

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

II. Rindfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

II. Rindfleisch.

58. Gesottenes Rindfleisch. — Man nehme für 8 Personen 6 Pfd. gutes Rindfleisch vom Backen oder mittlern Schwanzstück, klopft es durch ein Tuch, mit einem dazu gemachten Holz, wascht es, und setzt es dann mit lauem Wasser zum Feuer, verschaumt es recht sorgfältig, salzt es, aber nicht stark, thut Lauch, Sellerie, gelbe Rüben, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, Wörsting und Petersilienwurzeln hinein; kocht alles recht langsam, weil durch langsames Kochen das Fleisch viel mürber und die Brühe viel heller und kräftiger wird. Beim Anrichten wird das Fleisch schön zurecht geschnitten, die Knochen so gut man kann davon gemacht, dann das Fleisch mit einer starken Glace überzogen. Gelbe Rüben, Rosenzohl, weiße Rüben, Sellerie, ganz kleine Weißkrautköpfschen, alles wird noch recht zierlich ausgeschnitten, jedes besonders in Salzwasser weich gekocht, dann gut ablaufen lassen, das Rindfleisch wird nun schön nach Geschmack damit garnirt; etwas Schü, worin ein bißchen frische Butter zergangen ist, wird nun über die Gemüse geschüttet, dann das Fleisch mit Sardellensauce nebst noch andern beliebigen Beilagen aufgetragen.

59. Beefsteack. — Von einem Lendenbraten, der aber nicht ganz frisch seyn darf, schneidet man halb Finger dicke Stückchen, klopft sie ein bißchen, bestreut sie mit Salz und etwas grobem Pfeffer, legt alle auf einander. Vor dem Anrichten wendet man alle in Butter um, legt sie auf den Rost; wenn die Suppe aufgetragen wird, stellt man den Rost auf Gluthen, kehrt das Fleisch noch einmal um, in ein paar Minuten ist es fertig, sonst wird es hart. Wenn es angerichtet ist, so gießt man etwas gute Schü daran und garnirt es mit kleinen Kartoffeln, die schön gelb geröstet seyn müssen.

60. Beefsteak auf andre Art. — Sie werden bereitet und fertig gemacht wie die ersten, nur wenn sie angerichtet sind, wird sehr fein verwiegte Schalotten und Petersilie ziemlich dick darauf gestreut; dann gute frische Butter, die man nur hat zergehen lassen, darüber gegossen und so aufgetragen. Man kann auch die Platte wieder mit Kartoffeln garniren.

Man kann auch die Beefsteak auf eine Platte franzosartig anrichten, und in die Mitte Sardellenbutter, die nur weich aber nicht flüßig seyn darf, thun, und so auftragen nebst Garnitur von Kartoffeln.

61. Boeuf a la Mode. — Dazu wird Fleisch von dem Gansspiz oder mittlern Schwanzstück genommen, wohl geklopft, Petersilie, Schalotten, ein wenig Knoblauch und Zwiebeln werden fein gehackt, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken darunter gethan, Spickspeck zu kurzen dünnern Stückchen geschnitten unter Obiges gemischt. Man macht nun mit dem Messer tiefe Einschnitte in das Fleisch, und thut von dem Gemischten nebst kleinen Stückchen gelbe Rüben, und ein wenig Lorbeerblatt in jeden Einschnitt. Thut dann das Fleisch in ein Geschirr, welches einen recht fest geschlossenen Deckel hat, mit ein klein wenig Wasser, nun auf Gluthen, läßt es dann so dämpfen; wenn es beinah weich ist, kann man es eine gelbe Farbe nehmen lassen, indem es ein wenig abgedeckt bleiben kann, das Fett wird gut abgeschüttet, und die selbst gezogene Sauce darüber angerichtet.

62. Gefülltes Rindsfleisch. — Zwiebel und Petersilie werden verwiegt in geschabenem Speck gedünstet, dann fein gehackte Kalbsleber dazu gethan, in Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod nebst Kastanien, die gut geschält sind, etwas Salz, dann mit Eiern zu einer fertigen Farse gemacht, das dazu bereitete Fleisch damit gefüllt, gut zugenäht, und ziemlich weich, aber recht langsam gekocht. Wenn es nun bald angerichtet wird, so wird das Fleisch aus der Brühe genommen, läßt es gut ablaufen, mit frischer

Butter bestrichen, mit Brod, Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, und im Ofen oder Rost recht schön gelb gemacht; dann aufgetragen mit etwas Schü in der Platte.

63. Lendenbraten mit Del. — Der Lendenbraten wird schön mit Speck gespiet, dann gutes Baumöl darüber geschüttet, dies wiederholt man so oft es die Zeit erlaubt, indem man das Heruntergelaufene mit einem Löffel wieder darüber gießt, und auf diese Art gar nicht viel Del braucht. Wenn man dies zwei Tag so machen kann, so ist es gut. Der Lenden wird dann mit Salz und etwas grobem Pfeffer bestreut und im Ofen recht langsam schön gelb gebraten.

64. Gedämpfter Lenden. — Der Lenden wird ebenfalls gespiet, mit Salz, gelben Rüben, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und etwas Nierenfett zum Feuer gesetzt. Wenn das Fleisch auf beiden Seiten schöne Farbe hat, so gießt man das Fett ab, streut ein bißchen Mehl in das Geschir, läßt es ein wenig anziehen, schüttet dann guten Wein daran, und läßt das Fleisch darin auskochen; beim Anrichten wird die Sauce durchpassirt.

65. Lenden mit Zwiebeln. — Der Lenden wird zwei Tage in einer geringen Wildpretbeize gebeizt, dann gespiet, etwas Butter darauf gelegt und im Ofen gebraten; während dem Braten sauern Rahm darüber gethan und mit der gezogenen Brühe fleißig begossen, in einer Stunde ist er hinlänglich gebraten. Nun schält man mittlere Zwiebeln, setzt sie in ein breites Geschirr nebeneinander, streut ziemlich gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie so in einem etwas heißen Ofen weich und schön braun werden. Der Lenden wird angerichtet und mit den Zwiebeln garnirt, die Sauce in ein besonderes Gefäß gethan und dann aufgetragen.

66. Verdünstetes Rindfleisch. — Man nimmt vom mittlern Schwanzstück, klopft es stark, reibt es mit Mehl, Salz und Gewürz ein, setzt es mit Speck, Butter, gelben Rüben und mit einer Zwiebel, welche

mit Nelken besteckt ist, auß Feuer, deckt es fest zu, und dünstet es langsam; wenn es gelb ist, gießt man etwas Fleischbrühe daran, thut rohe, ganz kleine Erdäpfel dazu, läßt es dabei weich werden. Beim Anrichten wird das Fleisch mit den Erdäpfeln garnirt.

67. Wiener Rostbraten. — Man nimmt von den hohen Rippen, richtet sie zu wie Cottelet, verwiegt Petersilie und Schalotten recht fein, läßt Butter zergehen, wendet die Rippen darin um, dann in den verwiegten Kräutern, legt sie auf den Rost, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, thut sie dann in ein flaches Geschirr mit etwas Schü und Fleischbrühe, deckt es gut zu, und läßt es eine kleine Stunde nur langsam kochen, thut während dessen ein wenig Zitronensaft darüber, auch ein wenig sauern Rahm in die Sauce und nach Gutfinden etwas Sardellenbutter. Die Rippen werden nun schön angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber und aufgetragen.

68. Grillirtes Rindfleisch. — Ein gutes Stück vom Brustkern wird ziemlich weich gesotten, dann aus dem Sud gethan und gut abtropfen lassen. Unterdessen verwiegt man Schalotten, Petersilie und etwas Häring; ein Stückchen Butter wird mit einem Ei gut abgerührt, das Verwiegte nebst etwas geriebenem Brod dazu gethan, das Fleisch ganz damit bestrichen und auf dem Rost oder auch im Ofen gelb gemacht. Petersiliengemüs ist hierzu sehr gut.

69. Kullirtes Rindfleisch. — Man nimmt das mittlere Schwanzstück, klopft es recht stark, wickelt es in ein sauberes Tuch ein, legt es in den Keller auf den Boden, und beschwert es mit einem Stein, läßt es so 24 Stunden liegen; dann wird es durch die Länge geschnitten, doch so, daß es an einem Ende zusammen bleibt, legt es dann in die Breite aus einander, klopft es wieder recht stark, und füllt es mit folgender Farse. Man nimmt einen Rest von Geflügel oder Kalbfleisch, etwas magern Speck, eben so viel geriebenes Brod,

dies alles wird gehackt und in einem Stückchen Butter gedünstet, daß es ganz rösch wird; dann wird alles nochmals auf ein Brett genommen und nebst etwas gesottenen Morcheln fein verwiegt, dann mit Eigelb zu einem Teig gemacht, den man auf das Fleisch streicht, ein wenig Salz und Pfeffer darüber, rollt das Fleisch zusammen, bindet es noch, damit es nicht aufgeht. Nun wird das Fleisch mit Speck, Butter, gelben Rüben, Schalotten und etwas Fleischbrühe zugesetzt und so gedämpft. Wer es liebt, kann Kappern, Sardellen oder Kräuternessig in die Sauce thun. Man kann auch ganz kleine Kartoffeln in Butter oder Petersilie dünsten und mit dem Rindfleisch auftragen.

III. G e m ü s e.

70. Wörasing mit Feldhühnern. — Man nimmt recht feste, nicht sehr große Wörasingköpfe, schneidet sie in 4 Theile, wascht sie sauber, thut in ein Geschirr Butter, Streife von magerm Speck, dann von dem Wörasing. In die Mitte thut man gut dressirte Feldhühner, bedeckt es mit Wörasing, streut etwas Salz darüber, und dünstet dies mit einander schön gelb. Die Feldhühner sowohl als die zerschnittenen Wörasing müssen in ihrer Form bleiben, und nicht zu weich gedämpft seyn, wobei man fleißig nachschauen muß. Auch müssen die Feldhühner in Speck eingebunden seyn. Beim Anrichten werden die Feldhühner in die Mitte der Platte, und der Wörasing darum gelegt, und etwas Schü daran.

71. Gedämpften Wörasing. — Der Wörasing wird in fingerbreite Riemen geschnitten, gut gewaschen, dann in ein Geschirr in Würfel geschnittenen magerm Speck gethan und ein Stück frische Butter, den Wörasing nun dazu, etwas Salz, ein klein bißchen