

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

59. Beefsteak

[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.