

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1849

Ochsenfleisch und Beilagen.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

Ochsenfleisch und Beilagen.

67. Ochsenfleisch gut zu kochen.

Das Fleisch wird, von welchem Stück es sei, recht geklopft und mit kaltem Wasser hingestellt; wenn das Fleisch zu kochen anfängt, muß es mit dem Schaumlöffel fortwährend geschäumt werden, alsdann thue nach Belieben Salz, Sellerie, Lauch, Petersilienkraut und Wurzel, Körbelkraut und gelbe Rüben hinein; wenn es ein großes Stück Fleisch ist, lasse es 4 Stunden kochen und richte es an; die Brühe davon wird zur Suppe und zum Gemüse genommen.

68. Beefsteaks.

Nimm einige Pfund vom dicken Theil des Lammels, löse Haut und Knochen davon, schneide fingerdicke Schnitten daraus, drücke sie mit dem Klopfer breit und bestreue sie mit etwas feinem Pfeffer und Salz, lasse sie so einige Zeit stehen und tauche sie dann in zerlassene Butter, lege dieselbe auf den Rost, gib Gluth darunter und brate sie schnell, doch nicht zu braun, damit sie saftig bleiben. Beim Anrichten gibt man ein wenig Jus darüber und garnirt sie mit kleinen gebratenen Kartoffeln.

69. Roastbeef.

Das Ochsenfleisch ist am besten, wenn es von den Rippen genommen wird, schneide den Knochen davon und klopfe es, thue Schmalz in das Casserol, wenn es heiß ist lege das Fleisch hinein, thue Zwiebel, gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, 2 Nelken daran, und lasse es dämpfen, bis es eine schöne Farbe hat und weich ist, thue nach und nach etwas Fleischbrühe oder Jus daran und lasse es kurz kochen. Das Roastbeef kann auch am Spieß gebraten werden.

70. Boeuf à la Mode.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der Schwanzfeder, lege es einige Tage in Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt und Zwiebel; nachdem es aus der Beize genommen wird, stelle es folgendermaßen auf's Feuer: thue Schmalz in das Casserol, wenn es heiß ist lege das geklopfte Fleisch und die Zwiebel der Beize hinein, nebst Pfeffer, Nelken, gelbe Rüben, etwas Speck, ein Stückchen Brodkruste; wenn es schön gebraten ist, schütte von dem Beizeessig nebst Fleischbrühe daran und lasse es immer dämpfen; wenn es weich ist, brenne 2 Kochlöffel voll Mehl daran, lösche es mit Fleischbrühe ab und lasse es noch ein wenig mitkochen; sollte die Sauce nicht sauer genug sein, so schütte noch Essig daran.

71. Sardellen-Sauce.

Röste 2 Kochlöffel Mehl in einem Stück Butter hellbraun, dämpfe einige fein gehackte Schalottenzwiebel und Petersilie darin, lösche es mit guter Jus ab, thue 1 Glas Wein, etwas Citronensaft, Salz, Pfeffer und eine Nelke daran; dies läßt man nun eine Stunde recht kochen, worauf man es durch ein Haarsieb treibt und 4 gestoßene Sardellen daran thut; diese läßt man noch ein wenig damit aufkochen und richtet sie dann an.

72. Kapern-Sauce.

Sie wird auf dieselbe Art wie die Sardellen-Sauce gemacht, nur daß ganze Kapern genommen werden, statt Sardellen.

73. Sauerampfer-Sauce.

Wasche und wiege 2 Hände voll Sauerampfer, röste alsdann einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb in

einem Stückchen Butter, dämpfe den Sauerampfer darin, thue einen Schoppen guten sauren Rahm, ein wenig Fleischbrühe, Salz und Muskatnusz daran. Die Sauce wird zum Ochsenfleisch gegeben.

74. Zwiebel=Sauce.

Röste 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer kleinen Handvoll fein gehackten Schalotten ab, thue ein Glas Wein, etwas Citronensaft, Jus oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Nelken daran und lasse dies kochen.

75. Kalte Sauce.

Siede 3 Eier recht hart, verrühre das Gelbe davon mit Senf recht glatt, thue Pfeffer, Salz und Schnittlauch daran, verdünne sie alsdann mit Essig und Del.

76. Meerrettig.

Der Meerrettig muß zuerst in's Wasser gelegt werden, damit er nicht bitter schmeckt, alsdann wird er geschabt und gerieben, stelle in einem Casserol ein Stückchen Butter auf das Feuer, wenn sie zergangen ist rühre einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, lasse es dämpfen, thue den geriebenen Meerrettig dazu, lasse ihn mitdämpfen, lösche ihn ab mit Fleischbrühe, lasse ihn kochen, thue noch ein wenig Salz, Milch und Zucker dazu, lasse dieses verkochen und richte ihn an.

77. Rother Meerrettig.

Reibe eine halbe Stange Meerrettig, thue Essig, Del, Zucker und etwas Salz daran, menge dies unter einander und gib ihn zum Rindfleisch.