

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Ochsen-und Rindfleisch

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Ochsen- oder Rindfleisch

Gesottenes Ochsen- oder Rindfleisch

3 bis 4 Pfund vom Ochsenchwanzstück werden geklopft, gewaschen, mit 6 bis 7 Liter Wasser zum Feuer gesetzt und wie bei „Gewöhnliche Fleischbrühe“ zubereitet.

Das Fleisch muß in der Fleischbrühe liegen bleiben, bis es zu Tische gegeben wird, damit seine Farbe schön bleibt; beim Anrichten legt man das Fleisch auf die Platte, streut Salz darauf und gießt ein wenig Fleischbrühe darüber. — Man kann außer dem Wurzelwerk auch einen Paradiesapfel (Tomate) mitkochen.

Gedämpftes Ochsen- oder Rindfleisch

3 bis 4 Pfund Fleisch (vom Ochsenchwanzstück) werden geklopft, mit Salz eingerieben und mit 2 Schöpflöffeln kalter Fleischbrühe, einigen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Zwiebeln und 1 gelben Rübe zum Feuer gesetzt und 3 bis 4 Stunden lang gedämpft. Ist das Fleisch weich geworden, so nimmt man es heraus, schöpft das Fett ab, streut in die Tunke 1 Kochlöffel Mehl, läßt sie mit diesem und etwas Fleischbrühe aufkochen, gibt das Fleisch wieder in die Tunke und stellt es auf dem Herde warm.

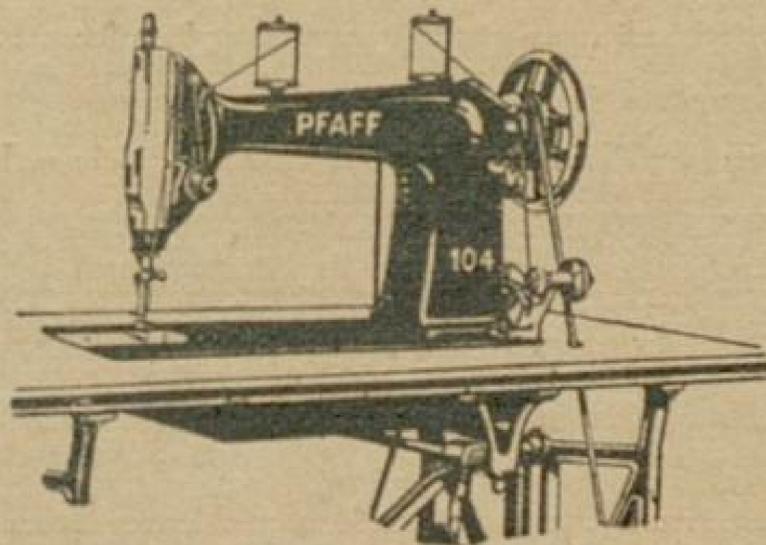
Ochsen- oder Rindfleisch mit Kartoffeln

Das Ochsenfleisch wird, wie oben beschrieben, gesotten. Die Kartoffeln dazu werden roh geschält und in vier Teile zerschnitten. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Pfanne zergehen, legt die Kartoffeln nebeneinander hinein, streut Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie darüber, gießt stark einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt alles zugedeckt dämpfen, gibt vor dem Anrichten noch ein Stückchen frische Butter und legt dann die Kartoffelschnitze um das transchierte Fleisch herum auf die Platte.

Roastbeef

Ein großes, abgelagertes Rippenstück wird geklopft, flüchtig gewaschen, abgehäutet, gesalzen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund heißer Butter übergossen, zugedeckt, in sehr heißen Ofen gestellt und bei starker Hitze etwa 1 Stunde unter Beigabe von einer Zwiebel und unter öfterem Begießen gebraten. Bouillon wird womöglich während des Bratens nicht daran gegossen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gießt das Fett darüber, macht mit der Backschaufel den Bratensaß von der Pfanne los, gibt etwas Mehl, heißes Wasser oder Fleischbrühe und, wenn man hat, etwas übrige Braten-tunke hinein und läßt es kochen. Der inzwischen heiß gestellte Braten wird mit geschabtem Meerrettich, der zuvor etwas gesalzen ist, der Tunke und gebratenen Kartoffeln serviert.

NÄHMASCHINEN



KAUFEN SIE BILLIG

und zu
günstigen
Bedingungen
bei

**Ernst Hild
Freiburg i. B.**

Salzstrasse 41

Gegründet
1865

Jede sparsame
H a u s f r a u
ist Mitglied im

11 000
Familien

Lebensbedürfnis- und Produktiv-Verein

e. G. m. b. H.

Freiburg i. Br.



Lebensmittel Haushaltsartikel

Er ist das gemeinsame Unternehmen seiner Mitglie-
der. Seine Ersparnisse werden am Jahresschluß den
Mitgliedern zurückvergütet.

Aufnahmen nehmen alle Abgabestellen und Zentrale
Brombergstraße 17 entgegen.

Fernsprecher Nr. 4147 — 4325 — 4326

35 Abgabe-
stellen

Zum Beitritt ladet ein
Die D i r e k t i o n

Über
2 Mill. GM.
Umsatz

Englischer Braten (Spickschoß)

3 bis 4 Pfund Spickschoß werden ausgebeint, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit einem Bindfaden umwickelt. Hierauf lasse man 100 Gramm Butter oder 50 Gramm Schmalz und 50 Gramm Butter zergehen und gebe das Fleisch mit 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, $\frac{1}{2}$ gelben Rübe, 1 Selleriescheibe, 2 Nelken, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Zitronenschnißchen in das heiße Fett hinein. Wenn der Braten schön gelb ist, wird das Fett abgegossen und das Fleisch mit der eigenen Tunke zu Tische gegeben.

Boeuf à la mode

Hierzu nimmt man ein recht mürbes Stück Fleisch vom Schwanzstück, klopft es stark und sticht mit einem spitzigen Messer kleine Löcher hinein, in die man halbfingerlange Stückchen Speck steckt. Dann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit 1 Zitronenrädchen, 1 Lorbeerblatt, 1 in Scheibchen geschnittenen Zwiebel, 6 Pfefferkörnern und 2 Nelken in eine Schüssel gelegt. Nun wird eine Beize aus 2 Dritteln Essig und 1 Drittel Wasser darüber gegossen, worauf man es im Keller 4 bis 5 Tage stehen läßt und täglich umwendet. Hierauf wird das Fleisch in Fett mit 1 Zwiebel und 1 gelben Rübchen auf allen Seiten schön gelb gebraten und abwechselnd mit Fleischbrühe, der Beize und etwas Wein abgelöscht, so daß die Brühe bis zur Hälfte des Fleisches heraufgeht. Das Gewürz aus der Beize, sowie eine schwarze Brotrinde wird auch dazu gegeben, und der Braten zugedeckt und langsam fertig gemacht; man muß ihn jedoch öfters umdrehen, weil er leicht anhängt. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Essen nimmt man das Fleisch und die Tunke heraus und röstet etwas Mehl in der Pfanne gelb, löscht es mit der Tunke ab, gibt 4 Eßlöffel Rahm daran, läßt noch ein wenig kochen.

Dieses Fleisch wird mit Spätzlen, Kartoffel- oder Baißrischen Knödeln zu Tische gegeben.

Schlachtbraten

Schneide an einem Schlachtbraten die fetten Teile weg, häute und spicke ihn der Länge nach mit feingeschnittenem Speck, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein und brate ihn mit 1 in Scheiben geschnittenen, gelben Rübe, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schön gelb, lösche den Braten mit Fleischbrühe ab und mache ihn im Ofen unter fleißigem Beträufeln fertig. Sollte die Ofenhitze von oben her zu stark sein, so decke man ein mit Butter bestrichenes Papier darauf, damit der Braten eine schöne Farbe behält. Wenn er fertig gebraten ist, wird er mit seiner eigenen Tunke angerichtet.

Schlachtbraten mit Rahmtunke

Häute den Schlachtbraten fein ab, spicke ihn mit geräuchertem Speck, nimm ihn unter Beigabe von Zwiebel und gelben Rübenscheibchen in eine

Kasserolle, übergieß ihn mit heißer Butter, salze und brate ihn in heißem Ofen schön gelb, lösche ihn mit etwas Wein und Fleischbrühe ab, tue einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Zitronenrädchen dazu und lasse das Fleisch unter fleißigem Überträufeln vollends weich dünsten, wozu es etwa eine Stunde braucht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Braten heraus, stellt ihn warm, schöpft das Fett ab und rührt mit dem Schneebesen ein Teigchen aus $\frac{1}{2}$ Obertasse sauren Rahms, 1 Kochlöffel Mehl und 2 Eßlöffeln Madeira in die Tunke, schlägt sie glatt, verdünnt sie, wenn nötig, mit Fleischbrühe, seigt sie durch und richtet sie an, wobei man nach Belieben Champignons unter die Tunke mengen kann.

Gulasch von Schlachtbraten

Schneide etwa 3 Pfund Schlachtbratenfleisch in Würfel; unterdessen lasse feingeschnittene Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich dämpfen, gib das Fleisch dazu und brate es so lange darin, bis der Saft beinahe eingekocht ist. Dann streut man 1 Kochlöffel voll Mehl, Salz und Pfeffer darüber und gießt hernach 1 Schöpflöffel voll brauner Tunke nebst $\frac{1}{8}$ Eiter roten Weins oder Wassers und Bratenextrakt dazu. Nachdem es nun $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, wird es mit gebratenen Kartoffeln oder dick gekochtem Reis zu Tische gegeben.

Man kann statt der Butter 125 Gramm geräucherten und in Würfel geschnittenen Speck zur Bereitung dieses Gulasches nehmen.

Beefsteaks, durchgebraten

Von einem gehäuteten Schlachtbraten werden 2 fingerdicke Scheiben heruntergeschnitten, breitgeklopft, rund geformt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Hierauf läßt man in einer flachen Pfanne ein Stück Butter heiß werden, bratet das Fleisch langsam darin gelb, legt die Beefsteaks auf eine heiße Platte, gibt in das zurückgebliebene Fett feine Zwiebelscheiben und löscht es mit etwas Wasser oder Fleischbrühe ab, gießt die Tunke an die Beefsteaks und garniert sie mit gebratenen Kartoffeln.

Beefsteaks anderer Art

Nachdem das Fleisch wie vorhergehend geschnitten, geklopft, geformt und gewürzt worden ist, gibt man es in recht heiße Butter und läßt die Beefsteaks auf schnellem Feuer höchstens 8 bis 10 Minuten braten, doch darf man nicht hineinstecken, damit der Saft nicht herausdringt. (Beim Umwenden der Beefsteaks gibt man geschnittene Zwiebeln nach Belieben hinein.) Dann richtet man die Beefsteaks auf eine erwärmte Platte an, gießt etwas Fleischbrühe in die Pfanne, verkocht das Fett damit, gibt dies sowie etwas zerlassene Butter an die Beefsteaks, garniert sie mit gebackenen Kartoffelchen und Zitronenscheiben und legt auf jedes Beefsteak ein Klümpchen Kräuter oder Sardellenbutter.

Beefsteak à la tartare

Feingeschabtes, rohes Ochsenfleisch vom Schlachtbraten wird zu einem Beefsteak geformt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit gewiegten Zwiebeln bestreut; dann legt man einige Sardellenstreifen darüber, setzt in die Mitte 1 rohes Eidotter und serviert Essig und Öl dazu.

Beefsteak von gehacktem Rindfleisch

2 Pfund gehacktes, rohes Rindfleisch und gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, etwas Salz und Pfeffer, das Weiche von 2 altbackenen, eingeweichten Milchbrotten wird nebst einem Stückchen Butter mit der Hand gut verschafft, kleine Kuchen daraus gemacht und in Butter oder Schmalz gebacken. Dann werden sie auf eine erwärmte Platte gelegt, das zurückgebliebene Fett mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und als Tunke mit den Fleischküchlein zu Tische gegeben.

Rumpsteaks

Ein Stück Ochsenlende wird von den Rippen abgelöst und, nachdem es gehäutet wurde, in 4 Zentimeter dicke Schnitten geschnitten und geklopft. Dann werden sie mit Pfeffer, Salz und Mehl bestreut, 5 Minuten in heißer Butter gebraten und mit dieser Butter in ein erwärmtes Geschirr gelegt; der zurückgebliebene Bratensatz wird von der Pfanne losgemacht, mit etwas Mehl, Fleischbrühe und Bratentunke vermischt, verkocht und durchgeseiht. Vor dem Anrichten schneidet man die Rumpsteaks fein auf und serviert sie sofort mit der Tunke.

Rostbraten

Von dem Rippenstück schneide man daumenbreite Scheiben und klopfe sie tüchtig. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein und gibt es in das heiße Schmalz. Haben die Schnitten auf einer Seite Farbe, so dreht man sie um und gibt dann erst feingeschnittene Zwiebeln und gelbe Rübenrädchen dazu. Wenn sie auf der anderen Seite gebraten sind, nimmt man sie heraus, dünstet die Zwiebeln gut gelb, gießt etwas Wasser daran und löst dabei alles Angebratene von der Pfanne los. Dann läßt man das Fleisch zugedeckt noch ein wenig darin dämpfen und gibt Salzkartoffeln, geröstete Kartoffeln oder Kartoffelgemüse dazu.

Ochsen- oder Rindfleisch-Ragout

Schneide das Ochsenfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie breit, hacke 1 Zwiebel recht fein, dämpfe sie in Schmalz weich, lege die Fleischscheiben darauf und lasse sie mit Salz und Pfeffer und 1 Glase Wein gar dämpfen. Streue 1 Kochlöffel voll Mehl darüber und gib den Saft einer halben Zitrone mit $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm dazu, lasse es durchkochen, würze mit Salz und richte es mit runden, in Butter gebratenen Kartoffeln an.

Ungarisch-Gulasch

2 Pfund Ochsenfleisch vom Hals wird geklopft und in Würfel geschnitten. In einer Kasserolle läßt man etwa 80 Gramm Butter zergehen und dämpft darin 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, löscht dies mit etwas Fleischbrühe oder Wasser ab und gibt die Fleischstücke mit Salz, Paprika, einigen Tomaten und einem Stückchen Knoblauch hinein und läßt es gut zugedeckt eine Stunde dämpfen. Dann rührt man etwas Mehl ein, verdünnt die Tunke mit Fleischbrühe oder Wasser und läßt es zugedeckt kochen, bis das Fleisch weich ist.

Ochsenzunge in Sardellentunke

Koche die Zunge nach Art des Ochsenfleisches weich, ziehe die Haut ab und mache folgende Tunke: 4 ausgegrätete Sardellen, einige Schalotten, Zwiebeln und Petersilie werden zusammen recht fein gewiegt und in 60 Gramm Butter gedünstet. Röste dann 2 Kochlöffel Mehl darin und rühre die Tunke mit 1 Glase rotem Wein und Fleischbrühe oder Fleischextrakt ab, würze sie mit 1 Lorbeerblatt, ein paar Pfefferkörnern, 2 Nelken und 1 Zitronenschnißchen, lasse die Zunge $\frac{1}{4}$ Stunde mitkochen, transchiere und richte an. Treibe die Tunke durch, koche sie mit 30 Gramm Kapern einmal auf und gieße sie über die Zunge.

Ochsenzunge in sauce piquante

Eine frisch gewaschene Ochsenzunge wird mit Suppengrün in gesalzenerem Wasser weich gekocht, was immerhin 3—4 Stunden dauert. Unterdessen röstet man in Butter 3 Eßlöffel Mehl gelb und röstet dies mit gewiegter Zwiebel und Petersilie vollends bräunlich. Dann löscht man mit Fleischbrühe ab, gibt Tomaten und 1 Glas Weißwein hinein und läßt die Tunke ziemlich dick kochen. Vor dem Anrichten sieht man sie durch, gibt noch feinblättrig geschnittene Champignons und nach Belieben Kapern dazu und schüttet die Tunke an die abgezogene, in Scheiben geschnittene und im Kranze auf eine Platte geordnete Zunge.

Geröstete Ochsenzunge

Eine gesottene Ochsenzunge, von der die Haut abgezogen ist, schneide in Scheiben, überstreue sie mit Salz und Pfeffer, kehre sie in zerschlagenen Eiern und Semmelmehl um und backe sie auf beiden Seiten schön gelb, beträufle sie mit Zitronensaft oder gib Zitronenschniße besonders dazu auf den Tisch.

Geräucherte Ochsenzunge

Eine geräucherte Ochsenzunge wird einige Stunden in lauem Wasser eingeweicht, dann 4—5 Stunden gesotten.

Gebackenes Ochsenhirn

Nimm 3 bis 4 Rindshirne, wässere sie gut aus, häute sie rein ab und koche sie mit Wasser, Salz, Gewürz und einigen Löffeln Essig halb gar. Dann nimmt man sie heraus, schneidet sie in Stücke, wendet sie in Mutschelmehl um und backt sie gelb, träufelt den Saft einer Zitrone darauf und gibt sie als Beilage zu Gemüse.

Ochsenhirn, sauer

Das Hirn wird gehäutet und in Salzwasser oder Fleischbrühe gekocht. Nachdem man es sodann auf einem Sieb abtrocknen ließ, schneidet man es in kleine, fingerdicke Stücke und kocht es in einer braunen, sauren Tunke noch einmal auf.

Ochsen- oder Rindshirn mit Ei

In einem Stückchen Butter dämpft man feingewiegte Petersilie und Zwiebel, legt das gehäutete, in Salzwasser gekochte Hirn hinein, läßt es ein wenig braten, schlägt dann vorsichtig 1 Ei darauf, welches man mit einem Messer leicht in das Fleisch einhackt, läßt es noch eine Weile dämpfen und löscht das Hirn mit Bratenfleischextrakt ab.

Ochsen- oder Rindsleber, gedämpft

Man häutet 2 Pfund Leber, schneidet sie in fingerdicke Schnitten, wäscht sie und dreht sie in Kochmehl um. Dann bratet man die Schnitten auf beiden Seiten in Fett mit geschnittenen Zwiebeln und würzt sie nicht eher, als bis sie angerichtet werden, wobei dann Salz und Pfeffer daraufgestreut wird. Um eine Tunke zu erhalten, schäufelt man mit der Backschaufel alles Eingebatene von der Pfanne los und läßt es mit Fleischbrühe oder Wasser schnell aufkochen.

Ochsen- oder Rindsleber, sauer

Wenn die Leber gehäutet, geschnitten und gewaschen ist, wird sie mit Fett und Zwiebeln geröstet, dann 1 Kaffeelöffel Mehl darüber gestreut, mit Fleischbrühe und Essig nachgegossen, unter beständigem Umrühren aufgekocht und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer gewürzt. Man kann auch die Tunke mit saurem Rahm aufkochen lassen.

Im Sommer darf die Leber nur ganz frisch gebraucht werden, weil sie sonst der Gesundheit schädlich ist.

Rindsnieren, sauer

3 Rindsnieren werden gewaschen und in kleine Scheibchen geschnitten. In einer Pfanne röstei man Mehl in Schmalz braun, worin man die Nieren, ehe das Mehl dunkel wird, noch eine Zeitlang mitröstet. Dann werden sie mit kaltem Wasser abgelöscht, mit Fleischbrühe oder Wasser verdünnt und mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Zitronenrädchen, Zwiebeln, Essig und Pfeffer gekocht.

Rindsfatteln.

Nachdem die Kutteln, etwa 6 bis 8 Pfund, mehrmals in frischem Wasser sauber gewaschen und gereinigt sind, werden sie in Salzwasser recht weich gesotten. Da sie 5 bis 6 Stunden Siedezeit brauchen, ist es ratsam, die Kuttelflecke schon tags zuvor, während der Zubereitung der Mahlzeit, 3 Stunden zu kochen und den anderen Tag noch einmal 3 Stunden, weil man dadurch an Brennmaterial erspart. Sind die Kutteln weichgekocht, so werden sie in ganz feine, halbfingerlange Streifen geschnitten und in einer braunen, sauren Tunke aufgekocht, oder man backt sie in Schmalz leicht gelb und gibt sie als Beilagen zu Gemüsen.

Ochsenherz, sauer

3 Pfund Ochsenherz werden gewaschen, gespickt und einen Tag in eine Beize aus 2 Dritteln Essig und 1 Drittel Wasser, 1 Lorbeerblatt, Zwiebeln, Pfefferkörnern und Zitronenrädchen gelegt, dann herausgenommen, in Schmalz schön angebraten, mit Beize und Fleischbrühe abwechselnd abgelöscht und etwa 1 Stunde mit allem Gewürz aus der Beize gebraten. Vor dem Anrichten wird ein Teigchen aus 1 Eßlöffel Mehl und etwas Rahm an die Tunke gerührt, gesalzen und zu Tische gegeben.

Ochsenherz auf einfachere Art

Man macht eine braune Tunke und läßt das vorher gewaschene Herz darin weichkochen, zieht die Tunke, wenn man will, mit Rahm ab und streut beim Anrichten Pfeffer und Salz darauf.

Rindsmagen

Einen wohlgereinigten Rindsmagen kocht man nach Art des Ochsenfleisches $\frac{1}{4}$ Stunde lang, kühlt ihn dann ab, rührt etwas gewürfelten Speck mit einem Stück Butter schaumig, gibt Schnittlauch, Petersilie, Salz und einige Hände Mutschelmehl mit einigen Eiern dazu, rührt alles wohl untereinander, füllt den Magen damit, näht ihn gut zu und brät ihn in fetter Bouillon schön gelb.

Gesottener Rindsfuß

2 Rindsfüße siede so lange, bis das Fleisch von den Rohrknochen abfällt. Dieses schneide in längliche Scheiben, lasse sie mit einem Teil Essig und 2 Teilen Brühe, einigen Scheibchen Zitronen, Salz und Pfeffer $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann nimm alles in ein Tuch, binde es zu, lege es auf ein Geschirr, damit die Brühe durchläuft, und beschwere es mit einem Brett und einem Gewicht. Wenn es erkaltet ist, wird es herausgenommen und mit Essig und Öl zu Tische gegeben.

Ochsenmaul (Ochsenmaul) auf französische Art

Schneide ein weichgekochtes Ochsenmaul in viereckige Stücke, dünste 2 grobgeschnittene Zwiebeln in Butter hellgelb, lege das Ochsenmaul hinein,

lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten und gib es zu Tische. Es darf keine Fleischbrühe dazugegossen werden.

Ochsenfleisch-Ragout

Ein Ochsenfleisch wird gebrüht, in Stücke geschnitten und in einem Sud, bestehend aus 4 Litern Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, einigen Pfefferkörnern, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 2 Zitronenscheiben, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und Salz weichgekocht. Hierauf macht man eine gute braune Tunke, gießt $\frac{1}{2}$ Glas Madeira hinein, kocht die Fleischstücke darin auf, und richtet sie mit Trüffeln und Champignons an.

Pickelsteiner

Man schneidet ein Stück rohes Ochsenfleisch vom Lendenbraten (Schlachtbraten) in Würfel und bestreut diese mit Salz und Pfeffer. Dann bestreicht man den Boden eines Amberger Pickelsteinertopfes dick mit Rindsmark, gibt die Fleischwürfel mit nicht ganz so viel rohen Kartoffelwürfelchen, sowie etwas feingeschnittener Zwiebel und gelben Rüben hinein, gießt ein klein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt alles gut verschlossen ungefähr 30 Minuten dämpfen. Hat das Fleisch zu wenig Tunke gezogen, so gießt man noch etwas Fleischbrühe mit etwas Fleischextrakt zu. — Man kann zu dieser kräftigen Speise außer Ochsenfleisch auch noch Kalbfleisch sowie mageres Schweinefleisch zu gleichen Teilen geben.

Die Fabrik liefert nicht direkt an Konsumenten.

Rinds-Rouladen

Schneide zwei Milchbrote in kleine Würfelchen, ebenso etwas geräucherten Speck. Schneide eine Zwiebel fein, dämpfe sie in Ochsenmark und menge sie mit den Speck- und Milchbrotwürfelchen untereinander.

Diese Fülle wird auf dünne, gut geklopfte Rostbratenstücke gestrichen, welche man zusammenrollt, mit Bindfaden umbindet und im Mehl umwendet. Dann werden sie mit ein wenig Wasser und etwas Ochsenmark gebraten, wobei man sie fleißig überträufelt und mit Wasser oder Fleischbrühe ablöscht. Wenn sie weich sind, rührt man einen Kaffeelöffel stark voll Mehl in die Tunke und kocht noch 1—2 Eßlöffel voll sauren Rahm darin auf. — Zu diesen Rouladen rechnet man ungefähr 3 Pfund Fleisch ohne Zugabe von Knochen.