

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

64. Gedämpfter Lenden

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

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