky, farciert mit einem Hasen, 3 Pfund Schweinefleisch und 1 Pfund frischen Speck.

Ein oder zwei Rindslenden werden der Länge nach aufgeschnitten, jedoch so, daß auf der einen Seite nicht durchgeschnitten wird. Der Hase nebst dem Schweinefleisch und dem frischen Speck werden

klar geschnitten, mit Salz und Pfeffer gut verfezt, mit einer eingeweichten Semmel und ein paar Eiern im Mörser gestoßen, die Farce in die Rindsenden gestrichen, und die aufgeschnittene Seite mit Zwirn zugenäht. Alsdann werden die Lenden in einer guten Braise gahr gemacht, beim Serviren glacirt und eine Sardellen-Sauce dazu gegeben.

4. Rindsenden à la Française.

Die Lenden werden eben so behandelt wie bei No 3, nur daß eine Farce von 4 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Nierenstollen dazu kömmt; auch schneidet man eine gekochte Pöckel-Rindszunge in lange Streifen und belegt die Farce inwendig damit. Wenn die Lenden gahr sind, nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden, schneidet sie in große runde Scheiben, legt sie in ein Casserol und glacirt sie bei langsamem Feuer. Eine Sauce Espagnole gibt man gewöhnlich dazu.

5. Rindsenden à la Moscovite.

Die Rindsenden werden mit Schinken und Speck durchzogen und mit 2 Citronen, Pfeffer, Salz, Thimian, Lorbeerblatt und Zwiebeln marinirt. In ein Casserol werden Scheiben von Kalbfleisch, fri-

schem Speck und Schinken gelegt, die Lenden dar-
auf, und sie unten roth angehen lassen; hat man
dieses gethan, so schlägt man zwei Kannen gute
saure Sahne und einige Gläser weißen Wein dar-
auf, und läßt es langsam dünsten; nur muß man
es vor dem Anbrennen in Acht nehmen.

Sind die Lenden weich, so nimmt man sie
heraus, rangirt sie in ein anderes Casserol und läßt
den Saß auf dieselben durch ein Haarsieb laufen
und langsam glaciren.

6. Rindslenden en Roulade en Galantine.

Die Rindslenden werden in große Scheiben,
wie zum Beeksteek geschnitten, breit geklopft, eine
Farce von 4 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Nieren-
stollen und 6 Schweinsohren, die abgekocht und in
lange schmale Streifen geschnitten werden, auf jedes
Stück Rindsleude gelegt, länglich zusammengerollt,
mit Zwirn oder feinem Bindfaden umwunden, daß
sie nicht aufgehen, in einer Braise gedünstet, wenn
sie gahr sind, herausgenommen und in einem Cas-
serol schön glacirt; man servirt den Saß, mit But-
ter legirt, dazu.

7. Rindfleisch au Gros-Sel.

Eine Keule oder ein Schwanzstück von ungefähr 20 Pfund wird in einem Kessel oder großen Casserol mit Wurzelwerk und Gewürze eingerichtet, und läßt sie langsam, bis sie bald weich ist, dünsten. Alsdann herausgenommen, in ein anderes Casserol gelegt, der Saß, worin es gekocht, durch ein Tuch darauf gegossen, und langsam glaciren lassen. Den übriggebliebenen Saß verdünnt man mit einer guten Consommé und gibt ihn anstatt der Sauce.

8. Rindskenden, sicelirt à la Polonoise.

Die Rindskenden werden am Spieß gebraten, und eine gute Finesherbess, d. h. fein geschnittene Champignons, Zwiebeln und Petersilie in Butter mit Citronensaft und einigen Tropfen Wein weich gedünstet. Beim Anrichten werden in die Lenden Einschnitte gemacht, die Finesherbess hineingestrichen und mit einer guten Jus servirt.

9. Beefsteeks à l'Angloise.

Die Engländer nehmen zu ihren Beefsteeks gewöhnlich Stücke aus der Keule des Rindes; da aber das meiste Fleisch in Deutschland nicht so gut

als das Englische ist, wo man mehr Zeit darauf verwendet, um es recht fett zu machen, so muß man die Beefsteeks gewöhnlich aus dem Lendenfleisch machen, weil man es aus der Keule nicht würde genießen können.

Man muß vorzüglich darauf sehen, die Lenden nicht von einem frisch geschlachteten Thiere, sondern von einem, das schon einige Tage zuvor geschlachtet war, zu erhalten, weil sie ungleich weicher im Braten werden.

Große Stücke, und nicht sehr geklopft, sondern vielmehr nur breit gedrückt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und auf einem raschen Feuer von Kohlen auf dem Rost gebraten, geben den Beefsteeks die wahre Eigenschaft, die sie haben sollen; auch müssen sie nie eher, als vor dem Anrichten auf den Rost gelegt werden, damit sie ganz heiß und noch in ihrer vollen Jus auf die Tafel kommen; denn hat man sie gehörig rasch gebraten, so braucht man keine Jus darunter zu geben, weil ihre eigene am schmackhaftesten ist.

10. Rindslenden à la Prince Henri.

Dieß sind eben auch Beefsteeks, nur werden sie in einer guten Finesherbes eingetaucht und auf der Tortenpfanne, die mit Butter belegt ist, bei

raschem Feuer schnell gahr gemacht. Beim Anrichten drückt man den Saft von einer Citrone darauf und gibt eine gute Essence dazu.

11. Rindsrippen, gedünstet in ihrem Saß.

Von einem Rippenstück von ungefähr 10 bis 12 Pfund wird jede Rippe wie eine Côtelette geschnitten, mit Schinken durchzogen und in einer guten Braise gahr gemacht. Beim Anrichten werden sie glaciert, und der durchgehoffene Saß darunter gegeben.

12. Rindsrippen en Côtelettes.

Das nämliche Stück Fleisch und auf die nämliche Art wie N^o 11 geschnitten, nur reibt man sie mit Saß und Pfeffer ein, und bratet sie wie Beefsteeks schnell auf dem Rost, und gibt eine gute Jus dazu.