Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Siebenter Abschnitt. Der Ochse.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

346. Lattichsalat. Salade aux laitues. Vom Samen aufgegangener ganz junger Kopfsalat wird von den kleinen Wurzelteilchen befreit, gewaschen, gut ausgeschlagen, erst im Augenblick vor dem Servieren mit Pfeffer, Salz, Öl, Essig und Schnittlauch*) vermengt.

347. Gartenkresse (Salade aux cressons) wird erlesen, gewaschen, gut ausgeschlagen, und wie Lattich mit Öl, Essig 2c. vermengt.

348. Bord-du-lac wird erlesen, gewaschen und wie Lattich mit Öl, Essig 2c. vermengt.

349. Mixed Picles sind in Essig eingemachte ganz junge italienische Gemüslein, welche in Gläsern gekauft werden.

350. Gemischter Salat. Salade mêlée. Feiner Lattich, Kopfsalat, Gartenkresse, Schnittlauch. Vom Kopfsalat werden die äußersten zähen Blätter entfernt, von den übrigen die zarten Teile außer den Blätterrippen genommen, die mittlern Blätter gespalten; Kresse erlese man, wasche beide Sorten und schwinge sie gut aus, füge dann den Schnittlauch*) bei und vermenge den Salat mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz.

Siebenter Abschnitt.

Der Ochse.

1. Abteilung.

351. Allgemeines über das Ochsenfleisch. Das Fleisch ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel, besonders richtig zubereitetes Ochsenfleisch (mageres Ochsenfleisch enthält 20% Eiweiß). Das Fleisch besteht aus Fleischfasern und Fleischsaft. In Letzterem ist das wertvollste des Fleisches, das Eiweiß, enthalten. Je saftiger und zarter das Fleisch ist, je mehr Fleischsaft und folglich auch Eiweiß enthält es. Darum sollte beim Einkauf desselben mehr auf gute Qualität als auf Billigkeit gesehen werden. Das Fleisch von gutem Mastvieh hat kurze zarte Fasern von schönroter Farbe und

*) Siehe Anmerkung Seite 100.

ist mit hellgelblichem Fett durchzogen; deshalb ist es schmackhafter und leichter verdaulich als Fleisch von gewöhnlichem Vieh, welches dunkler gefärbte, grobe und derbe Fasern hat, die nicht von Fett durchspickt sind. — Fleisch von zu jung geschlachtetem Vieh ist hellrot. Es ist schmackhaft, jedoch weniger nahrhaft, während Fleisch von zu alten Tieren dunkel-, fast blaurot aussieht, mit dunkelgelbem Fett umgeben, zähe und schwer verdaulich ist, trotzdem gute Brühen daraus gewonnen werden können. Auch sollte das Fleisch etwas abgelagert und nicht zu frisch geschlachtet sein. Ein mit dem Finger gemachter Druck sollte einen Augenblick sichtbar sein; bleibt derselbe länger, so ist das Fleisch alt und übelriechend. — Richtig zubereitetes, gesottenes Ochsenfleisch ist nahrhaft, jedoch schwerer zu verdauen, als gebratenes oder gedämpftes. Braten- oder Siedefleisch müssen gleich anfangs einer großen Hitze ausgesetzt werden, d. h. Siedefleisch soll in siedendes Wasser gegeben und Bratenfleisch in rauchheißem Fett im heißen Bratofen oder auf starkem Feuer angebraten werden, damit das in der äußern Schicht des Fleisches sich befindliche Eiweiß gerinnt, eine Kruste bildet und der innere Fleischsaft eingeschlossen bleibt. Es darf deshalb auch nie, wie das so häufig geschieht, mit einer Gabel in das Fleisch gestochen werden (während der Zubereitung), da sonst diese Kruste verletzt wird, der Fleischsaft herausfließen kann und wir dann nur noch die trockenen Fleischfasern haben.

Soll Fleisch einige Tage aufbewahrt werden, so kann es mit einer siedenden Essigbeize übergossen werden. Es verliert hiedurch jedoch an Nährwert, da doch Saft in die Beize fließt.

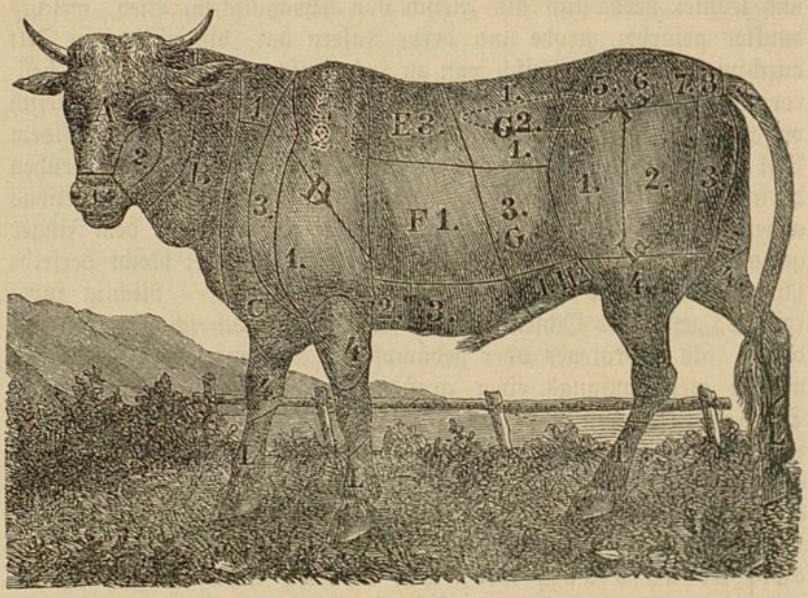
352. Bestandteile des Ochsen.

A. Kopf ist eingeteilt in 1. Maul, 2. Kinnbacken und Zungenstück, 3. Zunge, 4. Hirn. Siehe Zubereitung derselben. Kinnbacken und Zungenstück sind gering, werden zum Hacken bei Pasteten, z. B. sauersüßen und Küchepastetchen verwendet.

B. Hals ist das geringste Stück zum Sieden, besonders der gestochene Teil, Stich genannt; beide Teile, Hals und Stich, erfordern $2^1/_2$ bis 3 Stunden Kochzeit.

C. Brustkern in 2 Teilen, 1. Brustkernspitz ist saftig mit kernigem Fett, wird $2^1/_2$ Stunden gekocht, 2. Deckbettli, sehr gut, ein wenig fett, ist zum Sieden bestimmt, liegt teilweise unter und außer dem Bug und erfordert $2^1/_2$ Stunden Kochzeit.

D. Bug hat 4 Teile, 1. das mittlere Stück, guter Bug genannt, ist sehr gut, saftig, nicht fett und schnell weich. 2. Laffen

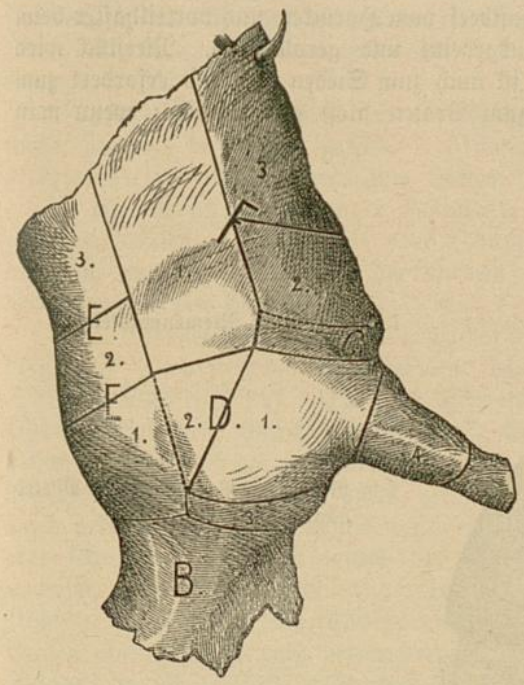


Bestandteile des Ochsen.

A. Kopf. 1. Ochsenmaul. 2. Kinnbacken. **B.** Hals. **C.** Brustkern. **D.** Bug. 1. Guter Bug, 2. Laffen (Schaufel), 3. Buglempen, 4. vordere Muskel **E.** Horücken. 1. Zum Sieden, 2. und 3. welscher Braten. **F.** Federstück 1. Überzwerch Federstück, 2. dickes Federstück, 3. dünnes Federstück. **G.** Nierstück. 1. Nierstück oder Lendenbraten, 2. Lummel (Filet, Schlachtbraten), 3. Überzwerch Nierstück. **H.** Leisten 1. Dicke Leiste, 2. fette Leiste **I.** Stotzen geteilt in I.a Riemen (Unterstück). 1. Dicker Riemen, 2. mittlerer Riemen, 3. hinterer Riemen, 4. hinterer Riemenmuskel, 5. magerer Schnäbeliriemen, 6. bester Schnäbeliriemen, 7. fetter Schnäbeliriemen, 8. Schwanzstück. I.b. Bäckli. 1. Vogelbäckli, 2. Mittelbäckli, 3. Hinterbäckli. **K.** Schweif. **L.** Füße.

(Schaufel) ist ebenfalls ein gutes, aber mageres Stück, 3. Buglempen ist am Bug der geringere Teil, ebenfalls mager, es erfordern diese 3 ersten Stücke $2^1/_2$ Stunden Kochzeit. Die Bugstücke und die unter dem Bug liegenden sind die saftigsten und besten Stücke am Ochsen zum Sieden anzuwenden. Unterhalb dem Bug liegt 4. die vordere Mus (Muskel) und ist zu derselben 3—$3^1/_2$ Stunden Kochzeit erforderlich; es ist ein mageres, nerviges, festes, sehr kräftiges Stück und man erhält der längeren Kochzeit halber eine kräftige Suppe. Zu einer Ochsenfleisch-Gallerte (Sulz, Gelée) benützt man gern dieses Stück nebst den Füßen und kocht es in diesem Falle mit denselben 6 Stunden.

E. Horücken (Rippenstück, Côte du bœuf) ist ein vorzügliches Stück zum Braten (s. Roastbeef), wird aber auch in 3 Teile geteilt: 1. der geringere Teil ist derjenige, welcher als Fortsetzung vom Hals teilweise von dem Bug bedeckt ist, wird unter dem Bug genannt, meistens zum Sieden genommen (2½ Stunden Kochzeit), ist sehr saftig; 2. die 2 ersten Rippen vom Horücken, liegen teilweise noch



B. Hals.

C. Brustkern.

D. Bug. 1. guter Bug,
2. Lassen (Schaufel),
3. Buglempen,
4. vordere Muskel.

E. Horücken (Rippenstück).
1. Zum Sieden,
2. u. 3. welscher Braten.

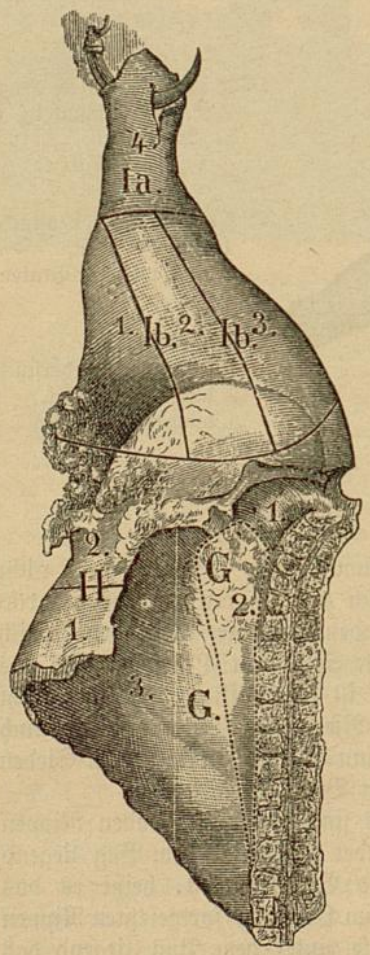
F. Federstück.
1. Überzwerch Federstück,
2. dickes Federstück,
3. dünnes Federstück.

unter dem Bug und sind, obschon zum Braten bestimmt, doch nicht so nützlich wie Nr. 3, da das Fleisch ziemlich mit Knorpeln durchzogen ist und der Deckel nicht mit dem darunter liegenden Fleisch zusammenhält. Das mit 3 bezeichnete Stück mit 4 Rippen gibt das beste Roastbeef (welscher Braten), es ist sehr saftig, wird aber nicht so schnell weich als Roastbeef vom Nierstück. Ersteres dient auch zu Ramsteaks, roulades ꝛc.; man kann 2. und 3. auch zum Sieden anwenden und sie erfordern wie zum Braten 2 Stunden.

F. Federstück hat 3 Teile; es sind die fortlaufenden Rippen des Horückens nach unten; es verbindet sich unter dem Bug liegend mit den Bruststücken, Deckbettli und Brustkern. 1. heißt es das überzwerche Federstück, wo die am Horücken fortgesetzten Rippen noch ziemlich dick sind, 2. ist teilweise unter dem Bug liegend das

dicke Federstück, 3. das dünne Federstück ist mit den dünnen Rippen versehen. Kochzeit der Federstücke 2½ Stunden; sie sind ziemlich mit Fett durchzogen, geben gute, aber fette Suppen.

G. Nierstück, Lendenbraten samt dem Lummel wird in 3 Teile geteilt. 1. Die Fortsetzung des Horückens längs dem Rückgrat ist sehr gut und besonders nützlich zum Braten; es erhalten besonders die großen Braten vom Nierstück eine gefälligere Form, sind schneller gebraten als Roastbeef vom Horücken und vorteilhafter beim Tranchieren, wenn sie ausgebeint und gerollt sind. Nierstück wird zu Roastbeef verwendet, ist auch zum Sieden gut und erfordert zum Sieden zwei Stunden, zum Braten bloß eine Stunde; wenn man



I.a. 4. Hintere Riemenmuskel.

I.b. Bäckli. 1. Vogelbäckli, 2. Mittelbäckli, 3. Hinterbäckli.

H. Leiste. 1. dicke Leiste, 2. fette Leiste.

G. Nierstück. 1. Nierstück (Lendenbraten, 2. Lummel (Filet, Schlachtbraten), 3. überzwerch Nierstück.

es saftig liebt und inwendig noch rot, so reichen zu einem kleinen Stück von ½ Kilogr. ½—¾ Stunden Zeit. Innerhalb der Rippen des Nierstücks liegt 2. der Lummel (filet de bœuf, Schlachtbraten). Er ist mit der Niere und dem Nierenfett ganz bedeckt, wird sorgfältig aus den Rippen des Nierstücks geschnitten, von Nierenfett und Haut befreit und nur zu Braten und Beefsteaks verwendet. Er ist das zarteste und kräftigste Stück vom ganzen Ochsen. Fortsetzung des Nierstücks nach unten ist 3. das überzwerche Nierstück; es wird zum Sieden genommen und erfordert 2½ Stunden Kochzeit.

H. Die Leiste befindet sich unterhalb des überzwerchen Nierstücks, sie wird in 2 Teile geteilt, 1. dicke Leiste, ein gutes Stück, 2. fette Leiste; sie erfordern zum Sieden 2½ Stunden.

I. Der Stotzen wird in 2 Hauptteile geteilt, I. a. Riemen oder Unterstück, I. b. Bäckli oder Oberstück. Das Bäckli liegt inwendig unter dem Hüftbein, der Riemen außerhalb desselben, an der äußeren Seite des Tieres.

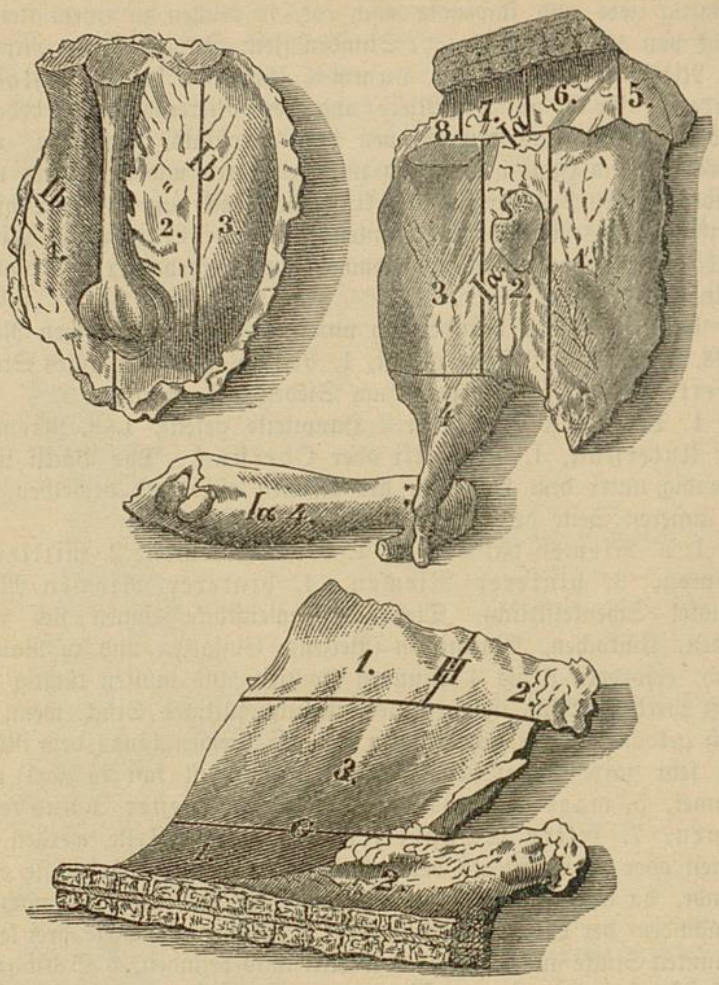
I. a. Riemen hat 8 Teile, 1. dicker Riemen, 2. mittlerer Riemen, 3. hinterer Riemen, 4. hinterer Riemen-Mus (Muskel Schenkelfleisch). Diese 4 Riemenstücke eignen sich zum Sieden, Einkochen, Marinieren (Beizen), Einsalzen und zu Rauchfleisch, erfordern 3 bis 4 Stunden Kochzeit und müssen tüchtig geklopft werden. Mus ist ein gutes, ziemlich saftiges Stück, wenn es weich gekocht ist. Endlich befinden sich am Riemen längs dem Rückgrat sehr zarte Teile, besonders der Teil 6 ist fast so zart wie Lummel, 5. magerer Schnäbeliriemen, 6. bester Schnäbeliriemen, 7. fetter Schnäbeliriemen. Diese Teile werden zu Braten oder zu Beefsteaks verwendet; zu ersterem bedürfen sie eine Stunde, da alle 3 Teile zusammen kein schweres Stück ausmachen. Je nachdem der Ochse zerlegt worden ist, können sich diese drei letztgenannten Stücke auch am Ende des Nierstücks befinden. 8. Schwanzstück sehr fett, bedarf zum Sieden 1½ bis 2 Stunden.

I. b. Bäckli geteilt in 1. Vogelbäckli, 2. Mittelbäckli, 3. Hinterbäckli (alle drei mit einer Haut und ein wenig Fett bedeckt), eignet sich sehr gut zum Sieden, ist ein mageres, festes, kräftiges Stück (saftiger als Riemen, Mittelbäckli das saftigste), gibt, der erforderlichen langen Kochzeit halber sehr gute Suppen. Man verwendet Bäckli 3 oft auch zu Braten. Kochzeit 3 bis 3½ Stunden, je nach der Größe des Stückes.

K. Schweif siehe Zubereitung desselben.

L. Füße siehe Zubereitung.

Zur Erkärung der Stücke des Ochsen siehe die Abbildungen.



Ochsenfleisch.

G. Nierstück. 1. Nierstück (Lendenbraten), 2. Lummel (Filet Schlachtbraten), 3. Überzwerch Nierstück. H. Leiste. 1. Dicke Leiste, 2. fette Leiste. I. Stotzen geteilt in I.a. Riemen (Unterstück), I.b. Bäckli (Oberstück), I.a. 1. dicker Riemen, 2. mittlerer Riemen, 3. hinterer Riemen, 4. hintere Riemenmuskel, 5. magerer Schnäbeliriemen, 6. bester Schnäbeliriemen, 7. fetter Schnäbeliriemen, 8. Schwanzstück. I.b. Bäckli. 1. Vogelbäckli, Mittelbäckli, 3. Hinterbäckli.

Innere Teile: Wandleisten, sind sehr zart und bilden die äußersten Teile des Zwerchfells, sie sind auf beiden Seiten mit Haut bedeckt und werden zu Fleischknöpfli (Klößchen) verwendet, da das

Fleisch sich leicht hacken läßt. Milchner (Milken, Milchli, Brieschen) liegen an der Luftröhre; der eine Teil im Hals wird Halsmilchner, der andere, am Ende der Luftröhre Herzmilchner genannt. Letzterer ist immer sehr fett und nicht gut anzuwenden.

Eingeweide: Lunge erhält man gekocht, schneidet sie in Stücke und gibt sie mit brauner Sauce, sie ist aber sehr gering.

Leber zu Leberklößchen zu verwenden (gut), in der Suppe gekocht gibt sie der Fleischbrühe Kraft.

Herz und Milz bekommt man als Zulage zum Fleisch und werden mit demselben gekocht. Milz macht die Fleischbrühe am kräftigsten. Will man Fleischbrühe bloß aus Knochen kochen, nehme man ein ziemlich großes Stück Leber und ein rechtes Stück Milz dazu. Milz schneide man in kleine Stücklein und füge sie der Knochenbrühe (Suppenhafen) bei. Ebenso wendet man Milz an beim Sieden von Ochsenfleisch, das man in siedendem Wasser beisetzt, wenn man auf eine gute Suppe rechnet.

Nieren haben einen widerwärtigen Geschmack und können als Speise nicht empfohlen werden.

Kutteln sind der dreifache Magen, werden gereinigt und gesotten gekauft.

3. Abteilung.

Zubereitung von Ochsenfleisch.

353. Gesottenes Ochsenfleisch. Bœuf bouilli. Siehe Nr. 126 (Suppenhafen).

Man wähle aus den verschiedenen Bestandteilen des Ochsen die Stücke selbst, achte genau auf die Zeit, die sie zum Kochen erfordern, und berechne dieselbe nach der Größe und Dicke des Stückes; setze ein großes Stück bei guter Zeit aufs Feuer, ist es zu früh weich, so stelle man es mit etwas Fleischbrühe begossen zur Wärme, lege es vor dem Anrichten wieder einige Minuten in die kochende Fleischbrühe, damit es heiß aufgetragen werden kann. Die Fleischbrühe muß, wenn es nötig ist, entfettet und passiert werden, und kann das gewonnene Fett Tags darauf zu Saucen und Gemüse verwendet, oder mit anderem Fett eingekocht werden. Das Fleisch wird mit beliebigen Beilagen (siehe vorhergehender Abschnitt), oder zu einem saftigen Gemüse serviert.

354. Braisiertes Ochsenfleisch. Bœuf braisé. Für 6 Personen wird 1—1¼ Kilogr. Ochsenfleisch, z. B. Huft oder Schnäbeliriemen gut geklopft, 1 Stunde nach Nr. 127 in der Knochenbrühe

gekocht, herausgehoben*), mit Salz und Pfeffer eingerieben und leicht mit Mehl bestäubt. In einer gutschließenden Kasserolle, am besten im Dampfkochtopf von Ch. Umbach in Bietigheim, wird ein Löffel Fett rauchheiß gemacht, das Fleisch samt Bratengarnitur Nr. 26, einer dunklen Brotrinde und einigen Speckscheiben hineingegeben, auf starkem Feuer allseitig schön braun angebraten, ein schwaches halbes Glas Rotwein, oder nach Belieben einige zerrissene Tomates beigefügt und das Fleisch, unter öfterem Wenden in 1½ Stunden zugedeckt weich gedämpft. Ist die Beigabe von etwas Flüssigkeit nötig, so wird Fleischbrühe dazugegossen (z. B. beim Fertigkochen der Sauce, in welche noch ein Löffel feines Paniermehl gestreut werden kann). Die übrige Fleischbrühe wird zur Suppe verwendet. Auf diese Weise ist es möglich, mit geringen Mitteln, eine gute Suppe und schmackhaftes Fleisch samt Sauce auf den Tisch zu bringen.

355. Krustiertes Rindfleisch. Croustade de viande de bœuf. Für 6 Personen wird 1—1¼ Kilogr. Ochsenfleisch, z. B. Schnäbeliriemen, Huft oder Brust, geklopft und 1½ Stunden nach Nr. 353 gekocht, während folgende Mischung bereitet wird: 1 Löffel feines Paniermehl wird mit 2 feingeschnittenen und gedünsteten Schalotten oder Zwiebelchen, 30 Gr. geriebenem Käse, 1 Löffel feingeschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer vermischt. Nun wird in einer kleinen Bratpfanne 1 Löffel Fett heiß gemacht, das Fleisch hineingelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, mit der Masse bestreut und in den heißen Ofen gegeben, bis es schön braun ist (etwa ½—¾ Stunden), während welcher Zeit es zuweilen mit dem Fett begossen wird. Nun wird eine braune Sauce nach Nr. 274 bereitet, welcher nach Belieben 1 Löffel Kapern (für 10 Cts.) beigegeben werden können, dieselbe in eine warme, tiefe Platte angerichtet und das in schöne Tranchen geschnittene Fleisch hübsch hineingeordnet. Ist kein guter Bratofen vorhanden, so wird das Fleisch auf gleiche Weise vorbereitet, in eine kleine tiefe Kasserolle, in einen Löffel heißes Fett gelegt und auf ganz schwachem Feuer in etwa ½ Stunde zugedeckt auf allen Seiten angebraten, wobei Sorge getragen werden muß, daß die Mischung nicht abfällt.

Die Fleischbrühe wird zur Suppe verwendet.

356. Ochsenmaul abzukochen. Museau de bœuf bouilli. Für 6 Personen. 1—1½ Kilogr. Ochsenmaul muß einige Tage vorher bestellt werden, da man es halbweich gekocht und ausgebeint erhält. Es wird mit Citronensaft eingerieben und 2 Stunden im

*) Ohne mit der Gabel hineinzustechen.

Zungensud Nr. 47 gekocht. Nach dieser Zeit nehme man es heraus, ziehe die Knochen aus, falls sich solche darin befinden, nähe das Maul mit Bindfaden zu und koche es noch weitere 2 Stunden völlig weich. Anstatt im Sud kann es auch 2 Mal im Suppenhafen mitgekocht werden.

Will man es warm genießen, so wird es sogleich mit einer der hier folgenden warmen Saucen begossen serviert. Will man es kalt geben, so lasse man es im Sud erkalten. Vor dem Anrichten wird der Bindfaden weggenommen, das Ochsenmaul auf ein Tuch gelegt und inwendig sorgfältig gereinigt.

357. Ochsenmaul mit Rahmsauce. Museau de bœuf, sauce à la crême. Zur Rahmsauce Nr. 281 wird zum Anrühren statt Fleischbrühe der Sud (Braise) verwendet, worin das Maul gekocht worden. Man richtet das gekochte Ochsenmaul aus dem heißen Sud auf eine gut durchwärmte Platte an, gießt einen Teil der Sauce darüber und serviert die übrige in einer Saucière dazu. Die Platte kann mit verlorenen Eiern Nr. 162 und Krebsen Nr. 312 oder Oliven Nr. 307 verziert werden.

358. Ochsenmaul mit Zwiebelsauce. Museau de bœuf, sauce aux oignons. Man richtet das gekochte Ochsenmaul an, serviert es mit Zwiebelsauce Nr. 258, die mit dem Sud angerührt worden ist; statt Zwiebelsauce kann auch weißer oder brauner Zwiebelpurée (s. Nr. 1150 und 1151) angewendet werden.

Ochsenmaul mit Cornichonssauce Nr. 253. Ochsenmaul mit Austernsauce Nr. 276. Ochsenmaul mit Trüffelnsauce Nr. 256. Ochsenmaul mit brauner Champignonssauce Nr. 255. Ochsenmaul mit brauner oder weißer Kapernsauce Nr. 252 oder 266.

359. Ochsenmaul warm oder kalt mit Vinaigrette. Museau de bœuf sauce vinaigrette Nr. 287.

360. Ochsenmaul à la financière. Museau de bœuf à la financière. Das im Sud Nr. 47 abgekochte Ochsenmaul wird angerichtet und Ragoût à la financière Nr. 308 darüber geschüttet. Hinreichend für 12—14 Personen.

361. Ochsenmaul mit verzierter Mayonnaise. Museau de bœuf en mayonnaise. Das im Sud gekochte und darin erkaltete Ochsenmaul wird in Tranchen geschnitten, auf einer runden flachen Platte in die frühere Form gelegt, mit sehr fester Mayonnaise Nr. 290 bedeckt und mit gereinigten Anchois Nr. 316, hartgekochten Eiern (siehe Nr. 1264), Krebsen Nr. 312 und ausgekernten Oliven Nr. 307 verziert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

362. Ochsengaumen (Rachen). Palais de bœuf. Für 6 Personen 2 Stück Ochsengaumen. Derselbe wird mit kochendem Wasser angebrüht, ½ Stunde darin liegen gelassen, mit Citronensaft eingerieben, alles Unreine mit dem Messer weggeschabt, während vier Stunden im siedenden Zungensud Nr. 47 oder zweimal im Suppenhafen gekocht, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, nach Belieben mit Citronensaft beträufelt und zwischen zwei Brettchen gepreßt. Man paniere ihn nach Nr. 16 ganz oder in Stücke geschnitten und brate ihn in Bratenfett auf beiden Seiten schön braun. Er muß gut durchgeröstet sein und wird als Beilage zu Gemüse, mit Mayonnaise Nr. 290 oder mit jeder beliebigen Sauce serviert.

363. Gefüllter Ochsengaumen. Palais de bœuf farci. Für 6 Personen. Man bestelle 2 Ochsengaumen im voraus, setze sie im siedenden Zungensud Nr. 47 bei, koche sie weich, lege sie mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Essig oder Citronensaft beträufelt, zwischen zwei Brettchen, deren oberes man mit Gewicht beschwert, und lasse die Stücke so bis sie kalt sind, oder auch bis zum andern Tag, und bereite folgende Fülle: 50—100 Gr. geräucherter Speck oder süße Butter, 50 Gr. roher Schinken, 1 Zwiebel, Petersilie, 1 geschälter Wecken, 1 Kaffeelöffel voll Mehl, 4 Löffel voll Madeira, ein wenig Fleischbrühe, Pfeffer, Nelkenpulver, Salz. Der Speck wird fein gehackt, der Schinken in Würfelchen zerschnitten, die Zwiebel ebenfalls fein geschnitten, Petersilie und Wecken zusammen fein gehackt.

In dem zerlassenen Speck dämpfe man die Zwiebel weiß, füge Petersilie und Brot bei und dämpfe es auch ein wenig, rühre die Schinkenwürfel und das Mehl darunter, nebst dem Gewürz, feuchte mit Madeira oder ein wenig brauner Sauce an, thue die Fülle, sobald sie kocht, auf einen Teller und stelle sie kalt. Die Ochsengaumen werden aus der Presse genommen, der eine Teil mit der Fülle bestrichen, der andere darüber gelegt und zusammengenäht, mit Pfeffer und Salz bestreut, nach Nr. 16 paniert und in süßer Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten, der Faden ringsum ausgezogen und mit Sauce Nr. 267, die man zuerst auf die Platte gießt oder besonders dazu gibt, serviert.

364. Frische Ochsenzunge abzukochen. Langue de bœuf bouillie. Für 6 Personen 650—750 Gr. Die Ochsenzunge wird im siedenden Sud Nr. 47 3½ Stunden langsam gekocht. Nun wird die Zunge geschält, die Wurzel abgeschnitten, ganz oder der Länge nach halbiert, auf eine heiße Platte angerichtet und mit einer der folgenden Saucen, bei denen Sud zum Anrühren verwendet worden ist, begossen serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Der Sud kann nachher beim Gemüsekochen verwendet werden. Auch kann die Zunge nur in der Suppe gekocht werden; sie wird dann jedoch weniger saftig.

Kapernsauce Nr. 252 oder 266. Sauce à la normande Nr. 284. Tomatessauce Nr. 286. Sardellensauce Nr. 257. Olivensauce Nr. 254. Senfsauce Nr. 270. Estragonsauce Nr. 273.

365. Frische Ochsenzunge mit Ragoût à la financière. Langue de bœuf à la financière Nr. 308. 1 große Zunge mit dem angegebenen Ragout reicht für 16 Personen.

366. Gebratene Ochsenzunge. Langue de bœuf rôtie. Von einer frischen Ochsenzunge wird das nicht dazu gehörende Fleisch weggeschnitten, die Zunge im Sud Nr. 47 2½ Stunden gekocht, die Haut abgeschält, mit feinem Salz bestreut und nebst Bratengarnitur, süßer Butter und Speckscheiben in einem heißen Ofen zugedeckt, während 1 Stunde unter öfterm Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett auf beiden Seiten gelb gebraten, indem man von Zeit zu Zeit etwas Wein, Essig und Zungensud abwechselnd beifügt, damit sich der Fond nicht zu dunkel färbe, und die Zunge kräftig und saftig werde. Hierauf stelle man die Zunge zur Wärme, koche den Fond mit Bratenjus und Zungensud auf, passiere, entfette und serviere ihn zu der gebratenen Zunge. In Ermanglung von Jus wird statt dessen ½ Justablette oder ein Kaffeelöffel Maggi's Suppenwürze angewendet. Soll das Jus dickflüssig sein, so koche man in dem passierten und entfetteten Jus einen Löffel voll mit Wasser angerührtes Mehl unter beständigem Rühren auf. Beliebige andere Saucen können dazu gegeben werden.

367. Gespickte Ochsenzunge. Langue de bœuf lardée. Eine frische Zunge wird (halbweich) gekocht, bis man sie schälen kann; sobald sie ein wenig abgekühlt ist, wird sie gespickt und gebraten nach obiger Nummer. Zur Sauce werden etwas Citronenschale, 4 Schalotten, 2 Anchois, 1 Löffel voll Kapern feingehackt, in 60 Gr. süßer Butter nebst 15 Gr. Mehl, gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz ein wenig gedämpft, mit dem aus dem Bratenfond bereiteten Jus angerührt, aufgekocht und über die Zunge angerichtet, oder in einer Saucière dazu serviert. Statt die Zunge nur mit Speck zu spicken, kann man zu gleichen Teilen Speck und zu Filet geschnittene Anchois nehmen.

368. Ochsenzunge mit Rosinensauce. Langue de bœuf à la polonaise oder Sauce aux raisins secs. Eine frische Zunge wird gekocht und gebraten wie Nr. 366, mit Rosinensauce

Nr. 265 serviert. Zum Anrühren derselben verwende man den abgefetteten und passierten Sud, in welchem die Zunge gekocht worden ist.

369. Ochsenzunge einzusalzen. Langue de bœuf à saler ou à mariner. Auf beiden Seiten der Zunge, wo die Haut dünn ist, mache man mit dem Messer einige kleine Querschnitte, in welche man gestoßenen Salpeter und feines Salz steckt und reibe die ganze Zunge noch mit wenig Salpeter und Salz ein. Man rechne 15 Gr. Salpeter, im Sommer etwas mehr. Der Boden einer Schüssel wird mit gestoßenem Salz und Koriander belegt, die Zunge darauf gethan und gestoßenes Salz darüber gestreut, zugedeckt, auf Eis oder an einen kühlen Ort gestellt und alle Tage gewendet. Nach 10—14 Tagen ist sie genug gesalzen (gebeizt) und inwendig schön rot.

370. Ochsenzunge zu räuchern. Langue de bœuf à fumer. Die wie oben gesalzene (gebeizte) Zunge wird mit einem Tuch abgetrocknet, mit Knoblauch eingerieben, 2 Tage in den Rauch gehängt (Knoblauch macht saftig), wenn man sie gleich kochen will. Wollte man sie dagegen erst nach Wochen oder Monaten gebrauchen, so räuchere man sie länger.

371. Gesalzene (gebeizte) Ochsenzunge abzukochen. Langue de bœuf salée à cuire. Die gesalzene Zunge wird im siedenden Zungensud Nr. 47 während 3½—4 Stunden langsam gekocht, warm oder kalt serviert; in letzterem Fall wird sie bis zum Erkalten im Sud gelassen. Vor dem Auftragen wird sie geschält, was bei der warmen wie bei der kalten Zunge leicht vor sich geht. Eine Zunge, die länger als die oben beschriebene Zeit im Salz gelegen, was gewöhnlich bei den gekauften der Fall ist, wird mit siedendem Wasser angebrüht*) und 10 bis 15 Minuten vor Gebrauch darin liegen gelassen.

372. Geräucherte Ochsenzunge. Langue de bœuf fumée. Die geräucherte Zunge wird gekocht wie die gesalzene Nr. 371, nur wird sie auf jeden Fall mit siedendem Wasser angebrüht und 10—15 Minuten darin liegen gelassen.

373. Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge warm serviert. Langue de bœuf salée ou fumée chaude. Die nach Nr. 371 weichgekochte Zunge wird unmittelbar vor dem Anrichten aus dem Sud gezogen, geschält, der Länge nach entzwei geschnitten, auf eine heiße Platte angerichtet und mit Petersilie

*) Wird eine Zunge einige Stunden in laues Wasser eingelegt, so wird das Wertvollste, das Eiweiß, daraus gezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

verziert. Man kann Salat oder ein grünes Gemüse dazu geben, z. B. Rosen- oder Blumkohl, Bairischkraut, Kohl 2c.

373a. Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge kalt serviert. Langue de bœuf salée ou fumée froide. Die während 3½—4 Stunden im Sud Nr. 47 gekochte und darin erkaltete Zunge wird geschält, in Tranchen geschnitten, in einem Kranz schuppenförmig auf eine beliebige flache Platte rangiert und mit Petersilie verziert aufgetragen.

374. Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge mit Gallerte (Sulz, Gelee). Langue de bœuf à la gelée oder: à l'aspic. Die im Sud erkaltete Zunge wird wie oben angerichtet, nach Nr. 82 mit Gallerte verziert.

374a. Ochsenhirn. Cervelle de bœuf. Ochsenhirn kann nur paniert oder gehackt verwendet werden. Kalbshirn ist demselben vorzuziehen, siehe Nr. 464 und 467.

375. Roastbeef, mit Jus oder Jussauce. Roastbeef au jus. Für 6 Personen. 1—1¼ Kilogr. Nierstück oder Horücken (siehe Bestandteile Nr. 352), das erstere ist zum Rollen geeigneter. Die Knochen werden ausgeschnitten, das Fleisch geklopft. Horücken, der nicht gerollt werden kann, wird zusammengebunden; beim Nierstück dagegen schneidet man, wenn die Knochen entfernt sind, den Nerv, der unter der Fettdecke liegt, der ganzen Länge und Breite nach vom Fleisch weg (die Schneide des Messers dem Nerv zugekehrt, damit kein Fleisch mit weggeschnitten wird), sodann die abgelöste Fettdecke wieder darüber gelegt; das ganze Stück mit Pfeffer und Salz eingerieben und der Langseite nach in Wurstform gerollt, die Fettseite nach Außen gekehrt und mit dickem Bindfaden umwickelt.

In eine Bratpfanne oder Kasserolle thue man 150—200 Gr. Bratenfett, s. Nr. 36, 50 Gr. Speckscheiben, Bratengarnitur, s. Nr. 26, lege das Fleisch (Horücken oder Nierstück) nebst Salz darauf, brate es im heißen Ofen,*) begieße und kehre es fleißig um, bis Braten und Garnitur schön gelb sind; sollte das Fleisch dann noch nicht weich sein, so wird von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe oder Wasser zugeschüttet und der Braten gewendet; er braucht in einem heißen Ofen bloß ¾ bis 1 Stunde (2 Kilogr. brauchen eben-

*) Alles zu bratende Fleisch muß in sehr heißem Ofen zubereitet werden, damit die Eiweißgerinnung gleich stattfinden kann, wodurch eine Kruste um das Fleisch gebildet und der innere Fleischsaft hiedurch eingeschlossen wird. Ist kein guter Bratofen vorhanden und wird das Fleisch auf dem Herd bereitet, so muß es aus dem gleichen Grund in's heiße Fett gegeben und auf starkem Feuer angebraten werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

falls etwa $^3/_4$ bis 1 Stunde, 3—5 Kilogr. $1^1/_2$ bis 2 Stunden). Wenn er weich ist, nehme man ihn aus dem Ofen, lege ihn in eine Schüssel mit Fond begossen und stelle ihn zugedeckt zur Wärme; den übrigen Fond koche man inzwischen nach Nr. 34 mit $1^1/_2$—2 Deciliter Wasser 5—7 Minuten, bereite Jus nach Nr. 35 und serviere ihn zum Braten. Wünscht man eine gehaltreichere Sauce zu bekommen, so stelle man den passierten Jus wieder aufs Feuer, rühre 15 Gr. Mehl oder 1 Kaffeelöffel Maizena- oder Kartoffelmehl mit Wasser zu einem dünnflüssigen Teiglein an, gieße es in den Jus und bringe es unter beständigem Rühren zum Kochen. Wenn Mehl zum Jus genommen wird, darf derselbe nicht ganz entfettet sein. Dann lege man den Braten, von welchem der Bindfaden abgelöst worden, auf eine heiße Platte mit ein wenig Fond begossen und serviere Jus oder Sauce dazu.

Liebt man den Braten sehr saftig und inwendig noch ein wenig rot, so nehme man ihn etwas vor der vorgeschriebenen Zeit heraus. Wird nach dem im vorhergehenden Abschnitt beschriebenen Zeitpunkt, wo das Fleisch sehr weich und saftreich ist, weiter gebraten, so wird es trocken und hart und erst nach Stunden wieder völlig weich. Sollte das zur ersten Weiche gebratene Fleisch inwendig noch zu rot sein, so gießt man, nachdem es tranchiert ist, kochend heißen Jus über die Tranchen, was hilft. Bei Roastbeef ist es vorteilhaft, ein größeres Stück zu braten und das übrige kalt zu genießen, da es auf diese Weise auch sehr schmackhaft ist.

376. Roastbeef mit Rahmsauce. Roastbeef à la crême. Obiger Braten mit Rahmsauce Nr. 260 serviert.

377. Welscher Braten. Bœuf braisé. Für 6 Personen brate*) man $1^1/_4$—$1^1/_2$ Kilogr. (ein größeres Stück braucht mehr Zeit) ausgebeintes und zusammengebundenes Horückenstück oder Nierstück in süßer Butter, Speckscheiben und Bratengarnitur auf allen Seiten gelb, gieße dann 1 Deciliter weißen Wein und ebensoviel Wasser daran, lege eine Brotrinde dazu, streue nach $^1/_4$ Stunde ein wenig Mehl über den Braten und braisiere (brate) ihn so während $2^1/_2$—3 Stunden auf schwachem Feuer oder auf Kohlen, indem man das Stück von Zeit zu Zeit umkehrt und wenn nötig etwas Wasser zugießt. Ist der Braten nach dieser vorgeschriebenen Zeit schön weich (in der zweiten Weiche), so hebt man ihn in eine Schüssel heraus und stellt ihn mit etwas Fond (Fett) begossen zugedeckt zur Wärme, gießt 3—4 Deciliter Wasser zu dem Fond, worin der Braten war, kocht ihn auf und passiert ihn in eine Schüssel.

*) Siehe Anmerkung Seite 115.

Dann schöpft man das Fett oben ab, gibt es in den Topf, rührt 1—2 feingeschnittene Schalotten, nach Belieben 1—1½ Löffel Kapern, ein wenig Nelkenpulver und 1—1½ Löffel feines Paniermehl hinzu, gießt den gewonnenen Bratenjus bei und läßt dies zusammen noch 20—30 Minuten auf schwachem Kohlenfeuer langsam auskochen, indem man mit Wasser verdünnt, falls die Sauce durch Einkochen zu dick werden sollte.

Vor dem Anrichten löst man die Schnur vom Braten, gießt einen Teil der zur gehörigen Dicke gekochten Sauce auf die Platte, legt den Braten darauf und serviert die noch übrige Sauce dazu.

378. Roastbeef auf dem Rost und am Spieß gebraten. Roastbeef à la broche. Für 6—8 Personen 1¼ bis 2 Kilogr. Das gut abgelagerte Nierstück Ia Qualität siehe Nr. 375, wird auf allen Seiten gepfeffert und gesalzen. Dann bestreiche man einen weißen Bogen Papier dick mit süßer Butter, ungefähr 60 Gr., streue Bratengarnitur Nr. 26 oder Kräuterpulver darauf, lege 100 Gr. Speckscheiben dazu und wickle das Fleisch hinein, dann wickle man noch 2 weitere Bogen Papier darum, binde es gut zusammen, bestreiche das Papier von außen mit flüssiger Butter und brate das Fleisch ungefähr ¾ Stunden, indem man ihn möglichst großer Hitze*) aussetzt und mit dem herunterträufelnden Fett fortwährend begießt. Dann wird das Papier abgelöst, der Braten auf eine Platte gelegt, der Jus samt Speck und Garnitur mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, passiert und entfettet, mit dem Roastbeef serviert.

Wird das Fleisch am Spieß gebraten, so wird es vorerst gerollt und gebunden. — Auf dem Rost und am Spieß gebraten sind alle Braten am saftigsten. In Junker & Ruh's Gaskochbüchlein von L. Fäsch-Kußmaul werden Rostbraten auf folgende Weise bereitet: 1 Kilogr. schönes, gut gelagertes Nierstück, ohne Knochen gewogen, für 5 bis 6 Personen. ½ Stunde vor dem Rösten wird das Fleisch auf allen Seiten mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben und das Fleisch hiebei mit der flachen Hand leicht geklopft, damit das Salz recht in dasselbe eindringen könne. Dann wird der Bratraum während 15 Minuten mit voller Flamme erhitzt, indem gleich anfangs eine Kelle reines Wasser (etwa 2½ Deciliter) in die Bratpfanne gegossen, der Rost mit Speck eingefettet in die Bratpfanne gestellt, dieselbe, je nach der Dicke des Stücks, etwa auf die viert- oder fünftobersten Rinnen geschoben*) und der Blechschieber

*) Bei allen Spieß- und Rostbraten wird die Bratpfanne mit dem Rost so eingeschoben, daß das Fleisch 2½ bis 3 Cm. von den Flammen entfernt ist.

vor den Bratraum geschoben wird. Dann werden 50—80 Gr. süße Butter in einem kleinen Pfännchen auf dem Herd flüssig gemacht, das Fleisch mit einer der frischen Schnittflächen nach oben auf den heißen Rost gelegt, mit Hilfe eines kleinen Pinsels mit der zerlassenen Butter bestrichen, die Flamme, 3 Cm. vom Fleisch entfernt, ganz offen gelassen, das Fleisch etwa alle 5 Minuten mit der Butter bepinselt, ohne es zu begießen, bis es leicht angebräunt ist, wobei der Blechschieber jedesmal wieder rasch eingeschoben wird und die Flamme einen Augenblick verkleinert werden müßte, wenn nur noch wenig fehlen sollte. Sobald sich das Fleisch zusammengezogen hat, wodurch es dicker wird, muß die Bratpfanne um eine Rinne tiefer eingeschoben werden. Nun wird die zweite Schnittfläche nach der vollen Flamme gekehrt, gleich verfahren, wie bei der ersten Schnittfläche, hernach die untere Seite und erst zuletzt die Hautseite, da hier die Hitze am wenigsten eindringen kann. Die Hautseite wird, wie die 3 übrigen, fleißig mit Butter bestrichen und das Roastbeef, je nach Liebhaberei, in 35 bis 38 Minuten bei vollen Flammen geröstet, auf eine heiße Platte angerichtet, der Fond in der Bratpfanne losgekratzt, die Sauce, wenn nötig, auf einem Herdbrenner rasch aufgekocht und über den Braten gegossen, ohne sie vorerst zu entfetten. Beim Tranchieren wird so viel köstlicher Saft aus dem Roastbeef fließen, der sich alsdann mit dieser Sauce verbinden kann, so daß es absolut unnötig wäre, eine besondere Sauce zu bereiten.

379. Filet de Bœuf (Lummel, Schlachtbraten). Für 6 Personen 1—1¼ Kilogr. Von dem aus dem Nierstück geschnittenen Filet wird das Fett und das nicht dazu gehörige Fleisch am Kopf weggeschnitten. Dann schneide man von der Mitte aus gegen den Kopf und Schwanz mit einem scharfen, spitzen Messer die Haut in schmalen Streifen ab, die Schneide des Messers gegen die Haut gekehrt, schneide auch vom Schwanz ein Stückchen Fleisch ab. Das Fett kann man nach Nr. 40a zu Backfett gebrauchen, die Fleischabfälle im Suppenhafen kochen und gehackt zu Fleischkugeln 2c. verwenden. — Den Lummel spicke man nach Nr. 71 in kurzen Reihen (mit dem Faden) beim Kopf beginnend, das kurze Seitenteil besonders, während das lange auf der andern Seite, welches nicht abgeschnitten werden darf, ungespickt bleibt. Der Lummel sollte nur im Ofen, auf dem Rost oder am Spieß gebraten*) werden (siehe das Braten des Roastbeef Nr. 375, Nr. 378). Im Ofen gebraten, begieße man ihn fleißig mit dem Fett, ohne ihn zu wenden, weil die gespickte Seite oben bleiben soll. Ist er oben braun, so bedecke

*) Siehe Anmerkung Seite 115.

man ihn mit einem butterbestrichenen Papier, begieße ihn aber doch von Zeit zu Zeit mit dem Fett.

Wenn der Lummel weich ist, stellt man ihn wie Roastbeef zur Wärme, und bereitet, indem man 8 Deziliter Wasser zum Fond gießt und aufkocht, Jus oder Sauce dazu. Vor dem Servieren wird das Filet in schöne Tranchen geschnitten und wieder in seine natürliche Form gelegt. Ein nicht zu großer Lummel braucht zum Braten 1—1½ Stunden. Man rechnet auf 1 Person 160 bis 200 Gr. Fleisch.

380. Ochsenfilet à la Jardinière. Filet de bœuf à la jardinière. Für 6 Personen 1—1¼ Kilogr. Zur Jardinière werden verschiedenfarbige Gemüse genommen, z. B. Rotgelbrüben, in Stäbchen oder in beliebige gleichmäßige Formen geschnitten, ausgeschottete grüne Erbsen (im Winter eingemachte), in kleine Röschen geteilter Blumkohl, rund ausgestochene Kartoffeln, fester Rosenkohl, junge grüne Bohnen, Champignons und geschälte Trüffeln. Jedes Gemüse wird besonders locker in ein Netzchen gebunden, in gesalzenem Wasser und süßer Butter weich gekocht (nicht in eisernem Topf). Da die Rüben, Erbsen und Bohnen mehr Kochzeit erfordern als die andern Gemüse, so koche man diese zuerst halbweich, ehe die andern beigefügt werden, welche nur einige Minuten kochen dürfen; das Wasser muß die Gemüse bedecken. Champignons und Trüffeln oder in Büchsen eingemachte Gemüse, welche schon gekocht sind, werden bloß in ihrem eigenen Saft aufgewärmt. Den nach vorhergehender Nummer fertig gebratenen Lummel stelle man mit Fond begossen zur Wärme, koche den gewonnenen Bratenjus mit oder ohne Jussauce Nr. 248 auf; dann richte man jedes Gemüse besonders an, lege es häufchenweise mit den Farben wechselnd um das auf heißer, langer Platte angerichtete Filet, gieße einen Teil Jus oder Jussauce unter das Fleisch und serviere den übrigen in einer Saucière dazu.

381. Mariniertes Ochsenfilet. Filet de bœuf mariné. Für 6 Personen 1—1¼ Kilogr. Ehe man über das Filet die siedende Marinade Nr. 45 gießt, häutet und salzt man es nach Nr. 379 und läßt es 12—24 Stunden darin liegen, indem man es 1 bis 2 Mal wendet. Ist man genötigt, ein Filet 8—14 Tage in der Marinade zu lassen, so nehme man dazu 2 Teile Wein und 1 Teil Essig, koche sie mit den in Nr. 45 angegebenen Kräutern und Gewürz auf, schütte diese Marinade heiß an das gesalzene Filet und stelle es zugedeckt an einen kühlen Ort, wende es jeden Tag, obschon die Marinade das Fleisch ganz bedecken sollte. Liebt man den Essig

nicht, so kann man bloß mit Wein marinieren. Auch darf man das Filet gespickt in die Marinade legen. Ehe man das Filet zubereiten will, wird es gespickt (wenn es noch nicht geschehen ist), nachdem es gut vertropft ist. Man bratet es wie Nr. 379, verbindet jedoch den erhaltenen, passierten und entfetteten Bratenjus mit einem Mehlteiglein von 20 Gr. Mehl, wodurch man einen dickflüssigen Jus (Jussauce) erhält, welchen man mit dem Braten serviert.

382. Ochsenfilet mit Rahmsauce Filet de bœuf sauce crême oder Filet de bœuf à la crême. Für 6 Personen 1—1¼ Kilogr. Das gebratene, marinierte Ochsenfilet stelle man mit etwas Fond begossen zur Wärme, koche den übrigen Fond mit 4 Deciliter Wasser auf, passiere und entfette ihn, und bereite damit eine Rahmsauce Nr. 260.

383. Ochsenfilet mit Madeirasauce. Filet de bœuf sauce madère. Den gebratenen Lummel stelle man in einer zugedeckten Schüssel mit Fond begossen zur Wärme, bereite aus dem übrigen Fond Jus, welchen man passiert und entfettet zur Madeirasauce Nr. 259 verwendet. Der Lummel kann mit Fond oder mit ein wenig Madeirasauce begossen aufgetragen, die übrige Sauce dazu serviert werden.

384. Ochsenfilet am Spieß zu braten. Filet de bœuf à la broche. Wenn das Filet gespickt ist, stecke man den Spieß durch, belege die ungespickte Seite mit Speckscheiben, wickle das Filet in ein mit Butter bestrichenes Papier und brate es wie Roastbeef Nr. 378. In der letzten Viertelstunde wird das Papier abgelöst und das Filet ohne dasselbe fertig gebraten, damit das Gespickte ein wenig Farbe bekommt. Der Fond wird mit ein wenig Wasser aufgekocht, passiert, entfettet und zum Lummel serviert.

385. Ochsenfilet am Spieß zu braten mit Sardellen. Filet de bœuf lardé aux anchois. Ein abgehäutetes und auf der untern Seite geklopftes Ochsenfilet wird mit Sardellen, Speck und Citronenschnitzchen gespickt, am Spieß gebraten (siehe gespicktes Filet Nr. 384). In die Bratpfanne thue man einige Löffel voll Essig, gehackte Citronenschale und in Würfelchen geschnittene Sardellen, koche, wenn der Braten fertig ist, den Fond mit Fleischbrühe auf und serviere die Sauce in einer Saucière zu dem Lummel. Liebt man Citronen nicht, so lasse man sie weg.

386. Bœuf à la mode. Für 6 Personen wird 1—1¼ Kilogr. Ochsenfleisch, z. B. Huft, Schnäbeliriemen oder Bäckli gut geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Mehl bestäubt. Nun werden von 30—50 Gr. Speck Riemchen geschnitten, diese in

Salz und Pfeffer, sowie in feingeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln und in ebenfalls feingeschnittener Petersilie umgekehrt und das Fleisch damit gespickt, indem mit einem spitzen Messerchen kleine, aber tiefe Einschnitte in das Fleisch gemacht und die Speckstreifchen hineingegeben werden, doch so, daß dieselben nicht sichtbar sind. Dann wird das Fleisch nebst Bratengarnitur Nr. 26 und dunkler Brotrinde in die Bratpfanne in heißes Fett gegeben, auf allen Seiten hübsch angebraten und während 2—2½ Stunden gebraten wie Roastbeef Nr. 375. Nach Belieben kann in der fertigen Sauce noch 1—2 Löffel saurer Rahm aufgekocht werden.

387. Andere Art. Bœuf à la mode. Für 6 Personen. 1½ Kilogr. Ochsenfleisch vom Riemen werden recht geklopft, 3 Tage in Marinade Nr. 45 gelegt und während dieser Zeit öfters umgekehrt.

Man lasse das Fleischstück eine ½ Stunde vor der Zubereitungszeit im Seihbecken abtropfen, schneide 30—50 Gr. geräucherten Speckspeck in fingerlange und ½ Cm. dicke Stäbchen, mariniere diese in Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und etwa 2 Löffeln weißem Wein und lasse sie ½ Stunde zugedeckt darin stehen. In das abgetropfte Fleisch werden mit einem spitzen Messer Einschnitte gemacht und jeder derselben mit einem Speckstäbchen gespickt. Dann belege man den Boden einer Kasserolle mit Bratengarnitur Nr. 26, Bratenfett Nr. 36, oder Butter und Speckscheiben, lege das Fleisch darauf und brate es zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer auf allen Seiten schön gelb. Unterdessen röstet man in einer andern Pfanne auf schwachem Feuer in 40 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl und 1 schwacher Kaffeelöffel voll Zucker ganz dunkelbraun, rührt es mit Fleischbrühe oder Wasser und 1 Glas Rotwein oder etwas von der Beize, anfangs langsam, später schneller an, gießt die sehr dünnflüssig angerührte Sauce an das Fleisch und läßt es so lange weiterkochen, bis dasselbe sehr weich ist. Während dem Kochen muß das aufsteigende Fett abgenommen und beim Anrichten die Sauce passiert werden. Bœuf à la mode erfordert im Ganzen 3—3½ Stunden Kochzeit.

Oder: Bœuf à la mode de Berlin. Für 6 Personen. 1—1¼ Kilogr. Bäckli oder Riemen werden gut geklopft, in Bratenfett oder süßer Butter nebst 30 Gr. Brotrinde gelb gebraten, 20 Gr. Mehl in 30 Gr. Butter braun geröstet, 1 fein geschnittene Zwiebel einige Minuten darin verrührt, mit Wasser oder Fleischbrühe und 1 Deciliter Wein dünnflüssig angerührt, zum Fleisch geschüttet, über welchem es zusammenfließen soll, ⅙ Citronenschale,

1/4 Lorbeerblatt dazu gelegt und gekocht, bis es weich ist, die Brühe abgefettet, Lorbeerblatt und Citronenschale herausgenommen. Man rechnet im Ganzen 2 1/2—3 Stunden Kochzeit.

387a. Gewöhnlicher Rindsbraten. Rôti de bœuf.

Derselbe wird gleich bereitet wie Bœuf à la mode Nr. 386, nur daß er in gleicher Weise mit gewöhnlichen Speckstreifchen gespickt wird. Das Spicken kann auch unterlassen werden; jedoch ist die Mühe und die Ausgabe klein und erhält man ein viel saftigeres und weicheres Fleisch.

388. Dampfbraten.*) Für 6 Personen wird 1—1 1/4 Kilogr. Ochsenfleisch, z. B. Schnäbeliriemen oder Huft gut geklopft, mit 30 Gr. Speckstreifchen gespickt, indem mit einem spitzen Messer kleine, senkrechte Einschnitte in das Fleisch gemacht und die Streifchen hineingeschoben werden. Nun wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eineingerieben und mit etwas Mehl bestäubt, in den Dampfkochtopf von Ch. Umbach in Bietigheim (bestes Fabrikat) samt Bratengarnitur Nr. 26 in einen Löffel heißes Fett oder eingekochte Butter gegeben, bei ziemlich starkem Feuer auf allen Seiten schön angebraten, 1/2 Glas heißes Wasser und ebensoviel Rotwein beigefügt, der Kochtopf zugeschraubt und das Fleisch in 2—2 1/2 Stunden weich gebraten, während welcher Zeit der Topf auf schwaches Feuer gestellt wird, doch so, daß der Inhalt fortwährend kocht. Es ist unnötig, während dieser Zeit nach dem Fleisch zu sehen; nur muß beim Einfüllen darauf geachtet werden, daß die Bratengarnitur und hauptsächlich die Brotrinde auf die Seite und nicht unter das Fleisch zu liegen kommen, da sie sonst anbrennen könnten, was die sehr kräftige Sauce und den vortrefflichen Braten verderben würde. Wird das Fleisch in der ersten Weiche und inwendig noch ein wenig rot gewünscht, so genügen 3/4—1 Stunde.

389. Schmorrbraten. Für 6 Personen werden 1—1 1/4 Kgr. Ochsenfleisch, z. B. Schnäbeliriemen, Huft, Bug oder Mittelbäckli geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, mit 30—50 Gr. Speckstreifchen gespickt,**) indem mit einem spitzen

---

*) Anbei sei der **Dampfkochtopf** als ausgezeichnetes Kochgeschirr bestens empfohlen. Derselbe braucht sehr wenig Feuerung, da der Dampf eingeschlossen ist, auch werden die darin gekochten Speisen weicher und schmackhafter. Derselbe wird hauptsächlich angewendet bei der Zubereitung von Siedefleisch, Knochenbrühe, sogenanntem Dampfbraten und geschwellten Kartoffeln.

**) Das Spicken kann unterlassen werden; jedoch wird der Braten hiedurch saftiger und kräftiger und ist das Spicken auf diese Weise kein so großer Zeitverlust wie mit der Spicknadel; deshalb bei allen gewöhnlichen Rindsbraten sehr zu empfehlen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Messerchen Einschnitte in das Fleisch gemacht und die in Salz und Pfeffer umgewendeten Speckstreifchen hineingegeben werden. Das Fleisch wird nun in einen Kochtopf mit 1/2 Liter siedendem Wasser und nach Belieben einem 1/2 Glas Rotwein gelegt und während 2—2 1/2 Stunden zugedeckt weich gekocht, indem es zuweilen umgewendet wird. Ist das Fleisch nach dieser Zeit nicht angebraten, so kann es herausgenommen und in einem Löffel heißem Fett angebraten werden oder es können der Sauce einige Tropfen Jusfarbe Nr. 55 beigefügt werden, was dem Fleisch auch ein besseres Aussehen gibt. Wird eine etwas dickliche Sauce gewünscht, so kann ein Löffel feingesiebtes Paniermehl darin aufgekocht werden.

390. Ochsenfleisch à l'écartat. Bœuf à l'écartat. Für 6 Personen 1—1 1/4 Kilogr. Ochsenfleisch vom Bäckli oder Riemen wird gut geklopft, mit 80 Gr. gestoßenem Salz und 10 Gr. Salpeter eingerieben. In eine irdene Schüssel thue man 1/2 Kilogr. Salz, lege das Fleisch darauf, streue Nelken, Basilikum, Pfefferkörner und noch einige Hand voll Salz darüber, beschwere das Fleisch, lasse es zugedeckt 10 Tage stehen, brühe es mit siedendem Wasser an und lasse es 15 Minuten darin liegen, um das überflüssige Salz hinauszuziehen, koche es dann zugedeckt sehr langsam 3—4 Stunden im Zungensud Nr. 47, lasse es erkalten und serviere es feingeschnitten als kalten Aufschnitt. Es kann auch warm genossen werden.

391. Pöckelfleisch. Bœuf à la salaison. Für 6 Personen 1 Kgr. Es ist jedoch vorteilhafter 4—6 Kilogr. zu pöckeln, da dieses Fleisch aufbewahrt werden kann. Man nehme 4—6 Kilogr. ausgebeintes Ochsenfleisch vom Riemen, klopfe es, thue Salz und 1 Kaffeelöffel voll Salpeter daran, lasse es 10—12 Tage darin liegen, hänge es, wenn es sofort gebraucht wird, einen Tag und wenn es aufbewahrt werden soll, mehrere Tage in den Rauch, schneide davon ab nach Bedarf, koche es während 2 1/2—3 Stunden sehr langsam und zugedeckt im Zungensud Nr. 47 und hänge das übrige an einen kühlen, luftigen Ort.

392. Ochsenfleisch zu räuchern (Hamburger Art). Bœuf à la Hambourgeoise. (Für 6 Personen 1—1 1/4 Kilogr.) 4—5 Kilogr. Riemen reibe man mit gestoßenem Salz und Salpeter ein, wickle es lose in ein Papier, damit der Rauch hineindringt, hänge es 5 bis 6 Tage in den Rauch und wenn es geräuchert ist, 3—4 Wochen an einen kühlen, luftigen Ort und serviere es roh oder nach Nr. 48 im Schinkensud gekocht.

393. Beefsteaks. Für 6 Personen 1 Kilogr. gutgelagertes Filet, ausgebeintes Nierstück oder Schnäbeliriemen. Das abgehäutete

Fleisch schneide man in zweifingersdicke Tranchen, klopfe sie ganz wenig, stoße sie wieder zusammen, salze und pfeffere sie, mache reichlich eingekochte Butter oder Fett in einer flachen Pfanne auf starkem Feuer*) heiß, lege die Beefsteaks neben einander hinein, brate sie einige Minuten, bis sich oben Saft bildet, wende**) sie mit dem Schäufelchen und brate sie weiter, bis sich wieder Saft darauf zeigt. Dann richte man die fertigen Beefsteaks auf eine bereitgehaltene heiße Platte an, lege auf jedes Beefsteak ein Stück maître d'hôtel Nr. 295 von der Größe eines Fünffranken-Stücks (in Ermanglung hievon nur süße Butter) und serviere sie sogleich. Sie sollen inwendig noch ein wenig rot sein. Bratzeit 3—5 Minuten. Will man zu Beefsteaks bestimmtes Fleisch auf 1 oder 2 Tage im Vorrat halten, so bestreiche man es mit feinem Olivenöl und stelle es zugedeckt an einen kühlen Ort. Öl konserviert das Fleisch und macht es zart.

394. Gehackte Beefsteaks. Zu gehackten Beefsteaks nehme man für 6 Personen 1 Kilogr. Fleisch vom Horücken oder Schnäbeliriemen, häute und hacke es fein, dämpfe in etwas Fett eine halbe feingeschnittene Zwiebel, menge sie darunter, formiere handgroße Tranchen davon, pfeffere, salze und brate sie wie bei Nr. 393 angegeben in heißer Butter oder Fett.

395. Beefsteaks sur la grille (auf dem Rost gebraten). Die Beefsteaks werden leicht geklopft, gepfeffert und gesalzen, auf den Rost gelegt und auf beiden Seiten gebraten, indem man sie möglichst großer*) Hitze aussetzt. Sie sollen inwendig noch ein wenig rot sein und werden auf maître d'hôtel oder gewöhnliche süße Butter angerichtet. Auch macht es sie schmackhaft, wenn auf jedes Beefsteak vor dem Servieren noch etwas maître d'hôtel oder auch nur süße Butter gelegt wird. Sie sollen jedoch vorher nicht mit Olivenöl bestrichen werden. Bratzeit 5—6 Minuten.

396. Beefsteaks à la Francfort. Die Beefsteaks werden gebraten nach Nr. 393 mit oder ohne maître d'hôtel angerichtet, fein geschnittener Schnittlauch darüber gestreut und je ein Beefsteak mit einem Spiegelei, s. Nr. 1269, belegt.

397. Côtelette de bœuf. Eine starke, fingersdicke Rippe vom Horücken klopfe man bis zur halben Dicke, stoße sie wieder

*) Siehe Anmerkung auf Seite 115.

**) Auch hier gilt, was in Nr. 351 Allgemeines über das Fleisch betont wurde, daß beim Wenden großer oder kleiner Fleischstücke nie mit einer Gabel hineingestochen werden darf, weil sonst der innere Fleischsaft herausquillt und man nur noch die trockenen Fleischfasern auf den Tisch bringt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

zusammen, pfeffere und salze sie, brate sie wie Beefsteaks Nr. 393 und richte sie mit Jus oder mit maître d'hôtel an.

398. **Côtelettes de bœuf sur la grille (auf dem Rost gebraten),** werden geklopft, gepfeffert und gesalzen wie in voriger Nummer und wie die Beefsteaks Nr. 395 auf dem Rost gebraten. Für 1 Person 150—200 Gr. Fleisch.

399. **Rindfleischscheiben.** Ramsteaks. Für 6 Personen werden 1—1¼ Kilogr. gut abgelagertes*) Nier- oder Huftstück in Tranchen geschnitten, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben. In der Omelettenpfanne werden 30 Gr. Butter oder Fett rauchheiß gemacht, 1—2 Löffel feingehackte Zwiebeln hineingestreut, die Schnitten hineingegeben, auf starkem Feuer in etwa zwei Minuten angebraten, mit dem Schäufelchen (nicht mit der Gabel) umgewendet, 2 Löffel Jus, Fleischbrühe, oder in Ermangelung Wasser, beigefügt und die Scheiben noch während etwa 2 Minuten zugedeckt weichgedämpft. Sie sollen inwendig noch etwas rot sein.

400. **Roulades von Ochsenfleisch (Vögel).** Roulades de bœuf. Für 6 Personen 1—1¼ Kilogr. vom Nierstück, Huft oder Mittelbäckli. Man schneide hievon zweifingersdicke Tranchen, klopfe sie zu großen, schwach 1 Cm. dicken Stücken, bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer und bereite folgende Fülle: Eine fein geschnittene Zwiebel wird in 30—50 Gr. ebenfalls feingeschnittenen Speckwürfelchen gedämpft. Nun wird 50 Gr. eingeweichtes, wieder gut ausgedrücktes, gehacktes Brot, 1 Ei, Salz und Pfeffer beigegeben, die Fülle gut untereinander gemengt, die Tranchen damit bestrichen, aufgerollt, mit Bind- oder gewöhnlichem Faden umbunden, in Speckscheiben und Butter auf allen Seiten gelb gebraten, 10 Gr. Mehl darüber gestreut und so viel Wasser daran gegossen, daß es über den Vögeln zusammengeht. Hernach werden sie unter jeweiligem Umdrehen 2 Stunden auf schwachem Feuer gekocht und soll die Brühe auf ein kleines Quantum zur dicken Sauce eingekocht sein. Dann werden die Vögel angerichtet, die Fäden abgelöst und die etwas dickflüssige Sauce darüber passiert.

Es kann auch nur 100 Gr. Speck, 1—2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer zur Fülle verwendet werden. Wird dieselbe jedoch feiner gewünscht, so wird die Farce Nr. 111 von 250 Gr. fettem Schweinefleisch angewendet.

---

*) Scheint das Fleisch nicht mürbe zu sein, so wird mit der Schneide eines scharfen Messers oder mit einem Wiegenmesser auf beiden Seiten darüber gehackt, doch so, daß das Fleisch nicht auseinanderfällt. Hernach wird mit der flachen Hand wieder leicht darüber geklopft, daß die vom Hacken entstandenen Unebenheiten vergehen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

401. Fleischtranchen. Tranches de bœuf. Für 6 Personen 1—1¼ Kilogr. Schnäbeliriemen oder ausgebeintes Nierstück, 50—100 Gr. süße Butter, 2 feingeschnittene Schalotten, 2 Deciliter Wein. Man schneide das Fleisch roh in fingersdicke Tranchen, klopfe sie, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, lege sie schichtenweise in eine Kasserolle übereinander, zwischen jede Tranche etwas zerbröckelte Butter und Zwiebeln, gieße den Wein darüber und dämpfe sie während 2½ Stunden zugedeckt sehr langsam auf ganz schwachem Feuer oder ebenfalls zugedeckt im heißen Ofen. Die Kasserolle muß eng sein, damit der Saft erhalten bleibt; von Zeit zu Zeit sehe man nach, ob nicht einige Eßlöffel heißes Wasser nachgegossen werden sollten. Man serviert die Fleischtranchen mit Zwiebelnpüree s. Nr. 1150 oder 1151 oder zu einem saftigen Gemüse.

402. Rindfleisch im Saft. Für 6 Personen wird 1—1¼ Kilogr. Huft oder auch Mittelbäckli sorgfältig geklopft, in fingersdicke, etwa halb handgroße Tranchen geschnitten und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In einem passenden, nicht zu großen Kochtopf wird ein Stück frische Butter leicht zerlassen, eine Lage Fleisch hineingelegt, ein Stücklein Butter darüber zerbröckelt, so fortgefahren, bis alles Fleisch und etwa 30 bis 50 Gr. süße Butter eingefüllt ist, der Kochtopf gut zugedeckt und das Fleisch auf schwachem Feuer oder noch besser ebenfalls zugedeckt, im heißen Bratofen im eigenen Safte weichgedämpft. Es sollte keine Flüssigkeit zugefügt werden müssen. Kochzeit 2½ Stunden.

403. Gulasch. Gulyás. Für 6 Personen ¾—1 Kilogr. vom Lummel oder 1¼ Kilogr. vom oberen etwas fetten Schnäbeliriemen (Schwanzstück), wovon aber das Fett hiezu nicht gebraucht wird, 80 bis 100 Gr. geräucherter Speck, 1 mittlere Zwiebel, 20 Gr. Mehl, 3 Deciliter weißer Wein, Cayennepfeffer, Salz.

Speck und Zwiebel schneide man in Würfelchen; das Fleisch wird geklopft und in fingersdicke Tranchen und diese in egale Würfel geschnitten. Alsdann lasse man auf dem Feuer den Speck zergehen, röste die Zwiebel gelb darin, thue die Fleischwürfel hinzu und röste sie auch ein wenig mit, bis sie außen herum nicht mehr rot sind, streue beiderlei Pfeffer und Salz darüber, dann das Mehl, rühre den Wein und ein wenig heiße Fleischbrühe hinein und richte das Fleisch an sobald es anfängt zu kochen. Jedes Fleischstückchen soll inwendig noch rot sein.

404. Gulasch andere Art. Für 6 Personen werden 1 bis 1¼ Kilogr. Ochsenfleisch vom Schnäbeliriemen, Huft oder Mittelbäckli in kleinere Würfel geschnitten. Nun wird eine feingeschnittene

Zwiebel in 50 Gr. Butter oder Fett gedämpft, das Fleisch samt Salz und Pfeffer beigefügt, nach Belieben eine Prise Kümmel beigebeben und das Fleisch während 2—2¼ Stunden auf schwachem Feuer zugedeckt weichgedämpft. Etwa ¼ Stunde vor dem Anrichten wird etwas Mehl und eine kleine Prise Paprika über das Fleisch gestäubt und gut mit demselben verrührt. Um das Gericht zu verfeinern, können demselben vor dem Anrichten 2 Löffel Madeira, Rhum oder Cognac beigemischt werden.

405. Gulasch à la Viennoise. Wird gleich bereitet wie Gulasch Nr. 404, nur daß zu gleichen Teilen Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch verwendet werden, was die Speise sehr kräftig macht. Schweine- und Kalbfleisch werden jedoch erst nach einer Stunde beigefügt, da sie kürzere Kochzeit bedürfen.

406. Braungekochtes Rindfleisch. Ragoût de bœuf. Für 6 Personen wird 1 bis 1¼ Kilogr. zartes Ochsenfleisch, z. B. Huft- oder Horücken, gut geklopft, in etwa 3—4 Cm. große Würfel geschnitten und in der Omelettenpfanne in 30 Gr. Butter oder Fett hübsch angebraten. Nun wird Salz, etwas Pfeffer, sowie 30 Gr. Mehl darüber gestreut und das Fleisch mit dem Schäufelchen untereinander gemengt bis es das Mehl gut angenommen hat. Hernach wird ½ bis ¾ Liter warmes Wasser und nach Belieben ½ Glas Rotwein, sowie Bratengarnitur Nr. 26 beigefügt und das Fleisch in 2½ Stunden auf schwachem Feuer weichgekocht. Ist die Sauce zur gehörigen Dicke eingekocht, so wird sie mit samt dem Fleisch auf eine heiße Platte angerichtet und zu einem Kartoffelgericht, Maccaroni oder Nudeln serviert. Sollte die Sauce zu hell ausgefallen sein, so kann noch mit einigen Tropfen Caramelle Nr. 55 nachgeholfen werden.

Andere Art. Wenn das Fleisch angebraten ist, so werden in einem besonderen Pfännchen 30 Gr. Mehl in 30 Gr. Butter oder Fett samt einem ½ Kaffeelöffel Zucker (der schönen Farbe wegen) geröstet, mit ½ bis ¾ Liter Wasser abgelöscht und zu dem Fleisch geschüttet. Übriges Verfahren wie im vorhergehenden Rezept, nur daß während dem Kochen das überflüssige Fett abgenommen wird.

407. Pickelsteinerfleisch. Bœuf à la Pickelstein. Für 6 Personen werden ¾—1 Kilogr. Lummel oder Nierstück (gut abgelagerte Huft oder Schnäbeliriemen kann auch hiezu verwendet werden, jedoch eignen sich die beiden erstgenannten Stücke am besten), geklopft und in dünne, halbhandgroße Scheibchen geschnitten. 1 große Petersilienwurzel (in Ermanglung davon 1 Löffel feingehackte Petersilie), 1 mittlere gelbe Rübe, 1 Selleriewurzel, 1 Lauch-

stengel und 4 mittelgroße Kartoffeln werden in papierdünne Scheibchen geschnitten, samt Salz und Pfeffer zu dem Fleisch gegeben und gut untereinander gemengt. In der Omelettenpfanne werden 50—60 Gr. Butter (nicht weniger) heiß gemacht, das Fleisch hineingegeben, auf starkem Feuer rasch etwas angebraten, während 15—25 Minuten zugedeckt weichgedämpft und sofort aufgetragen. Da dem Fleisch schon verschiedene Gemüse beigemischt sind, so wird nur Brot dazu serviert und eignet sich diese Speise ganz besonders als Abendspeise.

408. Gedämpftes Rindfleisch mit Kohl. Bœuf braisé aux choux. Für 6 Personen wird 1 Kilogr. gutabgelagerte Huft, Bäckli oder Horücken in kleinere Würfel, 1 großer oder 2 kleinere Kohlköpfe in Riemchen geschnitten. In einem gut verschließbaren Kochtopf wird ein Löffel Fett heiß gemacht, 1 Lage Fleisch, Salz und Pfeffer, 1 Lage Kohl, feinverschnittene Zwiebeln samt etwas Mehl darüber gestreut, wieder eine Lage Fleisch und so fortgefahren bis alles aufgebraucht ist. Nun wird der Kochtopf gut zugedeckt und der Inhalt im eigenen Safte 1½ Stunden zugedeckt weich gedämpft und zusammen auf eine warme Platte angerichtet. Es ist dies eine kräftige und ausgiebige Speise, die auch aus Weißkraut bereitet werden kann und zu beliebigen Kartoffeln serviert wird.

409. Rindfleischkuchen. Bœuf haché. Für 6 Personen werden 800 Gr. bis 1 Kilogr. Rindfleisch samt 125 Gr. Speck oder Nierenfett (ersterer macht die Speise feiner), 60 bis 80 Gr. eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Brot feingehackt, mit einer feingeschnittenen in etwas Fett gedünsteten Zwiebel samt Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß, wenn vorrätig einigen Tropfen Citronensaft und 2 Eiern vermischt und recht gut untereinander gearbeitet. In einer Brat- oder Omelettenpfanne werden etwa 30 Gr. Butter heiß gemacht, das zu einem Kuchen geformte Fleisch hineingegeben und auf mäßigem Feuer oder im heißen Ofen auf beiden Seiten schön braun gebraten, was etwa 20—30 Minuten Zeit erfordert. Ist der Kuchen auf eine warme Platte angerichtet, so wird in dem Fond, welcher sich am Boden des Kochgeschirrs gebildet hat und welcher schön dunkelbraun und ja nicht schwarz aussehen darf, ein Maizena oder Fécule-Teiglein Nr. 100 darin aufgekocht, noch ½ Kaffeelöffel Maggi's Suppenwürze beigefügt und die Sauce in einer Saucière dazu serviert. Nach Belieben kann der Kuchen vor dem Braten mit feinem Paniermehl bestreut werden.

410. Rindfleisch-Bouletten. Boulettes de bœuf. Von der Masse Nr. 409 werden halbhandgroße Plätzchen geformt, nach Be-

lieben in Paniermehl umgewendet und auf beiden Seiten schön braun gebraten. Bereitung des Jus siehe ebenfalls Nr. 409.

411. Englisches Fleischpürec. Purée de viande à l'anglaise. Für 6 Personen werden 1 bis 1¼ Kilogr. saftiges Ochsenfleisch geschabt, was mit einem größeren scharfen Messer bald geschehen ist. Nun werden in der Omelettenpfanne 30—50 Gr. Butter oder Fett heiß gemacht, das Fleisch hineingegeben und auf starkem Feuer 1—2 Minuten gedämpft (bis es auswendig nicht mehr rot aussieht). Hernach werden 1—2 Löffel Citronensaft, sowie feines Salz und Pfeffer darunter gemischt, das Fleisch noch gut untereinander gemengt, auf eine heiße Platte angerichtet und sofort serviert. Das Fleisch soll erst auf's Feuer gegeben werden, wenn die Suppe schon bereits genossen ist.

411a. Rindfleischpudding. Pudding de bœuf. Für 6 Personen werden 60 Gr. Butter schaumig gerührt, mit 4 Eigelb vermischt und etwa 4—5 Löffel Rahm beigefügt. Nun werden 650 Gr. Rindfleisch, 1 Schalotte, 70—100 Gr. Speck oder Ochsennierenfett, 50 Gr. eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrötchen oder Brot, sowie 2 Löffel Petersilie fein gehackt und Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einige Tropfen Citronensaft beigegeben, die ganze Masse gut untereinander gemengt, der Eierschnee leicht daruntergezogen, in die mit Butter ausgestrichene und mit feinem Paniermehl ausgestreute Puddingform gefüllt und 1½ Stunden im Wasserbad Nr. 62 gekocht, sorgfältig auf eine warme Platte gestürzt und mit einer braunen oder Jussauce Nr. 247 oder 248 serviert. Nach Belieben kann der Speck oder das Ochsennierenfett wegfallen; der Pudding wird dann jedoch etwas trockener. Auch können Fleischreste irgend welcher Art beigemischt werden.

Feinere Art. Es werden 5 Eier und eine gehackte, weich gedünstete Trüffel dazu genommen.

Englischer Fleischpudding. Unter die Masse Nr. 411a werden anstatt Petersilie 4 gehackte Sardellen und einige in Butter gedünstete, kleingeschnittene Champignons gemischt.

412. Fleischklöße (Knöpfli). Quenelles de bœuf. Für 6 Personen. 750 Gr. abgehäutetes, in kleine Stücke geschnittenes Ochsenfleisch, 250 Gr. fettes Schweinefleisch, 1 feingeschnittene Zwiebel, 125 Gr. in kaltem Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecken oder Hausbrot werden fein gehackt, mit 2—3 Eiern, einem schwachen Eßlöffel Mehl, Pfeffer, Salz und Muskatnuß gut gemengt, mit Hilfe von Mehl in kleine Kugeln

geformt, dieselben in siedender Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser langsam gekocht, bis sie beim Durchschneiden fest und durchweg gleich in der Farbe sind.

Das Wasser darf nicht strudeln, wenn die Klöße gekocht werden, sonst zerfahren sie. Die fertigen Klöße richte man auf eine Schüssel an, streue geschnittene Zwiebelröhrchen oder Petersilie darauf und schmälze sie mit heißer Butter ab, oder gieße eine weiße Sauce Nr. 250 oder 251, oder eine braune Nr. 246 oder 247 darüber; auch eine Sauce aux fines herbes Nr. 272 kann angewendet werden.

Man kann die Brühe, worin die Klöße gekocht worden sind, zu Suppe oder zum Anrühren der Sauce verwenden, doch ist keine kräftige Suppe zu erwarten, wenn die Klöße im Wasser gekocht worden sind.

Anstatt fettem Schweinefleisch können auch 200 Gr. abgehäutetes, gehacktes Ochsennierenfett genommen werden. Die Klöße sind dann aber etwas weniger fein und muß ein ganz trockenes Kartoffelgericht und Salat oder Gemüse dazu serviert werden.

413. Ochsenfußsalat. Salade de pieds de bœuf. Für 6 bis 8 Personen 1 Fuß. Ochsenfüße, die 6 Stunden im Suppenhafen oder Zungensud gekocht worden sind, werden in dünne Stäbchen geschnitten, mit einer feingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Öl vermengt.

Wenn man den Salat 1—2 Stunden stehen läßt, ehe man ihn zu Tische bringt, ist er besser; vor dem Auftragen frischt man ihn nochmals mit etwas Öl und Essig auf. Die Braise, in welcher die Füße gekocht worden, kann nebst 1 Justablette zu Gallerte (Sulz) verwendet werden. Siehe Nr. 415.

Kalbs- und Schweinefüße sind den Ochsenfüßen sehr vorzuziehen.

414. Ochsenschweif. Queue de bœuf. Für 4 Personen. Man schneide den Schweif in runde Stücke, reibe sie mit einem reinen Tuche ab und brate sie in einer Kasserolle mit Butter, Speck und Bratengarnitur Nr. 26, jedoch mit mehr Zwiebeln als dort angegeben, gieße 3—4 Deciliter weißen Wein und doppelt so viel Fleischbrühe daran und koche es zugedeckt 4—5 Stunden, richte das Fleisch an, passiere und entfette die Sauce und koche nach Nr. 100 Mehlteiglein von 15 Gr. Mehl darin auf und serviere diese dazu.

415. Ochsenfleischgallerte (Sulz, Gelee). Gelée de bœuf. Zu ungefähr 3 Liter Gallerte nehme man 1½ Kilogr. in kleine Stückchen geschnittene vordere oder hintere Riemenmus (Muskel) und 2 Ochsenfüße, welch' letztere gebrüht und geputzt gekauft werden;

man setze alles mit 9 Liter kaltem Wasser und 1 Flasche Wein auf's Feuer und lasse es mit Sudgarnitur Nr. 24 versehen 6 Stunden zugedeckt langsam zu 4½ Liter einkochen. Hierauf ziehe man Fleisch und Füße heraus, passiere die Brühe und lasse sie bis zum andern Tag stehen. Die Füße nehme man auf ein Brett, löse alle Knöchlein heraus, streue Salz und Pfeffer darüber und träufle sie mit Citronensaft oder ein wenig Essig, beschwere sie mit einem andern darauf gelegten Brett bis sie kalt und steif sind. Alsdann kann man sie gebrauchen zu Ochsenfußsalat Nr. 413. Andern Tags entfette man die sehr fette Brühe (Gallerte) nach Nr. 30 sehr rein, damit nicht das kleinste Fettteilchen darauf zurückbleibe. In einer Schüssel zerklopfe man 3 ganze Eier mit der Gabel, füge bei: 4 Deciliter weißen Wein, ½ Deciliter Essig, eine in Scheiben geschnittene Rotgelbrübe, ebenso eine Zwiebel, eine rechte Handvoll frische Petersilie, 20 Pfefferkörner, 10 Nelken, 1 kleines Lorbeerblatt. Die Brühe (trübe Gallerte) setze man in einer verzinnten oder emaillierten Kasserolle oder Hafen nebst ½ fein zerschnittenen Justablette oder etwas wenigem Fleischextrakt auf's Feuer, koche sie, falls sie nicht nicht fest genug geworden wäre, noch mehr ein, rühre die Läuterung hinein, bringe sie nochmals unter fortgesetztem Rühren zum Kochen, stelle sie ab, mache von ein wenig Brühe auf einem Blechteller, den man auf Eis stellt, eine Probe, ob die Gallerte fest genug gesteht. Falls dies nicht wäre, müßte mit einigen Gramm Gelatine, welche man unter Rühren in der Gallerte aufzukochen hätte, nachgeholfen werden. Sobald die Gallerte den richtigen Stand hat, so wird sie nach Nr. 79 passiert.

416. Leberklöße (=Knöpfli, =Spatzen). Quenelles foie de bœuf oder Nocques au foie de bœuf. Für 6 Personen ½ Kilogr. Ochsenleber, 125 Gr. Ochsennierenfett, ½ feingeschnittene und in etwas Fett gedünstete Zwiebel, 2—3 Eier, 125 Gr. in kaltem Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken oder Hausbrot, 30 Gr. Mehl, Pfeffer und Salz. Leber und Nierenfett werden abgehäutet, mit dem Brot feingehackt, der Zwiebel, den Eiern, Brot, Mehl und Gewürz gut vermengt. (Eingeweichte Wecken können mitgehackt werden.) Man lege die Masse löffelvollweise in kochende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser, indem man den Löffel jedesmal in das heiße Wasser taucht, damit die Masse sich gut löse. Mit den Klößen darf das Wasser nicht mehr strudeln, sonst zerfahren sie. Zum Versuchen wird ein Klößchen entzwei geschnitten; wenn es inwendig noch blutig ist, müssen sie noch mehr gekocht werden. Man gebe die Klöße mit gerösteten Zwiebeln Nr. 7 geschmälzt, oder richte Süßbuttersauce Nr. 250

oder 251, oder Zwiebelsauce Nr. 258 darüber an; auch kann Schnittlauch darüber gestreut und heiße Butter oder Fett darüber gegossen werden, was den Klößchen ebenfalls einen angenehmen Geschmack gibt. — Kalbsleber, welche feiner ist, braucht mehr Eier, weil sie sich nicht so fest zusammenballt wie erstere. Auch thut man gut, das fest ausgedrückte Brot von Anfang mitzuhacken.

Billigere Herstellung. Statt 2 Wecken können 200 Gr. Hausbrot eingeweicht werden. Will man nur 1 Ei nehmen, so hacke man das Brot trocken samt der Leber und mache zuvor mit einem Klößchen eine Probe.

417. Andere Art. 1/2 Kilogr. Ochsenleber, 60 Gr. Ochsennierenfett, 30 Gr. frischer Speck, 30 Gr. süße Butter, 125 Gr. in kalte Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken, 3 oder 4 Eier, 1 Zwiebel, Pfeffer, Salz. Übriges Verfahren siehe Nr. 416.

418. Gebackene Ochsenleber. Foie de bœuf frit. Kann zubereitet werden wie gebackene Kalbsleber Nr. 527. Kalbsleber ist ihr jedoch vorzuziehen.

419. Saure Ochsenleber. Foie de bœuf sauté. Siehe Kalbsleber Nr. 529.

420. Gedämpfte Kutteln. Tripes braisées*). Für 6 Personen. 3/4 Kilogr. vom Metzger schon gekochte Kutteln schneide man in fingerslange schmale Riemlein, lege sie 1—2 Stunden in ein Glas Weißwein, dämpfe eine kleinere, feingeschnittene Zwiebel in 30—60 Gr. süßer zerlassener oder heißer eingekochter Butter, gebe die Kutteln samt Salz und Pfeffer dazu, dämpfe alles bis der Saft eingebraten ist und serviere sie zu Kartoffelsalat oder dergl. Zur Verfeinerung kann zuletzt noch etwas Bratenjus beigefügt werden.

421. Saure Kutteln. Tripes sautées*). Dieselben werden vorbereitet wie Nr. 420, angebraten, gedämpft, mit einfacher brauner Sauce Nr. 247 nebst ein wenig Essig aufgekocht, zu einem trockenen Kartoffelgemüse, Reis oder dergleichen serviert.

422. Kutteln mit grüner Sauce. Tripes aux fines herbes*). Die wie oben gedämpften Kutteln werden in Sauce aux fines herbes Nr. 272 aufgekocht und zu einem trockenen Gemüse serviert.

---

*) Wenn die vom Metzger schon gekochten Kutteln noch hart sind, was sehr oft der Fall ist, so ist es nötig, dieselben zuerst noch unverschnitten, in reichlich siedendem Salzwasser während 1—2 Stunden weich zu kochen, um ein schmackhaftes Gericht zu erzielen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Billigere Herstellung. Die bloß geschnittenen Kutteln werden (ungedämpft) in brauner oder grüner, mit eingekochter Butter oder Fett zubereiteter Sauce aufgekocht.

423. Kuttelnsalat. Salade aux tripes*). Man koche die Kutteln schnell auf, vertropfe sie nachher, vermenge sie mit feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Öl, bestreue sie mit Schnittlauch und serviere den Salat warm zu in der Schale gekochten Kartoffeln.

3. Abteilung.

424. Bemerkenswertes über Fleischresten zu verwerten. Hiezu verwende man jedes gesottene oder gebratene Fleisch. Hat man kein vorrätiges, so bestelle man von den geringeren Stücken des Ochsen: z. B. Kinnbacken, Mus (Muskel), Zungenstück oder Hals, welches man billiger oder mit weniger Knochenzugabe erhält als die guten Stücke des Ochsen. Im übrigen verwende man jegliches gebratenes, gesottenes und allerlei Sorten (Wurst, Schinken, Speck 2c.) Fleisch untereinander.

425. Grilliertes (geprägeltes) Ochsenfleisch. Bœuf grillé. Man schneide von übrig gebliebenem kaltem Ochsen- oder anderem Fleisch nicht zu dünne Tranchen, brate (grilliere, prägle) sie ein wenig mit feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer und Salz in Bratenfett oder süßer Butter auf starkem Feuer nach Nr. 17, begieße sie mit Jus oder Fleischbrühe, koche das Fleisch auf und serviere es gleich. Man gebe Gemüse oder Salat dazu. Die Tranchen dürfen nicht zu lange gebraten werden, sonst werden sie hart. Man lasse sie nur so lange als sie brauchen, um heiß zu werden; sowie man dünne Tranchen läßt gelb oder braun braten, so kommen sie gewöhnlich ausgetrocknet auf den Tisch.

426. Grilliertes (geprägeltes) Ochsenfleisch mit Eiern. Bœuf grillé aux œufs. Gleiche Zubereitung wie im vorhergehenden Rezept, nur daß auf 250 Gr. übriges Fleisch anstatt Jus oder Fleischbrühe 2—3 verklopfte Eier geschüttet werden und die Masse zu einem hübschen Pfannkuchen gebacken wird, auf welche Weise die Speise einen angenehmen, kräftigen Geschmack bekommt. Die Zwiebeln können in diesem Falle wegbleiben.

Andere Art. Das Fleisch wird in dünne Blättchen geschnitten, in Bratenfett oder Butter schnell etwas angebraten, Salz und Pfeffer darüber gestreut und auf 250 Gr. Fleisch 2—3 verklopfte

*) Siehe Anmerkung Seite 132.

Eier geschüttet. Nun wird die Masse mit dem Schäufelchen mehrmals untereinander gemischt, noch etwas gebacken und angerichtet, sobald die Eier gestockt sind.

427. Zwiebelfleisch. Auf 250 Gr. Fleisch wird eine kleinere Zwiebel in Scheibchen geschnitten, in 20—30 Gr. Butter oder Fett gedämpft, das in kleine, dünne Blättchen geschnittene Fleisch hineingegeben und noch kurz mitgeröstet.

428. Übriggebliebenes Fleisch en sauce. Bœuf en sauce. Kaltes zerschnittenes Fleisch grilliere man wie bei Nr. 425 angegeben, koche es in einfacher brauner Sauce Nr. 247 auf und serviere es zu einem trockenen Gemüse, z. B. zu Kartoffeln, Mehlspeise oder Risotto 2c. Oder man bereite eine braune Sauce Nr. 247, lege das in etwa 3 Cm. große Würfel geschnittene Fleisch hinein, lasse es noch heiß werden und richte es auf eine gut durchwärmte Platte an.

429. Paniertes Fleisch. Tranches de bœuf panées. Man schneide das Fleisch in Tranchen, salze und pfeffere sie auf beiden Seiten, wende sie in Panure Nr. 15 und brate sie ganz kurze Zeit auf beiden Seiten ein wenig gelb. Durch längeres Braten wird das schon gekochte Fleisch trocken und hart. Paniertes Fleisch von Kalbsbraten oder Geflügel ist sehr gut und kann eine Jussauce Nr. 248 dazu serviert werden.

430. In Teig getauchtes Fleisch. Friture de diverses viandes. Man schneide das Fleisch in Tranchen, pfeffere und salze sie, träufle nach Belieben Essig darüber, lasse sie eine Stunde stehen, tauche sie in Omelettenteig, s. Nr. 973, und backe sie.

431. Fleischsalat. Salade de viande. Man schneide das Fleisch in möglichst dünne kleine Scheibchen, thue feingeschnittene Zwiebeln dazu und vermenge es mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz. Der Salat soll wenn möglich eine Stunde vor Gebrauch bereitet werden.

432. Vinaigrette von gekochtem Rindfleisch. Vinaigrette de bœuf bouilli. 1/4 Kilogr. gröblich gehacktes Rindfleisch wird mit 1 Löffel feingehackter Petersilie oder Schnittlauch, einer ebenfalls feingehackten Schalotte oder kleinen Zwiebel, 1 1/2 bis 2 Eßlöffeln Essig, einem schwachen Löffel Salatöl, Salz, Pfeffer und etwa 1 1/2 Löffeln Fleischbrühe (in Ermanglung Wasser mit einigen Tropfen Maggi's Suppenwürze) vermischt, gut untereinander gerührt, in eine kleine Saladier angerichtet und mit einem hartgekochten, feingehackten Ei, das mit etwas Salz ver-

mischt ist, garniert, was die Speise schmackhafter macht und ihr zugleich ein hübsches Aussehen gibt. Nach Belieben kann die Vinaigrette durch Beimischung von Kapern und Sardellenstreifchen verfeinert werden.

433. Gehackte Fleischtranchen. Paupiettes. Für 6 Personen. Ungefähr 500—625 Gr. übrig gebliebenes Fleisch hacke man mit ½ Zwiebel, röste ½ feingeschnittene Zwiebel mit 30 Gr. Speckwürfelchen oder Butter hellgelb, vermenge sie nebst dem Fleisch mit 100 bis 125 Gr. in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken oder ebensoviel Hausbrot, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 3 bis 4 Eiern, formiere hievon einige große Kugeln, drücke diese wieder platt zu Tranchen und brate sie wie paniertes Fleisch Nr. 429, nur lasse man sie länger, da sie durchweg gebacken sein müssen.

434. Gebackene Fleischkugeln und Croquettes. Croquettes. Man bereite kleinfingerlange und dicke Würstchen oder halb eigroße Kugeln von derselben Masse wie oben (sollte diese Masse etwas zu weich sein, so wird 1 Löffel Paniermehl darunter gemengt), drehe dieselben unter Anwendung von Mehl rund und backe sie schwimmend in heißer Butter, bis sie außen herum eine Kruste haben. Die Butter muß sehr heiß sein, damit sie nicht in das Fleisch dringt. Anfangs darf man nur an der Pfanne rütteln, damit sie unten nicht festsitzen und anbrennen, erst wenn man denkt, sie seien nicht mehr weich, darf man sie mit dem Schaumlöffel heraufziehen. Man kann die Würstchen oder Kugeln auch panieren (s. Nr. 16), muß sie aber ebenfalls in sehr heißer Butter backen. Sie werden zu Gemüse und Salat serviert.

435. Fleischküchlein. Für 6 Personen. Man rühre gehacktes, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürztes Fleisch in einen von 125—180 Gr. Mehl, 1 Deciliter lauem Wasser, etwas Salz, 3 Deciliter Milch und 4 Eiern bereiteten Omelettenteig (siehe Nr. 1282). Hierauf wird die Masse löffelvollweise in heiße Butter gelegt und schwimmend gebacken, bis die Küchlein durchweg gleiche Festigkeit haben. Der Löffel muß jedes Mal vorerst in die heiße Butter getaucht werden.

436. Plattenring von gehacktem Fleisch und Reis. Haché de viande au four. Gebratenes oder gesottenes übrig gebliebenes Fleisch wird mit Pfeffer, Salz, mit in Speckwürfelchen hellgelb gerösteten Zwiebeln und nach Belieben mit Nelkenpulver gewürzt, mit Fleischbrühe ein wenig genäßt, in der Pfanne heiß gemacht und warm gestellt. Hierauf bestreicht man eine Ringform

mit Butter, belegt sie inwendig mit in Fleischbrühe und Butter, oder bloß in Wasser nebst Salz gekochtem, trockenem, heißem Reis in dünner Lage, füllt das gehackte Fleisch hinein, stürzt den Kranz auf eine Platte und gießt in die Mitte desselben eine beliebige gewöhnliche braune, weiße, grüne oder eine feinere, wie etwa Kapern-, Tomates- oder Sardellen-Sauce, s. 4. Abschnitt. Der Reis darf nicht zerkocht, sondern noch hübsch körnig sein.

437. Haché. Für 6 Personen. Zu 3/4 Kilogr. gehacktem Fleisch, 50 Gr. Butter oder Fett, 150 Gr. gehacktes Hausbrot oder 60 Gr. Paniermehl, 1/2 feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 3/4 Liter Fleischbrühe und einige Löffel voll Jus.

Man röste das Brot in der Butter hellbraun, dämpfe die Zwiebel noch ein wenig damit, rühre das gehackte Fleisch dazu, gieße die Fleischbrühe und Jus daran, lasse den Haché zur gehörigen Dicke einkochen und serviere ihn zu einem trockenen Kartoffelgemüse. Nach Belieben können 30 Gr. gereinigte Weinbeeren damit gekocht werden, was dem Gericht einen angenehmen Geschmack verleiht.

438. Plattenring von gehacktem Fleisch. Haché de viande au four. Unter obige Masse Nr. 437, welcher jedoch nur etwa 2 bis 3 Deciliter Fleischbrühe beigefügt, werden, nachdem das Kochgeschirr vom Feuer genommen ist, 2 gut verklopfte Eier gemischt. Nun wird eine Ringform gut mit Butter oder Fett ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und 20—30 Minuten in den heißen Ofen gestellt, auf eine warme Platte sorgfältig gestürzt und mit einer beliebigen braunen Sauce (siehe 4. Abschnitt) serviert. Wird etwas frisches Fleisch darunter genommen, so wird das Gericht um so kräftiger.

439. Haché in einem Reiskranz. Haché de viande en bordure de riz. Für 6 Personen. 1 Liter Fleischbrühe, 60 bis 125 Gr. süße Butter, 380 Gr. Karolinenreis (Gemüsereis), Salz. Fleischbrühe, Butter und Salz setze man über's Feuer, lege den in kaltem Wasser gewaschenen Reis hinein und koche ihn 1/4 Stunde bis 20 Minuten, tauche eine Ringform in kaltem Wasser oder bestreiche sie mit Butter, fülle sie mit dem Reis, stürze den Kranz auf eine runde Platte und richte in die leere Mitte Haché nach Nr. 437 an. Statt Haché kann man beliebiges zerschnittenes Fleisch, Fisch, Kalbs- oder Schweinsfüße, welche in Sauce gekocht, anwenden.

440. Gefüllte Omeletten (blinde Stockfische). Omelettes au haché. Für 6 Personen. Man hacke 1/2 Kilogr. gekochtes

Fleisch nebst etwas Zwiebel sehr fein, röste in 30 Gr. Speckwürfelchen oder süßer Butter ½ feingeschnittene Zwiebel hellgelb, mische sie nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuß gut unter das Fleisch, feuchte es mit Fleischbrühe und Jus an. Alsdann bereite man von 6 Eiern einen Omelettenteig, siehe Nr. 1282 (Schnittlauch oder gehackte Petersilie sollte auf keinen Fall fehlen), backe je eine dünne Omelette auf einer Seite gelb, kehre sie in der Pfanne um, lege auf die Mitte einige Löffel voll gehacktes Fleisch in Form einer Wurst, schlage die beiden Seitenteile darüber zusammen, richte die Omeletten neben- und übereinander auf eine lange Platte an und serviere sie nebst heißem Bratenjus allein oder zu Gemüse oder Salat.

441. **Gewöhnliche Fleischomeletten.** Das gehackte Fleisch wird in den Omelettenteig Nr. 1282 gegeben und gut darunter gemengt. Schnittlauch oder gehackte Petersilie sollte auf keinen Fall fehlen. Dann backe man hieraus dünne Omeletten, indem man sie auf jeder Seite hübsch braun werden läßt und serviere sie zu einem Gemüse oder zu Salat.

442. **Verschiedene Pasteten, Pfannkuchen** und **paniertes Huhn.** Im 17. Abschnitt finden sich zur Verwertung von übriggebliebenem Fleisch: **sauersüße** und **Fleischpastete, Küchen-** und **Blätterteigpastetchen,** im 24. Abschnitt: **Fleischpfannkuchen.**

Im Suppenhafen gekochtes Huhn paniere man nach Nr. 16.

442a. **Laubfröschchen.** Dieselben werden gleich bereitet wie Nr. 1042, nur daß gekochtes Fleisch unter die Fülle gemengt wird.

Achter Abschnitt.

Das Kalb.

1. Abteilung.

443. **Allgemeines über das Kalbfleisch.** Das Kalbfleisch ist sehr wertvoll, es enthält 18 % Eiweiß und ist leicht zu verdauen, weshalb es in der Krankenküche sehr geschätzt wird. Ebenso verbindet es sich leicht mit andern Fleischarten, Eiern ꝛc., was die Zubereitung vieler feiner Gerichte ermöglicht. — Auch hier gilt, was