

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

V. Rindfleisch auf verschiedene Art zuzubereiten, und auf die Tafel zu
geben

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

mit etwas Butter, und lege es mit den Würsten auf den Rost. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten stelle sie auf eine glühende Asche, und laß sie auf beiden Seiten gelb werden.

V. Rindfleisch auf verschiedene Art zuzubereiten, und auf die Tafel zu geben.

N^o 1. Englischer Braten auf herrschaftliche Art, für 12 Personen.

Das Fleisch zu diesem Braten wird von einem wohlgemästeten und fetten Ochsen, welcher schon vor einigen Tagen geschlachtet war, genommen. Für 12 Personen braucht man ein Lendenstück sammt dem Fett von 8 Pfund. Dieses Stück salze, und gib ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Dann stecke es an einen Spieß, und umbinde solches mit 3 oder 4 Bogen Papier doppelt, und so, daß das Papier kein Loch bekomme. Rücke es zum Feuer, und begieß es nach und nach mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Das Feuer, bei welchem dieses Stück gebraten wird, darf aber nicht zu stark sein, sonst verbrennt das Papier, und der Braten wird schwarz.

Wenn nun dieses Stück 4 Stunden gebraten worden, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten das Papier ab, und sieht wohl darauf, daß der Saft in der Bratpfanne nicht verbrenne, oder nebenhinlaufe. Mit diesem Saft begieß öfters den englischen Braten, damit das Fleisch eine schöne gelbe Farbe bekomme.

Willst du den Braten zur Tafel geben, so lege ihn auf die Schüssel, schütte, nachdem die Schü in die Bratpfanne durch ein feines Sieb gelaufen, und das Fett hiervon genommen werden, dieselbe zu dem englischen Braten, und gib ihn für ein Auswechselstück, oder statt des Rindfleisches zur Tafel.

N^o 2. Rindfleisch im Ofen.

Siede ein Stück Brustkern von 7 — 8 Pfund (je fetter, desto besser) wie ein anderes ordinäres Rindfleisch.

Wenn nun das Fleisch ganz gelinde ist, so nimm es aus dem Hasen, und lege es auf eine Tortenpfanne, puße und richte es sauber, schneide das Fett in der Mitte von einander, jedoch nicht gar entzwei, damit ein Theil auf die untere Seite falle, oder hiermit bedeckt werde. Bestreue es sofort mit etwas Pfeffer, Salz und feinen Kräutern oder Wurzeln, welche aus Petersilie und 16 Charlotten bestehen können; begieß es mit Fett oder 6 Loth Butter, und bestreue es mit geriebenem Brode. Nachdem du dieses Fleisch nochmal mit wenigem Fett oder mit noch 3 Loth Butter begossen, so setze es in einen heißen Backofen, und laß es schön gelb werden.

Ist es Zeit zum Anrichten, so rangire (ordne) es auf die Schüssel, garnire (begränze) es mit Petersilie und gib es zur Tafel.

Zu diesem Rindfleisch kann man noch insbesondere eine Charlottensauce geben; schneide nämlich 20 Charlotten fein in einen Tiegel oder Kastrol mit 4 Loth Butter, laß sie ein wenig auf dem Feuer rösten, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, und fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon auf. Hat man aber eine gute Coulis, welche schon beschrieben worden ist, so nimmt man statt der Bouillon und des Mehls die Coulis dazu, so daß man glaubt noch für 12 Personen Sauce zu haben. Hat man aber dieses alles nicht, so nimmt man das Mehl, (wie bei der ersten Sauce gemeldet worden) läßt es hernach ein wenig verkochen, säumt es sauber ab, thut es sofort vom Feuer, gießt eine obere Kaffeschale voll Bertrameßig daran, verkostet es, gibt ein wenig Salz hinein, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und gib die Sauce mit dem Fleisch auf die Tafel.

N^o 3. Rindfleisch mit Wurzeln, das ist, das sogenannte Wurzelfleisch. Herrschaftlich.

Wasche ein Rippenstück von einem gemästeten Ochsen, welches 8 — 8 Pfund wiegt, sauber, und koche es halb weich, wie Rindfleisch gewöhnlich gekocht wird.

Dann puße und wasche 4 Petersiliewurzeln, 4 gelbe Rüben, 2 Selleriewurzeln und 4 Pastinaterüben sauber, schneide sie einen halben Finger lang und einen kleinen Finger dick; lege diese Wurzeln in ein Kastrol oder einen Tiegel, und das halb gesottene Fleisch dazu. Ferner puße 3 Häupter Wirsing, schneide die Torschen davon, und planchire ihn, wie man mit

den Gemüsen verfährt. Wenn er halb weich ist, so gieß das Wasser daran, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, und drücke ihn mit der Hand aus, damit kein Wasser darin bleibe; schneide ein jedes Haupt in 4 Theile, binde dasselbe mit einem Bindfaden zusammen, wie bei dem farcirten Kraut gemeldet worden ist, und lege den zusammengebundenen Wirsing auch zu den andern Wurzeln und zu dem Rindfleisch, auch 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, das nöthige Salz und ein Lorbeerblatt. Gib $1 \frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon dazu, und laß das Fleisch sammt den Wurzeln weich dünsten (aber man muß Acht geben, daß sie nicht verfochen).

Ist der zusammengebundene Wirsing nebst den Wurzeln ganz weich, so nimm sie heraus in ein sauberes Geschirr, nimm den Bindfaden wieder herab, das Rindfleisch lege in ein anderes Geschirr, den Saft treib durch ein Haarsieb, und gib ihn an die Wurzeln; du mußt aber $\frac{1}{4}$ Maß Saft haben. Ist es Zeit anzurichten, so lege das Rindfleisch auf die Schüssel, auf welche du anrichten willst, die Wurzeln und den Wirsing lege oben auf das Fleisch und auch neben herum. Endlich nimm so groß als ein Hühner-ey Glace und 2 Loth Krebsbutter in ein Kastrol oder Tiegel, laß sie vergehen und glacire die Wurzeln damit. Den Saft nebst den übrigen Wurzeln gib abgedondert zur Tafel.

Anmerkung. Wenn das Rindfleisch mit den Wurzeln nicht weich genug ist, so kann man es noch in einem Kastrol nebst 2 Maß guter Bouillon langsam dünsten lassen, bis es ganz weich ist, wie du es haben willst. Diese Bouillon kann man auf die Nacht zu einer Suppe verwenden.

N^o 4. Hirschziemer (gewöhnlich Zämer) mit einer Kruste und süßen Brühe (Sauce).

Schneide von einem Hirschziemer die Haut ab, löse am Rückgrathe das untere Bein heraus, wasche ihn sauber aus, lege ihn in einen Topf oder Kastrol, gib dazu 4 ganze Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, welche aber zuvor gepuht und gewaschen sein muß, 2 Lorbeerblätter, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Kardomomen, ein wenig Muskatblüte, 4 Zweigchen Knoblauch, das nöthige Salz, 1 Maß Essig, 1 Maß Wein, nebst 4 Maß Wasser.

Laß den Hirschziemer in diesem Sud weich kochen. Ist

der Sud eingekocht, und der Ziemer noch nicht weich, so kann man noch etwas heißes Wasser daran gießen. Ist der Hirschziemer ganz weich, so nimm ihn heraus, und lege ihn auf eine Tortenpfanne, reib 2 Pfund Hausbrod auf einem Reibeisen zusammen, gib zu dem Brod 3 Loth gestoßenen Zimmet, das Brod und den Zimmet in ein Geschirr, nimm das Fett von dem Sud herab, gib es an das Brod nebst 4 Loth gestoßenem Zucker, mache die Masse untereinander, belege den Hirschziemer damit so dick, als ein kleiner Finger ist, mache es mit einem Messer schön gleich, gieß oben darauf 4 Loth heiße Butter, und unten in die Tortenpfanne gib einen Schöpflöffel voll von dem Sud, in welchem er ist gesotten worden, damit er unten nicht anbrenne. Gib ihn im heißen Backofen, oder in eine Bratröhre, und laß ihn schön gelb werden.

Die Sauce dazu wird bereitet, wie folgt:

Nimm 4 Loth Butter in ein Kastrol oder Tiegel nebst 3 Loth Zucker. Wenn der Zucker braun ist, gib einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, und laß es schön gelb werden, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein daran, auch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü, eine Zitronenschale, etwa 2 obere Kaffeschalen voll eingemachten Weichselsaft, eines Eies groß Glace, auch noch 3 Loth Zucker; laß alles untereinander verkochen, und treib die Sauce durch ein Haartuch. Ist es Zeit anzurichten, so lege den Ziemer auf die Schüssel, welche du zum Anrichten gewählt hast, und gib etwas Brühe darauf, die übrige aber gib besonders zur Tafel.

N^o 5. Lendenbraten. Herrschaftlich.

Schneide von 8 Pfund Lendenbraten die Haut ab, spicke denselben mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, lege ihn in eine Schüssel, gieß $\frac{1}{2}$ Maß heißen Essig darüber, auch etwas Salz, und laß sie über Nacht beizen.

Alsdann schneide $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett würfelartig zusammen nebst einer gelben Rübe, 1 Petersilienwurzel und 3 großen Zwiebeln; puße, wasche alles sauber, schneide es zusammen, und gib das Nierenfett sammt den Wurzeln in ein Kastrol oder einen Tiegel, den Lendenbraten darauf, auch das nöthige Salz, eine Zitronenschale, 6 Nägelein, 6 Pfefferkörner, $\frac{1}{4}$ Maß Essig und $\frac{1}{4}$ Maß Wein, und laß den Lendenbraten langsam weich dünsten. Wenn er weich ist, nimm ihn heraus, das Fett von den Saft schöpfe herab, gib einen Kochlöffel voll

Mehl in den Saft, rühre es untereinander, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü hinein, auch den Saft von einer Zitrone, und laß die Brühe wohl verkochen. Du kannst auch $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm dazugeben. Ist das Mehl verkocht, so treib die Sauce durch ein Haartuch zu dem Lendenbraten, und gib ihn heiß zur Tafel.

N^o 6. Bäckelfleisch (eingebäckeltes, gebeiztes Fleisch) auf herrschaftliche Art.

Lege ein Stück Brustkern von 12 — 14 Pfund, oder auch ein Schweisstück (letzteres aber gibt man gemeiniglich kalt) in ein sauberes Schäßchen, salze es mit 8 Loth Salpetersalz, gib dazu ein Pfötchen Basilie, Thymian, einige Lorbeerblätter, eine kleine Handvoll Wachholderbeeren, 24 Charlotten, 6 Zwiebeln, 24 weiße Pfefferkörner, 24 Nägelein, etwas Muskatblüte, auch 4 — 5 Zweigchen Knoblauch. Hernach stelle es im Keller oder sonst an einen kühlen Ort. Dann gib 2 Pfund Salz in ein Geschirr, gieß 2 Maß Wasser daran, und laß es mit dem Salz sieden. Wenn es gesotten hat, so setze es vom Feuer, daß es kalt werde, schütte es kalt an das Fleisch, und beschwere es mit einem Deckel und mit Steinen. Dieses Fleisch muß in der Beize (Sur) 3 Wochen lange liegen bleiben, bis es gut ist. Man kann es auch hernach länger und zwar 2 — 3 Monate aufbehalten. Nur ist dabei zu beobachten, daß man dieses Fleisch, wenn es 3 Wochen in der Beize (Sur) gelegen, in einem kleinen Geschirr sieden lasse; wenn es aber älter ist, so muß es in einem größeren Geschirr gesotten werden; denn es darf nicht gewaschen werden, damit es den Geschmack nicht verliere.

Wenn dieses Bäckelfleisch auf diese Art gemacht wird, so ist es so gut, als das Hamburger, weil dieses die ächte Zubereitungsart davon ist.

Von diesem Bäckelfleisch nimmt man für 12 Personen soviel, als man erachtet nöthig zu haben. Man kann auch Rindszungen mit solchem Fleisch einbäckeln, welche sodann als Beilage zu Gemüsen vortrefflich zu gebrauchen sind. Bäckelt man es im Winter ein, so kann man 30 und noch mehrere Pfund nehmen, und jedesmal soviel kochen, als man braucht.

N^o 7. Englischer Braten für ein Auswechselstück.

Salze ein zehnpfündiges Stück von einem recht guten und

fetten Ochsen, der schon 8 Tage zuvor geschlachtet ist, und an welchem der Lendenbraten sammt dem Fette ist, und gib etwas Pfeffer daran, stecke es an einen Spieß, umbinde es mit 4 Bogen Papier doppelt, so daß es kein Loch bekomme, rücke es hernach zum Feuer, begieß es mit reiner Butter, und laß es bei einem nicht zu jähen Feuer 4 Stunden braten. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten nimm das Papier hinweg, und gib wohl Acht, daß die Jus (Schü) in die Bratpfanne laufe. Rücke es hernach wieder zum Feuer, und begieß es öfters, so wird es eine Farbe bekommen, gleich dem schönsten Gold. Willst du es zur Tafel geben, so lege dasselbe auf eine Schüssel, die Jus aber, die in der Bratpfanne ist, treib durch ein feines Sieb, nimm das Fett ab, gib diese Schü unter den englischen Braten, und servire es zur Tafel für ein Auswechselstück.

N^o 8. Rindfleisch als ein Abwechslungsstück nach deutscher Sitte.

Lege 8 Pfd. Rindfleisch vom Schweisstück oder auch vom Schlegel in ein Kastrol oder anderes Geschirr, und lege auf dessen Boden etliche Lagen Speck. Man kann es auch, wenn man will, mit einem grob geschnittenen Speck durchspicken. Salze es, gib auch etliche Nägelein, ein wenig Muskatblüte, etwas weiße Pfefferkörner, etwas Basilie und Thymian, ein Paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln und 1 oder 2 Zweigchen Knoblauch dazu, schütte ein Stußglas rothen oder auch weißen Wein daran, und lege ein Stück schwarze Brodrinde dazu. Decke es hernach zu, setze es auf ein stätes Feuer mit einer Gluth, und laß es langsam kochen; wende es zu Zeiten um, und wenn es 2 Stunden in seinem Saft gedünstet und eine schöne gelbe Farbe hat, so gieß einen Schöpffössel voll Jus (Schü), wenn du solche hast, daran, wo nicht, einen Löffel voll Bouillon.

Mache dann einen Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter gelb, gib es auch dazu, und laß es kochen, bis das Fleisch gelinde wird. Hernach nimm das Fleisch heraus, schöpfe das Fett ab, treibe die Sauce durch ein sauberes Haarsieb, gib das Fleisch wieder in die Sauce, und setze es warm. Ist es Zeit zum Anrichten, so stoße ein wenig Wachholderbeeren, schneide sie hernach recht fein, und gib sie in die Sauce. Schneide auch etwas Zitronenschale fein länglich, lege sie auch in die

Sauce, drücke den Saft von einer Zitrone daran, oder auch etwas Weinessig, und gib es zur Tafel.

N^o 9. Starcker Nierenbraten auf englische Art,
als Auswechselstück.

Lege 8 Pfund von einem Nierenbraten in ein langes Kastrol, und schütte so viel Milch darüber, daß er bedeckt werde. Hernach gib ganzes Gewürz dazu: nämlich 8 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Muskatblüte, auch etwas Thymian und Basilie, ein Paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln Blättchenweise geschnitten, und 12 Charlotten, schneide auch allerlei Wurzeln dazu: nämlich 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, 1 Pastinate und 1 Selleriewurzel, und laß es hernach über Nacht stehen. Des andern Tags, 2 Stunden vor dem Anrichten, nimm es aus der Milch, stecke es an den Bratspieß, salze es, bestreue es mit schönem Mehl, rücke es zum Feuer, und laß es ein wenig anziehen. Hernach begieß es zum östern mit frischer Butter, und laß es schön braten, damit es eine schöne Farbe bekomme. Ist es Zeit zum Anrichten, so ziehe es vom Spieß, lege es auf eine Schüssel, und gib ein wenig klare Jus darunter; dann gib es als ein Auswechselstück zur Tafel.

N^o 10. Kalbsviertel am Spieß gebraten, welches
für ein Auswechselstück gegeben wird.

Man legt ein schönes weißes und fettes Kalbsviertel in 1 Maß Milch, und vermischt es mit eben so vielem Wasser; man nimmt auch alles dasjenige dazu, was vorher zum Nierenbraten genommen worden ist, und läßt es über Nacht stehen. An dem Tage, wo es servirt werden muß, stecke es 2 Stunden vor dem Anrichten an den Spieß, rücke es zum Feuer, salze es, stäube es mit wenigem Mehl ein, und laß es so lange am Feuer, bis es ein wenig angezogen hat. Hernach begieß es mit frischer Butter, schütte 2 Maß süßen Rahms in die Bratpfanne, begieß das Kalbsviertel zum östern damit, und fahre damit fort, bis es allen Rahm an sich gezogen hat, und das Kalbsviertel schon anfängt, eine schöne Farbe zu bekommen. Begieß es hernach mit frischer Butter, und bestreue es mit ein geriebenem Brode, und dieses zwar dreimal, damit es eine schöne Kruste bekömmt.

Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so richte es auf eine Schüssel, gib den herausgebratenen Saft darunter und gib ihn zur Tafel.

N^o 11. Kalbsviertel mit Bechamelle zum Auswechseln.

Richte ein schönes weißes Kalbsviertel zu, wie schon gemeldet worden ist. Zwei Stunden vor dem Anrichten bringe es zum Feuer, und laß es braten, damit es eine schöne Farbe bekomme. Mache ein Bechamelle, wie schon gelehrt worden ist, und richte es in ein Kastrol. Ist es bald Zeit zur Tafel, so nimm den Braten von dem Spieß herunter, lege ihn auf die Schüssel, welche zur Tafel kömmt, damit die Schü darin bleibt. Dann schneide oben in den Schlegel ein großes rundes Loch, so weit, als es der Schlegel leidet, aber doch nicht gar durchaus; schneide hernach das Braune eines kleinen Fingers dick ganz schön von dem weißen Kalbfleisch ab, und lege es unter dieser Zeit auf den Braten in die Schüssel. Setze das Bechamelle auf eine Gluth, daß es unter dieser Zeit warm werde; von dem weißen Fleisch aber schneide die Adern weg, und verwende das Gute ganz dünn zu Filets. Lege hernach solches in das Bechamelle, gib ein klein wenig Muskatennuß daran, würze es mit Salz und Pfeffer, und, wenn du ein wenig Glace, oder auch etwas Consomme (Kraftbrühe) hast, so setze es auf einen jähen Windofen, rühre es um, daß es geschwind heiß werde, aber nicht koche. Gib es hernach in das aufgeschnittene Loch des Schlegels, decke es mit dem braunen abgeschnittenen Fleisch zu, und glacire es, damit es aussehe, als sei der Schlegel ganz. Dieses alles muß aber geschwind geschehen, nach welchem man den Schlegel zur Tafel gibt.

N^o 12. Marinirter Lendenbraten auf eine andere Art. Herrschaftlich.

Häute und wasche einen Lendenbraten von 6 Pfund sauber ab, schäle 8 große Trüffeln, schneide sie auf die Art, wie man den Speck schneidet, und spicke den Lendenbraten damit, würze ihn mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde beizen. Dann stecke ihn an einen Spieß, bestreiche 2 Bogen Papier mit 4 Loth Butter, umbinde den Len-

denbraten mit solchen, stecke den Spieß mit den Braten an den Bräter, und laß ihn $2\frac{1}{2}$ Stunde langsam braten. Begieß das Papier öfters mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz, damit der Braten desto saftiger werde. Ist der Braten schön ausgebraten, so nimm das Papier herab, und begieß ihn noch einmal, damit er eine schöne gelbe Farbe bekomme. Ziehe ihn sonach vom Spieß, und lege ihn in eine Schüssel.

Den Marinat mache, wie folgt: Gieß in ein Kastrol eine Bouteille Burgunderwein, $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü, $\frac{1}{4}$ Maß guten Bertrameßsig, schneide eine Zitrone Scheibchenweise, lege sie hinein, wie auch 8 gestoßene Nägelein, etwas Salz, und laß den Marinat auf dem Feuer heiß werden. Lege hernach den Lendenbraten in den Marinat, und laß ihn schnell auf dem Feuer ganz kurz einkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so begieß ihn noch etwas mit dem übrigen Saft, lege ihn auf eine Schüssel, gieß den übrigen Saft oben darauf, und gib die Olivensauce, die schon als Zugehör beim Rindfleisch beschrieben worden ist, besonders zum Lendenbraten.

N^o 13. Kostbraten.

Schneide 8 Pfund Rindfleisch von einem Rippenstück Karbonnadedörmig, klopfe jeden Theil mit dem Messer, wasche sie sauber aus, und bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz. Lege sie dann auf einen Kost, und laß sie auf einem Kohlenfeuer auf beiden Seiten gelb werden. Wenn sie wieder vom Kost abgenommen worden ist, so umbinde sie mit einem Bindfaden, wie sonst gewöhnlich das Rindfleisch gebunden ist. Lege sie darauf in einen Tiegel oder Kastrol, gib $\frac{1}{2}$ Pfund fein geschnittenes Nierenfett dazu, 2 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, welche Wurzeln aber zuvor gepußt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten werden; 8 ganze Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner und das nöthige Salz; gieß $\frac{1}{2}$ Maß guten Essig und soviel Wein daran; ebenso 1 Maß fette Bouillon, und laß die Stücke Kostbraten langsam weich dünsten. Wenn sie ganz weich sind, so lege sie auf eine Schüssel, schneide den Bindfaden von jedem Stück, nimm das Fett von dem Saft, treib den übrigen Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Geschirr, und lege sonach die Kostbratenstücke in den reinen Saft. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so setze sie auf eine Gluth, damit

sie recht heiß werden. Lege sie alsdann auf die Schüssel, und laß den Saft ganz kurze Zeit (als wollte man eine Glace machen) einkochen, und glacire die Kostbratenstücke damit, den übrigen Saft aber kann man in die schon beschriebene Kapernsauce geben, damit solche noch stärker werde.

N^o 14. Ordinaires, gesottenes Rindfleisch mit Meerrettigüberzug.

Wasche 1 Stück Brustkern von 8 Pfund, und binde es mit Bindfaden auf die beschriebene Weise zusammen; lege es in einen Hafen oder Kessel, gieß 8 Maß siediges Wasser daran, und setze es auf das Feuer. Wenn es eine Zeit lang kocht, so säume es ab; gib 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie- und 1 Selleriewurzel, sammt 1 Zwiebel, welche Wurzeln zuvor gepußt und gewaschen sind, hinein, lege 6 Nägelein, ebenso viel weiße Pfefferkörner und ein klein Pfötchen Mustatenblüte dazu, und laß das Rindfleisch mit diesen Ingredienzien kochen, bis es weich ist. Dann lege solches heraus auf eine Tortenpfanne, schneide das überflüssige Fett ab, und mache den Ueberzug, wie folgt:

Reib eine Stange Meerrettig auf einem dazu gehörigen Reibisen, durchschneide ihn nochmal mit dem Messer, damit er noch feiner werde, lege solchen in einen Ziegel oder Kestrol mit 4 Loth Butter oder guten Suppenfett, streue einen Kochlöffel voll Mehl hinein und etwas Salz; gieß $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon daran, und laß den Meerrettig auf einem Feuer aufkochen; schlage noch 2 ganze Eier und von 4 den Dotter in solchen, und rühre ihn nochmal auf dem Feuer ab, damit er etwas dick werde. Bestreiche hernach das Rindfleisch oben und auf den Seiten damit, in der Dicke eines kleinen Fingers; streue oben und neben daran etwas geriebenes Semmelmehl, und gieß 4 Loth Krebs- oder andere Butter darauf. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze das Rindfleisch in einen nicht gar heißen Backofen, damit es eine schöne gelbe Farbe bekomme; lege es sonach auf deine Anrichtschüssel, und bringe es zur Tafel. Dazu wird warmer Meerrettig gegeben, Kufummern oder rothe Rüben, &c. &c.

N^o 15. Wurzelfleisch. Herrschaftlich.

Wasche und binde ein Stück Brustkern oder Rippenstück

von 8 Pfund, wie schon vielfältig erwähnt worden ist, mit Bindfaden; lege es in einen Hasen oder Kessel, und verfahre auf gleiche Art, wie vorher gelehrt wurde; aber es ist zu bemerken, daß es nur zur Hälfte aussieden darf; nimm es sohin heraus, und lege es in ein Kastrol.

Puze 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate = 2 Sellerie = und 4 Poreewurzeln, 2 Häupter Wirsing u. 2 Stauden Endivie; schneide diese Wurzeln alle gliedlang, reiße sie mit einem Zitronenreißer aus, wasche sie, und lege sie in das Kastrol zum Rindfleisch. Der Wirsing und Endivie wird blanchirt, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, in kleine Stücke geschnitten, und mit Bindfaden zusammen gebunden, dann gleichfalls zu den andern Wurzelwerk gelegt. Gieß hernach 1 Maß Bouillon und 1 Maß guter Schü daran, und laß das Rindfleisch mit den darin befindlichen Wurzeln und Kräutern weich dünsten. Man muß öfters nachsehen, daß man diejenigen Wurzeln, welche schon weich sind, herausnehme, damit sie nicht verkothen, und so wird mit den übrigen auch verfahren. Lege das Herausgenommene in ein sauberes Geschirf, und nimm den Bindfaden von Wirsing und Endivie herab.

Ist das Rindfleisch ganz weich, so lege es auf ein Schneidbret oder Schüssel, nimm den Bindfaden herab, mache den Saft durch ein Tuch, und gieß ihn an das Kräuter- und Wurzelwerk; gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis daran, $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glace, so viel als einer wälschen Nuß groß Zucker, und laß den Saft etwas einkochen,

Gib in ein Kastrol 3 Loth Glace und 1 Loth Krebsbutter, laß sie vergehen, das Rindfleisch lege auf die Anrichtschüssel, und glacire es oben und neben damit; bedecke das Rindfleisch neben und oben mit dem Wurzelwerk, und glacire auch diese Wurzeln mit der übrigen Glace. Der übrige Saft wird besonders gegeben.

N^o 16. Gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Reis und Parmesankäse. Herrschaftlich.

Wasche ein Rippenstück von 7 Pfund sauber aus, binde es mit Bindfaden, wie schon mehrmal ist gesagt worden, und siede es weich. Mache nachher einen Ueberzug, wie hier beschrieben wird.

Lies und wasche $\frac{3}{4}$ Pfund Reis sauber, blanchire ihn

einige Walle, gieß ihn in einen Seiher, und schwemme ihn mit kaltem Wasser ab; wenn das Wasser ganz von selbem abgelassen ist, so lege den Reis in ein reines Kastrol, gebe dazu eine Zwiebel, welche mit 8 Nägelein besteckt wird, $\frac{1}{2}$ pfündiges Stück Schinken, Salz und ein wenig Muskatennuß; gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute fette Bouillon daran, und laß den Reis ganz kurz einkochen.

Sollte der Reis zu dick sein, so gieß ganz zuletzt $\frac{1}{8}$ Maß von dem Espagnole daran. Nimm ihn hernach vom Feuer, schlage 4 Eierdotter hinein, und rühre es mit dem Kochlöffel untereinander. Wenn das Rindfleisch weich ist, so lege es heraus auf eine Tortenpfanne, nimm den Bindfaden ab, und lege den Reis oben und neben um das Rindfleisch so, daß es ganz in der Dicke eines Fingers mit dem Reis umgeben ist. Reib alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen, bestreue den Reis oben damit, laß in einem Kastrol oder Ziegel 3 Loth Krebsbutter vergehen, und gieß solche auf den Parmesankäse. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze das Rindfleisch in einen nicht gar heißen Backofen, und laß den Ueberzug in dem Ofen schön gelb krustiren, dann richte es an, und bringe es zur Tafel.

N^o 17. Lendenbraten auf eine andere Art.

Häute einen Lendenbraten von 6 Pfund ab, schneide ihn in der Länge nicht gar zur Hälfte entzwei, den oberen Theil aber spicke mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, wie sonst gewöhnlich ist. Thue hernach aus 6 Bratwürsten etwas von der Fülle heraus, damit die Würste nur eines kleinen Fingers dick bleiben, mache aus jeder 2 Theile, und brate sie mit 3 Loth Butter auf einer Tortenpfanne so, daß sie nur zur Hälfte gebraten sind; sodann laß sie kalt werden, und spicke den Untertheil des Lendenbratens mit diesen Bratwürsten.

Die Art zu spicken, geschieht also: Man nimmt einen Kochlöffel, schneidet solchen unten etwas spizig, machet mit solchem die gehörige Oeffnung in den Braten, und steckt die Bratwürste hinein.

Wasche hernach den Lendenbraten sauber aus, lege ihn in ein Kastrol, salze ihn, gieb 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, 2 Lorbeerblätter, eine in Scheibchen geschnittene Zitrone und 2 Zwiebeln, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein da-

ran, und laß diesen Lendenbraten in dem Marinat über Nacht liegen. Des andern Tags nimm ihn aus dem Marinat, 3 Stunden vor dem Anrichten schneide 1 Pfund Speck in dünne Theilchen, und belege den obern Theil des Bratens damit; stecke ihn an einen Spieß, bestreiche 3 Bogen Papier mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, bestreue das Papier mit Salz, binde es um den Lendenbraten, damit kein Saft hervordringen kann, und laß ihn langsam braten. Gieß nachher den Marinat, in welchem der Braten gelegen, in ein Kastrol, laß ihn heiß werden, gib $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, und begieß den Lendenbraten öfters damit. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier ab, und begieß ihn nochmal, schneide den Speck gleichfalls herunter, ziehe den Lendenbraten von Spieß ab, lege ihn auf eine Schüssel, gib in ein Kastrol 2 Loth Glace, $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter, laß beides vergehen, und glacir den Lendenbraten damit. Mache die beschriebene Olivensauce dazu, und gib ihn nebst solcher zur Tafel.

N^o 18. Boeuf à la Mode. Bürgerlich.

Nimm 8 Pfund Rindfleisch, welches nicht fett ist, z. B. eine Schale, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, lang und dick wie ein kleiner Finger, schneide 12 Charlotten oder grüne Zwiebeln zusammen Basilie, Salz, Pfeffer, 6 gestoßene Nägelein, mische dieses alles zusammen zu dem Speck, hernach durchspicke das Fleisch damit, richte es in ein Kastrol oder Ziegel; gib dazu $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, Salz, 3 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, setze es auf die Gluth, und laß das Fleisch ein wenig auf beiden Seiten gelb werden; gib hernach $\frac{1}{2}$ Maß Essig nebst $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, decke es gut zu, daß kein Dunst heraus kann; stelle es auf eine Gluth, und laß es langsam kochen. Wenn es weich ist, so setze es vom Feuer hinweg, laß es kalt werden, gib das Fleisch in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Sauce, und seihe den Rest durch ein Haarsieb über das Fleisch. Dieses kann man kalt oder warm essen. Will man es aber warm essen, so nimmt man einen Kochlöffel voll Mehl, läßt es in 3 Loth Schmalz braun rösten, und mit der Brühe verfochen. Fängt nun das Fleisch an weich zu werden, so legt man es auf die Schüssel, seihet die Brühe durch ein Haarsieb darüber, und gibt eine fein geschuittene Zitronenschale nebst dem Saft derselben dazu.

Wohlgemerkt, sollte die Brühe etwa zu sauer sein, kann man etwas Fleischsuppe dazu gießen.

N^o 19. Kostbraten auf Wiener Art.

Zu dieser Speise nimmt man für 12 Personen 4 Rippenstücke von 8 Pfund, welche wie Kalbskarbonnade müssen gehäutet werden. Nachdem sie recht geklopft sind, so lege sie in eine Schüssel mit Pfeffer und Salz, dazu ein Paar Lobeerblätter; schneidet 15 Charlotten mit Petersilie fein in einen Ziegel oder Kastrol, lege $\frac{1}{2}$ Pfund Butter oder Schmalz dazu, und laß es auf der Gluth ein wenig anziehen, dann gieß es über die Karbonnade, wende sie darin um, und laß sie eine Zeit lang stehen. Kommt die Zeit zum Anrichten herbei, so lege sie auf den Kost, laß sie auf beiden Seiten schön grilliren (braten), aber nicht zu trocken, mache die Schüssel warm, auf welcher du sie anrichten willst, bestreiche dieselbe mit ein wenig Knoblauch, und lege sie nachher darauf. Dann laß 6 Loth Butter oder Schmalz gelb werden, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig daran, und gib eine feingeschnittene Zitronenschale und eine obere Kaffeschale voll Kapern dazu. Laß es auffieden, und gieß es über die Karbonnade.

Für diejenigen, welche keine Liebhaber von der Sauce sind, kann sie auch ohne diese angerichtet, und nur mit Zitronensaft gegeben werden. Indessen kann diese Karbonnade auch mit einer andern Sauce gemacht werden, z. B. wenn sie grillirt ist, so lege sie in einen Ziegel, mache 2 Kochlöffel voll Mehl braun, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein, wie auch $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe daran, und laß sie kochen. Zuletzt gib eine geschnittene Zitronenschale und den Saft davon dazu, und richte sie an.

VI. Saucen, welche als Beilagen oder Zugehörungen zum Rindfleisch gegeben werden.

N^o 1. Sardellenbutter.

Wasche 16 Sardellen sauber aus, nimm die Gräthen davon, und stoße die Sardellen in einem Mörser recht fein.