

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, 1854

No 2. Rindfleisch im Ofen

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

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 Petersiliawurzeln, 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