

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

60. Beefsteak auf andre Art

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

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