

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

62. Gefülltes Rindfleisch

[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 dünner 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 Geschir 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